

## **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

wieder heraus in ein Häfelein / und schüttet ein wenig von den gerührten Eyern in das Pfännlein / lasset es aber in dem hineingüssen geschwind herum lauffen / haltet es ein wenig über das Feuer / so wird solches ein dünnes Plätzlein : nehmet es dann heraus / leget selbiges auf einen Deller / güßet das Schmalz wieder in das Pfännlein / lasset dieses über dem Feuer / wie zuvor warm werden / schwinget es in dem Pfännlein herum / und güßet solches wieder heraus / dagegen aber etwas von den zerrührten Eyern darein / biß so lang und viel die Eyer sämtlich eingeschüttet worden : Wickelt oder rollet hernach die Plätzlein zusammen / und schneidet sie ganz schmal / güßet in einem stolltchten Häfelein eine gute Fleischbrüh daran / streuet ein wenig Muscatablüh und Pfeffer darein / thut ein gut Stück Butter dazu / setzet selbiges auf eine Glut / und lasset es süden.\*

### 35. Eyer-Wämmlein / auf andere Art.

**Z**erklopffet sechs Eyer / zwieret zwey Löffel Mehl mit ein wenig Wasser an / schüttet die Eyer darunter / zerklöpffet sie wol mit einander salzet sie und lasset in einen flachen Pfännlein ein wenig Butter oder frisches Schmalz heiß werden / und bereitet es wie vor schon gedacht.

### 36. Eyer-Risflein zu machen.

**M**An mache solche Eyer-Plätzlein / wie zu denen jetzt beschriebenen Eyer-Wämmlein / und dann ein Dries-Gehäck an / wie zu denen Num. 65. im zehenden Theil beschriebenen Dries-Würflein : füllet es in die Eyerplätzlein / überschlaget solches / formiret es wie Risflein / leget selbige in eine Schüssel : machet mit Fleischbrüh und Butter eine Butter-Brüh an / streuet Muscatablüh und Cardamomen

\* Wann man diese Eyer-Wämmlein nicht klein schneiden will / kan man nur zusammen-gewickelte Würflein daraus formiren / selbige in eine Schüssel legen / von Fleischbrüh / Butter und Gewürk / eine Butter-Brüh darüber machen / und auf der Kohlen süden lassen.