

## **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

mal anden Teig / salze / und rühre ihn ferner ab / doch / wie gedacht / nicht zu viel / dann es hat nichts zu bedeuten / wann er gleich knochericht oder busicht ist ; formire runde Kugelein daraus / lege sie in ein nicht allzu heisses Schmalz / und bache selbige heraus.

22. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käß.

**B**egget eine Eyer-Milch oder Eyer-Käß auf ein Tuch / biß das Wasser davon abseihet / schneidet sie dannt zu Stücken / die eines Fingers lang und dick sind ; ziehet sie durch Eyerdottern / so mit Zucker zerflopfet worden : bachtet selbige / und traget sie mit Zucker bestreuet / oder auch in einer süßen Brüh zu Tisch.

23. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käß / auf andere Art.

**B**eschwehret den Eyer-Käß oder die Eyer-Milch zuvor wohl / daß die Molcke recht davon abseihet ; zu solchem Ende bindet man einen Seihet oder Durchschlag ein Serviet / schüttet den Eyer-Käß oder die Eyer-Milch darein / schläget das Serviet oben darüber / setzet was Schwehres darauf / und laisset es eine Weile also stehen ; nehmet selbtes dann heraus / schneidet Stückelein daraus / nach Belieben / bestreuet es allenthalben mit Weissen Mehl / und bachtet es aus Schmalz : Reibet dann einen Leinziger Lebkuchen oder Rimpffel-Käß / zwiret ihn mit Wein zimlich dünn an / streuet Zucker darein / gilldet es / ein wenig / laisset dann Zibeben und Weinbeerlein oder Corinthen zugleich mit auffüden / richet diese Brüh über die vorbesagter massen gebachene Kuchlein an / und streuet länglicht-geschnittene abgezogene Mandeln darein : Oder traget sie trocken zu Tisch.

24. Gebachene Eyer-Milch oder Eyer-Käß / noch anderst.

**B**erühret einen wohl-versiehenen Eyer-Käß mit einem Löffel ;

A a a a z

mischet