

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

Weisse vom Ey / und zwar sein erhoben : Dann leget es in eine Schüssel/ güsset eine südende Fleischbrüh darüber / thut ein gut Thiel Butter / Muscatblüh / und ein wenig Cardamomen darein / und lasset es mit einander einen Sud auf der Kohlen thun. Oder man kan sie auch bachen / aber zuvor in einem Ey umkehren/ und dann folgende grüne Brüh darüber machen : Stosset ein wenig Petersiliens-Kraut in einem Mörsel / zwinge es mit einer Fleischbrüh durch / thut Butter und Gewürz darein/ lasset selbige süden / aber nicht lang / damit sie nicht salb werde,

I 4. Grüne-oder Gras-Eyer / auf andere Art.

Gackt ein Petersiliens-Kraut und röstet es im Schmalschale solches in eine Schüssel/ und machet alsdann in eisfriher Ey unten und oben Löchlein/ blaset das Einwendige/nemlich den Dottern zusammen dem Weissen / in das geröstete Petersiliens-Kraut; mischet ein wenig Semmel-Mehl / reinlich geflaubt/ und gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen / ingleichen auch Muscatenblüh / Ingaber/ und ein wenig Saffran darunter / salzet es / röhret solches unter einander/ und füllt also diese Füll in die ausgeblasene Eyer-Schalen; macht die Löchlein mit ein wenig Teig wiederum zu / stecket sie an ein Spießlein / und bratet sie auf einem Rost über einer Kohlen/ trefft eine Butter zu denen Löchlein hinein: Wann sie dann fertig sind/stocks net sie fleissig ab/ daß sie nicht unsauber seyn / und fraget sie zu Lisch

I 5. Grüne-oder Gras-Eyer / noch anderst.

Gehmet fünff Eyer/ machet unten und oben an denen Spießlein ein kleines Löchlein / und blaset den Dottern und das Blatt heraus / röhret ein wenig Mehl darein / zerklöpfet es wohl und güsset einen Löffel voll Milch dazu ; dann thut ohngefehr einer Welschen Nuß groß/ Butter oder Schmalschale in eine Pfannen/ lasset