

## **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

dazu hacket es noch mehr/ und also ferner so viel ihr wollt: röstet es im Schmalz/würzets hernach mit guter Gewürz/gilbet es ein wenig/ und rühret es mit einer südenden Fleischbrühe an / thut auch viel Butter darein/ und lasset sie mit aufsüden.

### 38. Eine gehackte Eyer - Gerste/ auf andere Art.

**M**ache einen Teig an mit Ethern und Mehl/ würcke ihn zusammen / behalte selbigen an einem warmen Ort auf/ daß er dürr werde; alsdann wird er gehacket/ oder an einem Reibeisen gerieben/ und in einer südenden Fleischbrühe gekocht; dann thut man auch Cardamomen/ Muscatblähe und Butter darein / lasset es süden und richtet es an. \*

### 39. Eine Eyer-Gerste mit Mehl.

**N**ehmt ein Seidl/ oder halbes Maas: Håfelein voll Fleischbrüh/ lasset selbige süden / schlägt drey Eyer aus/ zerklöpffet sie wohl; thut in eine Schüssel einen Kochlöffel voll Mehl/ und zwieret es mit denen zuvor zerklöpfften Ethern an/ werffet Pfeffer/ Ingber und ein wenig Saffran darein/ und wann die Fleischbrühe südet/ so güßet dieselbige über die angezwierete Eyer / daß sie schön kraus werden/ rühret es mit einem Kochlöffel um/ lasset es noch ein wenig süden/ werfft ein Stücklein Butter darein/ richtet es dann an/ und streuet Muscaten-Blüh darauf.

### 49. Ein Sultzen - Mus.

**N**imm zehen Eyer/ schlage selbige aus/ thue das Weiße besond  
rers / die Dottern aber klopffe wohl und zuckers; setze alsdann

Jij

eine

\* Wann man es säuerlich haben will / so güßet man ein wenig Essig darein.