

## **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

## Erdäpfel statt Eyer.

Siede runde Erdäpfeln wie bewußt, schäle sie ab, schneide sie in der Mitte von einander, höhle sie mit einem Kaffeelöffel aus, und schneide einer jeden unten das Kappel weg, um damit sie stehen können, dann mache ein Eingerührtes von ein oder zwey Eyer, seihe das Wasser davon weg, und gib es in einen Weidling, sodann nimm einen Häring (oder Sardellen), puzt ihn sauber aus, und hacke ihn mit dem Eingerührten recht gut zusammen, salze es geschmack, und fülle die ausgehöhlten Erdäpfeln damit aus, dann verfare als wie bey den gefüllten Eyern zu geschehen pflegt, und sie sind fertig.

## Eyer = Umulet.

Schlage soviel Eyer als du brauchst in ein Häferl, und schlage sie gut ab, dann hacke Häring oder Sardellen klein zusammen, sodann nimm ein Pfandl, gib Schmalz hinein, und lasse es heiß werden; alsdann gieße die Hälfte von den Eyern in das Schmalz, und lasse sie zu Eyer und Schmalz zusammengehen, hernach nimm die Sardellen oder Häringe und gib sie darauf, dann nimm die andere Hälfte der Eyer und gieße sie auch darauf, um damit der Häring oder die Sardellen in der Mitte der Eyer sind, und laß es ein wenig kochen, sodann kehre es mit einem Schäuferl um, und lasse es auskochen, so ist es fertig.

## Eyer = Umulet auf andere Art.

Schlage Eyer, in ein Häferl, salze und sprüde es ab, schneide ausgelöste Sardellen klein gewürfelt, auf eine Person rechnet man 3 Eyer, nimm ein Pfand-