

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

Pfannen außüdet/ so gütte selbigen in die andere Pfannen/ welchemit
Gries bestreuet ist/ herüber/ setze selbige auf einen Dreyfuß/ schüre Koh-
len darunter/ decke eine Stärke darüber/ und lege ebenmässig Kohlen
darauf/ so wird es überall braun und löset sich schön ab/ daß man siehen
aus stürzen kan: Alsdann aber muß es wohl gezuckert werden.

53. Eine Eyer-Sultze.

Echmet zchen oder zwölff Eyer/ thut das Weisse besonders/rüh-
Eret selbiges wohl unter einander/ menget Zucker darein; setzt
hernach einen dicken Ram oder Kern/ zum Feuer/ und wann er
ansänget zu säden/ so hebet ihn ab/ und schüttet das Eyer- klar oder
Weise darein/ lasset es ein wenig süden; zuvor aber menget unter das
Gelbe ebenfalls einen Zucker/ lasset eine schlechte Milch heiß werden/
schüttet die Eyerdottern/ und bald ein wenig Wasser darein/ so laßt
sie zusammen; dann sethet es durch ein Lüchlein/ beschwöhret solches
ein wenig/ damit das Wasser davon lausse/ und das übrige härlicht
werde: darnach schneidet längliche/ oder/ nach Belieben/ breite
Schnittlein davon/ und leget sie in eine Schüssel; ist es gefülligt/ so
kan man Corinthen oder Wein-Beerlein darauf streuen/ und das abges-
sottene Eyer- klar darauf güssen: Man mag auch wol gefüllte Eyer/
wie selbige bereits beschrieben/ oder aber nur schlechte abgesottene Eyer/
dazu nehmen/ halb von einander schneiden/ neien das Geibe von den
Eyern anrichten/ und dann in einem Keller oder kühlen
Ort gestehen lassen.

