

## **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

eine Milch zum Feuer in einer Pfannen / und so bald sie zu süden anfanget / würff das Gelbe von denen Eiern darein / und güß ein wenig kalt Wasser hinzu / daß sie zusammen gehen / seihe es durch einen Seiber / thue es auf einen Teller oder in ein sauberes Tüchlein. beschwers / damit das Wasser davon ablauffe: schneide alsdann viereckichte Pläslein daraus / lege es in eine Schüssel / nimm hierauf das zuvor besonders gestellte Eyerweiß / zerklopffe es wohl / und zuckers : indessen laß eine gute dicke Milch süden werden / güß das Weiße von den Eiern in den Sud darein / laß es mit stetem rühren so lang als harte Eyer süden / und güß es über die gelbe Pläslein in die Schüssel / dann lässe mans gestehen / und wird hernach zu Tisch getragen. \*

#### 41. Ein Mehl Brey.

**I**n einem Seidlein oder halben Maas süßen Kam oder Milch / Nimmt man fünff Löffel voll Mehl / röstet dasselbe im Schmalz / wiewol man es auch ungeröstet lassen kan; hernach zwieret man das Mehl mit der Milch oder Kam sein glatt an / daß sie nicht busicht oder knöckericht wird / und lochets alsdann über dem Feuer / also / daß der Brey nicht zu dick oder zu dinn werde : wann er dann fertig / dupffet man ihn oben mit einem Stück Butter wohl an.

#### 42. Ein Zucker - Kus.

**M**an zerklopffet das Weiße von zehen Eiern / güßet eine halbe Maas Kern oder süßen Kam und Rosen Wasser dazu ; dann zuckert mans / und klopffet und quirtlet es wohl durch einander / güßet es hernach in eine Pfanne / und lässe es auf der Glut / so lang als harte Eyer süden : wann solches geschehen / wird es durchgeseiht in eine Schüssel / und so es erkaltet / streuet man durch einen ausgeschnittenen Model Zimmet darauf.

#### 43. Ein

\* Wann es beliebt / kan man kleine Weinbeerlein oder Corinthen auch darauf streuen.