

## **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

darein/und thue eine halbe Maas süßen Kam oder Kern dazu / klopf-  
fe/und rühre alles nochmal wohl unter einander ; güsse es hernach in  
den Siegel/setze es in eine Brod:röhre oder Bach:Defelein/und laß den  
Siegel offen/daß es oben auch braun werde : wann es dann ausgeba-  
chen/ so nimm es heraus und lege es auf eine Schüssel.

### 29. Ein Eyer-Mus oder Eyer-Brey.

**N**imm zu einer Maas Kam oder Milch zehen Löffel voll  
Mehl / wiewol man auch halb Milch und halb abgenomme-  
nen Kam nehmen kan/ röste das Mehl im Schmalz/schlage  
drey Eyer aus / zwiere sie mit der Milch an / daß Milch und Eyer  
unter einander kommen : alsdann nimm den mit Eyern angezwier-  
ten Kam / und mache das geröstete Mehl in der Pfannen gleichfalls  
mit an / lasse es also kochen/ daß es nicht zu dick/ auch nicht zu dinn  
werde / will man es oben ab-bräunen / so mag mans auch thun/  
und zwar auf die Art/ wie bey dem Schüssel-Mus bereits gelehret  
worden. \*

### 30. Noch ein Eyer-Brey.

**N**imm vier Löffel Mehl / röste solche schön licht gelb im  
Schmalz/zerklopffe sechs Eyer / güsse eine Maas Kern dar-  
ein/und zwiere das geröstete Mehl mit an / laß es also zu ei-  
nen Brey kochen.

### 31. Ein süßes Eyer-Mus.

**Z**erklopffet vier oder fünff Eyer/güßet ein Seidlein Kern dar-  
an/ lasset es süden wie einen Eyer-Käs / thut es in ein reines  
Säcklein/ lasset es über Nacht hängen/ nehmet es so dann her-  
aus/

\* Die Eyer-Brey werden auch an statt des Kams oder der Milch eben so  
mit Wasser gekocht ; das Mehl dazu muß wol gelb geröstet werden : wann  
man will/ kan man ihn auch mit ein wenig Safran gülben.