

## **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

wiederum in die Schalen / vermache die Löchlein mit; lege die Eyer in ein heisses Schmalz / bache sie langsam heraus / und rühre sie offt um / daß selbige nicht anbrennen.

## 21. Gefüllte Eyer / noch anderst.

**S**chwemme die Eyer im Wasser / welche dann unten ligen / und zu Boden fallen / die sind frisch / süde selbige hart / schähle und schneide sie von einander / nimm das Gelbe davon heraus / und hacke es klein; menge ein gut Theil Zucker / Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen darunter / güsse ein wenig Rosen-Wasser / oder ein nartßffel voll Wein daran / daß sie lind werden; fülle es dann wieder in das Weiße: Mache ein Teiglein von Ethern und Mehl / oder aber lauter Ethern an / lege die gefüllte Eyer darein / wende sie darinnen um / bache selbige heraus / und mache dann eine braune Kirschen-Brüh darüber.

## 22. Gefüllte Eyer / auf eine andere Weise.

**S**üde schöne grosse Eyer hart / leget selbige / wann sie gefotten sind / in ein kaltes Wasser / damit die äussersten Schalen desto leichter sich herab nehmen lassen: Wann sie nun abgeschählet seyn / schneidet mit einem kleinen schmalen Messerlein / oben an der Spitzen / ein Pläslein eines Nagels groß herab / ziehet das Gelbe mit dem Messerlein heraus / daß das Weiße ganz darinnen bleibe; dann nemet von zwey hart-gefottenen Ethern das Weiße / und zwey Dötterlein / so von den vorigen Ethern heraus gezogen worden / hacket es klein / mischet abgezogene länglicht- geschnittene Mandeln / Rosinen und Weinbeerlein oder Corinthen darunter; nemet aber zuvor von den Rosinen die Kerne heraus; güsse ein wenig Wein und Rosenwasser daran / thut auch klar-gestoffenen Zucker / Zimmet / Cardamomen / Muscatenblüh / ein wenig Ingber / und etwan so viel Sals / als man zwischen zweyen Fingern halten kan / dazu / rühret alles wohl durch