

## **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

es zer gehen / klopfet die Eyer / wie oben stehet / darein / rühret selbige mit einem Löffel wohl glatt ab / wie eingerührte Eyer im Schmalz. Ferner rühret ein wenig Corinthen oder Weinbeeriein und Salz / in gleichen auch / anfänglich alsobald unter die Eyer / ein gehacktes Petersilien-Kraut / oder nachdem die Eyer im Schmalz fertig / ein wenig klein zerstoßenen Majoran : Mische solches alsdann in einer Schüssel wohl unter einander / und füllet es in die ausgeblasene Eyer-Schalen / machet die Schalen mit einem Reich zu / stecket selbige an ein hölzernes Spießlein / laffet es eine kleine Weile braten / güffet ein heißes Schmalz darüber / und so die Eyer schwißen / haben sie genug ; doch muß man die eingerührte Eyer im Schmalz nicht dick werden / sondern etwas dünner verbleiben lassen / und ehe man die Füll in die Schalen füllet / noch ein frisches Ey darunter rühren.

## 16. Halbierete Eyer.

**S**chneidet die hart-gekochte Eyer halb von einander / zerreibet die Dottern davon in einem Schüssellein ; mischet ein wenig Semmel-Mehl oder geriebenes Eyer-Brod / in gleichen auch Zucker / Weinbeere / Rosin / längliche / geschnittene Mandeln / und gestossene Zimmet / auch Pfeffer und etwas Saffran darunter ; schlaget ein oder zwey Eyer daran / und rühret alles wohl durch einander : füllet es dann in das hart-gekochte Weiße vom Ey / und häuffelt es ein wenig auf / bachtet es im Schmalz ; güffet einen Wein in ein Pfännlein / streuet Zucker und Trisanet / und ein wenig von einem zerriebenen Lebfuchen darein / laffet es aufsieden / und richtet solches dann über diese halbierte gefüllte und gebachene Eyer.\*

## 17. Harte Eyer im Senff oder Mostart.

**S**üßet die Eyer hart / schället die äußerste harte Schale herab / Schneidet die Eyer in der mitten von einander / leget sie in eine Schüssel / und thut ein gut Theil Butter dazu ; güffet einen Senff oder Mostart daran / setzet die Schüssel auf eine Glut-Pfanne /

SSSS

laffet

\* Man kan auch den Lebfuchen davon lassen.