

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

lein / anderthalb Viertel / von einer Ellen / lang / und ein halb Viertel
 breit / bestreicht das Säcklein mit Butter oder Schmalz / daß die
 Eyer nicht dadurch rinnen ; gisset dann die besagter massen zugerich-
 tete Eyer darein / und hänge das Säcklein alsobald in ein südendes
 Wasser / bis die Eyer dick werden : darnach trennet das Säcklein an
 einer Seiten auf / nehmet das Gesottene heraus / daß es nicht zubre-
 che : Indessen schneidet von hart-gesottene Eyern das Weiße läng-
 lich wie einen Speck / und spicket den Braten damit ; laßet auch die
 Butter in einem Pfännlein wohl heiß und etwas braun werden / be-
 streuet diesen gemachten Braten auswendig mit Ingber und Salz /
 und leget ihn ganz gemacht in das heiße Schmalz / gisset mit einem
 Löffel das Schmalz wohl und oft darüber / wendet selbigen um / und
 laßet ihn braten / bis er allenthalben fein braun wird ; gisset dann das
 Schmalz davon ab : Richtet den Braten in eine Schüssel / und ma-
 chet eine braune Lebkuchen-oder Pfeffer-Brüh darüber / auf folgende
 Weise : Nehmet ein gut Theil geriebenen Lebkuchen / weicht ihn in
 einen Wein / und treibet selbigen durch einen Seiber / thut Zucker /
 Ingber / Pfeffer / Muscatblüh und Zimmet daran / laßet es einen
 Ball auffüden / gisset es über den Braten von Eyern / und streuf
 Erisanet darauf.*

28. Ein Braten von Eyern / auf andere Art.

Nimm acht Eyer / einen Löffel voll Kern oder Nam / und ein we-
 nig gut weißes Mehl ; mache ein Zeiglein daraus / das nicht zu
 dick seye / würze es mit Ingber / Pfeffer / geriebenen Muska-
 ten / Saffran und Salz ; schütte es dann in ein rein Leinwates Säck-
 lein / hänge es in ein südendes Wasser / und lasse es süden / bis selbiges
 dick wird ; nimm dieses hernach heraus / schneide längliche Stückerlein
 daraus / spicke sie mit dem Weißen von hart-gesottene Eyern / lege
 selbige

* Anstatt des Lebkuchen / kan auch ein Dotter-Brod genommen werden /
 so wird es eine schöne helle Brüh.