

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

Klopffen Ethern den dritten Theil darein / und decket oder stürzet eine von den ausgeschlagenen Schalen geschwind darüber / daß das Löfflein derselben unter sich komme / haltet es zusamt dem Löffel in das Schmalz; ziehet den Löffel geschwind heraus / und lasset das Ey bachen / biß es schön braun wird.

12. Gestürzte Eyer / auf eine andere Weise.

Lasset die Eyer ein klein wenig süden schlaget sie auf / als wollte man sie weich gefotten essen; schütet das Einwendige zusamen in ein Schüssel oder Häfelein / würzet es mit ein wenig Salz / Ingber / und Muscatblüß / schlaget auch ein ungesottenes Ey daran / und klopffet solches wohl unter einander: lasset dann ein frisches Schmalz wohl heiß werden / gisset von den zerklöpfften Ethern die leere Schalen wieder voll / darinnen sie zuvor gewesen seyn. Dann nehmet in einen eisernen tieffen Löffel ein wenig heißes Schmalz / gisset aus der Eyer-Schale die Eyer in den Löffel / und stürzet die Schalen geschwind darüber; leget sie also fein gemacht aus dem Löffel in das Pfännlein mit dem heißem Schmalz / und bachtet es schön lichter gelb heraus.

13. Grüne Eyer oder Gras-Eyer.

Südet etliche Eyer hart / und rühret sie mit einem Löffel um / daß sie gleich süden; wann solche gefotten sind / schneidet selbige von einander / nehmet die Dottern heraus in eine Schüssel / und zerreibet sie wohl mit einem Löffel: waschet und hacket ein Petersilien-Kraut klein / röstet es zusamt ein wenig Semmel-Mehl im Butter / und rühret es unter die Eyer dottern; streuet Muscaten-Blüß / Ingber / Pfeffer / und ein wenig Cardamomen darein / schlaget noch ein oder mehr frische Eyer daran / nach dem der Dottern viel sind; doch muß die Füll nicht zu dünn werden: rühret es wohl unter einander / streichet es dann wieder in das von einander geschnittene hart-gefottene Weiße