

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

einander / und füllt es in die geschählte Eyer / thut das Decklein wieder oben darauf / stecket ein kleines dinnes Spän oder Höhllein / oben durch die mitte des Deckleins / in das Ey hinein / damit es desto eher haßte : Dann machet einen Teig an / mit Wein und einem Weissen vom Ey / nehmet aber kein Mehl dazu / zuckert es / wachert die Eyer in dem angemachten Teig herum ; leget selbige in ein heisses Schmalz / bachtet solche schön heraus / daß sie nicht zu braun werden . und leget die se in eine Schüssel : dann kan man sie entweder trocken auf ezen / oder aber diese Brüh darüber machen . Reibet einen guten Lebkuchen / röset ihn ein wenig im Schmalz / gütset einen Wein und etwas weniges Holder oder Rosen Essig daran / zuckert solches / und lasset es aussüden / gütset es über die Eyer / streuet Trisanet darauf / und trag es zu Tisch .

23. Gefüllte Eyer am Spiess zu braten.

Gumm ohngefähr zehn oder zwölff Eyer / mehr oder wenigen / darnach man viel haben und machen will ; schlage sie an den Spizen auf / mache kleine Löchlein darein / blase das Gelbe und Weisse heraus / und röhre es ein wenig in einem Pfännlein mit warmer Butter ab / aber nicht so stark / wie sonst : schlage dann wieder frische Eyer daran / daß sie wie zuvor dinn werden ; mit che nachmals kleine Rosine / Ingber / Pfeffer / Zimmet / Saffran / und ein wenig Salz darunter / wie auch ein gehacktes Petersilien / der ein anderes beliebiges grünes Kraut / mache solches / so es beliebet / mit Zucker süß / undfülle also diese Füll wieder in die Schalen ; mache die Löchlein ein wenig mit einem Teig zu / stecke die Eyer an hölzerne Spießlein : legt selbige auf einen Rost / lasse sie braten / und richte sie hernach an .

24. Gefüllte Eyer am Spiess zu braten / auf andere Art .

Gehlaget die Eyer an denen Spizen auf / blasset das Weisse und Gelbe in eine Schüssel / und klopft es wohl ; hacket zu ge Zwiebeln / und anderes Grünes darein / röset sie mit den Eyer