

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

selbige in ein heisses Schmals / bache sie schön braun heraus / und mache dann / nach Belieben / eine süsse Brüh darüber.

29. Ein Euter von Eyer.

Echlaget ohngefehr zehen oder zwölff Eyer in einen Topf oder Hafen / rühret sie wohl; güßet dann so viel Ram oder gute dicke Milch / als der Eyer seyn / daran / salzet es ein klein wenig / würzet selbiges mit Ingber und etwas Saffran / mischet dieses alles wohl unter einander: güßet es dann in ein wohl verwahrt und zugedecktes Geschirr / es sey gleich ein Hafen oder Kannen / und setet solches in einen Kessel oder Hafen mit südenden Wasser / lasset es süden / biß selbiges wohl starck und dick wird; leget es hernach auf ein weißes Tuch / und sehet das Wasser davon / bindet das Tuch zusammen / beschwert es mit einem Deckel / und darauf gelegten Gewicht oder Steinen / und lasset es eine Weile ligen / biß solches trocken wird: dann schneidet längliche Schnittlein daraus / wie man ein Rüh-Euter zu schneiden pfleget / bestreuet es mit Ingber und Salz / betreffet selbiges mit warmer Butter; leget es auf einen Rost / oder in eine Bratpfannen / welches fast besser / lasset solches nur ein wenig braten / und traget es zu Tisch. Wer nun gerne süß essen mag / kan / an statt des Ingbers / einen Zucker und Rosen-Wasser an die Eyer und Milch rühren; auch / nach Belieben / eine süsse Brüh darüber machen.

30. Verdeckte Eyer.

Mache an den beyden Spizen der Eyer / Löchlein / und blase das Gelbe und Weiße heraus in eine Schüssel / rühre es wohl; hacke ein oder etliche beliebige Kräuter / und menge sie darunter / salze / und würze es mit ein wenig Pfeffer / Ingber und Muscatz / süß: fülle es dann wiederum in die Eyer-Schalen / mache die Löchlein an beyden Spizen mit Teig vest zu; lege sie in ein südendes Wasser / lasse selbige süden / biß solche hart werden: Nimm darnach die harte Schalen davon / schneide sie halb von einander / oder aber lasse sie ganz / nach Belieben / stecke selbige an kleine Spießlein / und mache
ein