

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

del, gib Schmalz darein, lasß es heiß werden, gieße die Hälfte von den Eyer in das Schmalz, wie zu einen Eyer schmalz und schüttle es, daß es sich nicht anbrennt, wann die Hälfte ausgebacken ist, so gebe die Sardellen in die Mitte, die übrigen Eyer darauf, und so lasß es ausbacken, dann kehre es um, daß es auf der obern Seite auch braun wird, stürze es heraus zur Tafel.

Eyerbecherln.

Siede die Eyer hart, löse sie aus den Schalen und schneide sie rund auseinander, dann nimm die Dötter heraus, und schneide die Spizeln von dem Weissen weg, um damit sie gut stehen können, dann mache ein Ragou von Eyer wie folgt: Nimm Eyer, siede sie hart, dann schneide das Weiße davon gewürfelt, und so auch die Dötter, dann mache ein Spinatleuterl und schneide es auch gewürfelt; hast du Krebsen, so schneide die Schweißeln darunter, dann nimm eine Rein, schmiere sie mit Butter, gieße ein wenig Rahm daran, salze es geschmack und gib das Eyer-Ragou darein, und lasse es ein wenig aufkochen, wenn nun das Eyer-Ragou gut aufgekocht ist, so nimm die Eyerbecherln und fülle sie damit, sodann nimm eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, gib Rahm daran, salze es geschmack, und setze die gefüllten Eyerbecherln darein, decke es zu, gib unten und oben Gluth, lasse es aufkochen, so sind sie fertig.

Eyerbecherln von Krebsfaisch.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide die Spizeln oben und unten ab, nimm eine Krebsbutter, treibe