

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Dritter Abschnitt.

### Von Eyer = Speisen.

#### Faschirte Eyer.

Nimm für eine Person zwey Eyer, siede sie hart, wenn sie hart gesotten sind, so löse sie aus den Schalen, schneide sie nach der Länge, und nimm die Dötter heraus, und gib sie in ein Weidling; dann nimm  $1 \frac{3}{4}$  Loth Semmel, reibe die Rinde davon weg und weiche die Semmel in Milch; sodann hacke das Weiße von den hartgekochten Eyern mit dem Wiegmesser fein zusammen, alsdann nimm die in Milch geweichten Semmeln in einen Weidling, und zertreibe sie fein mit dem Kochlöffel, dann gib das gehackte Weiße von den Eyern unter die Semmeln, und verrühre es gut untereinander, salze es geschmack; sodann nimm ein Eyerklar darunter, und verrühre es recht gut, um damit es recht weiß bleibt, hernach nimm die Eyerdötter, zertreibe sie gut, gieße einen Eßlöffel voll Rahm darunter, salze es geschmack, und verrühre sie gut untereinander und mache soviel Eyerdötterkugeln daraus, als du Eyerdötter gehabt hast, alsdann nimm ein aufgeklöpftes Ey auf die Hand, und hernach etwas Eyerfaisch darzu und formiere Eyer damit, und lege die Eyerdötterkugeln darein, lege sie in