

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

setzet es damit in das Ey in die mitten hinein; gisset dann mehr Milch dazu/bis daß es voll ist: Wann es nun gestehen will/ziehet das Hölzlein ein wenig übersich / daß der Dottern in der mitte bleibet / und also kan man dieser Eyer so viel machen als man will. Doch ist dabey anzunoch zu mercken / daß / wann die Milch gesotten/ selbige zuvor gezusetert werden müsse / ehe sie in die Eyer gegossen wird; dann pfleget man sie in ein kühles Ort zu setzen / und recht gestehen zu lassen; wann man sie aber verspeisen will/die Schelffen oder Schalen davon zu thun das Ey in vier Theile zu zerschneiden / und zum Salat aufzutragen / so setzen sie wie harte Eyer: Man kan zwar die Eyer-Schalen besonders dazu aufheben; wann sie aber frisch genommen werden / so gehet das Ey viel eher und besser heraus.

33. Eyer in der Fasten/auf andere Art.

Gisset einen guten Kern oder süßen Norn in ein Häselein / thut Zucker / und ein gut Stück Hau en-Blasen daran / lasset es süden; machet dann in etliche Eyer unten und oben ein Löchlein / und blaset das Weiße und Gelbe heraus / gisset hernach die vorbesagte Milch darein / klebet ein Wachs für die Löcher / und setzet solche an ein kühles Ort / so wird die Milch in den Eyern gestehen: In dessen nehmet Rosenwasser und abgezogene Mandeln / zuckert und gisset selbiges / schäblet darnach die Schalen von denen Eyern fein subtil herab / schneidet solche von einander / machet Gruben in der Mitten so groß als sonst das Gelbe ist / und füllet die erstbesagter massen gegülbte Mandeln / wie die Dottern geformiret / darein.

34. Eyer-Wämmlein.

Machet vier oder sechs Eyer / nach dem man viel oder wenig machen will; schlaget und zerklöpffet selbige in einem Häselein wohl / salzet sie / backet ein wenig Petersilien-Kraut / und rühret es darunter: wer aber nicht gerne von grünen Kräutern essen mag / kan es nur von blossen Eyern machen; dann lasset in einem flachen Pfännlein ein wenig Butter oder frisches Schmalz heiß werden / gisset es

E t t

wieder