

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

9. Ghsen-Augen oder gebachene Eyer.

D Schlage ein frisches Ey aus in ein Schüssellein / daß der Dotter ganz bleibet / salze es ein wenig / und streue Weisene Mehl darauf; mache indessen ein Schmals in einem steiffen Pfännlein heiß / schütte das Ey hinein / wende es mit einem breiten Löcherichten Löffel um / und bache es fein geschwind heraus / daß der Dotter nicht hart werde: Lege solches in ein warmes Schüssellein / und bache auf diese Weise die andern alle / so viel man verlanger.

10. Gebachene Eyer auf andere Art / in einer Brüß.

B Ersteret die Eyer auf die bekante und Num. 31. bald zu beschreibende Arten im Wasser / nehmet sie so dann heraus / und lasset sie erkalten / schlaget sie in folgenden Butter-Teig; thut ein wenig Mehl in eine Schüssel / schneidet ein Stücklein Butter ganz dinn darein / salzet es ein wenig / schlaget ein oder zwey ganze Eyer daran / nachdeme ihr viel oder wenig anmachen wollet / walchert ihn schön dinn aus / leget die verlohrene Eyer darauf / schlaget den Teig über / und formiret ihn wie einen halben Mond / bachtet ihn aus heissen Schmals schön geschwind heraus / machet eine Brüß von Wein und Zucker an / und lasset diese gebachene Eyer darinnen einen einigen Wall thun.

11. Gestürtzte Eyer.

M An nehme ohngefehr drey Eyer / süde dieselbige / biß sich das Weiße nur ein wenig anleget; dann werden sie aufgeschlagen / wie man sonst / wann sie weich gesotten / im Essen zu thun pfleget / aber nicht im obern Theil / wo sie spitzig sind: lasset die Dotter heraus lauffen in eine Schüssel / schlaget noch ein frisches Ey daran / streuet Salz und Muscatblüß darein / klopfet es unter einander / machet in einem Pfännlein ein Schmals heiß / nehmet einen eisernen Löffel / ziehet selbigen durch das heisse Schmals / schüttet von den 100
klopfet