

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

ein dinnes Teiglein von Eyern und Wehl zusammen / bestreiche sie am Spießlein allenthalben damit : Lege selbige nachmal wohl zum Feuer / und brate sie biß solche braun werden / betretffe sie mit heißer Butter ; giebe diese alsdann also trocken / oder mache eine Butter-oder aber süsse Brüh / nach Gefallen / darüber.

31. Verlohrne Eyer.

Schlaget so viel Eyer aus als ihr wollet / güßet zwischen jedes ein wenig Wasser / damit sie nicht zusammen hängen ; machet indessen ein Wasser südend / salset es ein wenig / güßet die Eyer darein / lasset sie einen einigen Sud thun / hebet solche mit einem flachen Löffel nach einander heraus / und leget selbige in die Munde herum auf eine Raß-oder gebrannte Suppe / und bestreuet sie mit Muscaten-Blüh*.

32. Eyer in der Fasten.

In einem Seidlein guten Kam oder oberer Milch / ziehet ein Händlein voll Mandeln ab / und stoffet es mit Rosenwasser klein ; nehmet darnach ein Theil davon / mischet ein wenig gestoffene Zimmet und Saffran darein / daß sie eine hochgelbe Farb bekommen / zuckert solches / und formiret es wie die Eyer-Doctern ; dann nehmet den andern Theil Mandeln / zwinget sie mit Kern oder süßem Kam auf das genaueste durch / setzet solche in einem Häfelein zum Feuer ; thut ein Stücklein Hausen-Blasen darein / lasset es eine Weile süden : Wann ihr nun an dem Löffel sehet daß es dick werden will / so hat es genug gesotten. Indessen nehmet etliche Eyer / machet oben an der breiten Spitzen ein rundes Loch / so groß als der Doctern ist / thut das Weiße und Gelbe heraus / setzet die Eyer-Schalen in einer Sand / und güßet die gesottene Milch darein / aber nicht voll ; stecket hernach in die gelbe Doctern von Mandeln ein dinnes Hölzlein / und setzet

* Wann man ein Ey nach dem andern ausschläget / ist es nicht nöthig daß man Wasser darauf güße ; Wann man aber nicht viel Zeit übrig hat / und viel Eyer auf einmal verlieren will / ist obbeschriebene Weise besser und bequemer.