

## **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

sie ab, dann nimm ein ganzes Ey und 4 Dötter, schlage es darein, und rühre es ab, nimm um einen Kreuzer Semmeln, reibe die Rinden ab und weiche die Schwollen in Milch, drücke sie aus und stoße sie fein in einem Mörser, dann rühre es mit der Krebsbutter, gut gewürzt und gesalzt, was recht ist, ab, nimm die Dötter von harten Eiern, hacke sie klein darunter, nimm Milchrahm und Krebsbutter auf die Schüssel, stelle die Becherln darein, fülle sie mit dem Faisch schön hoch; man kann auch eine Lage Ragou darein nehmen, begieße es in der Höhe mit ein wenig Milchrahm und Krebsbutter, sie werden auch außen herum mit Faisch belegt, besäe sie mit Krebseyern und Schweifeln, daß sie roth hersehen, unten und oben Gluth, und backe sie schön, hernach sind sie fertig.

### Eyerfaisch.

Mache ein gutes Fingerührtes, wie bewußt, und wenn das Fingerührte ausgefühlt ist, so nimm das Wässerige weg, dann treibe ein wenig Butter ab, gib das Fingerührte darein, und treibe es gut untereinander ab; wenn das Fingerührte aus zwey Eiern gemacht worden ist, so schlage zwey Eyerdötter dazu, salze es geschmack und verrühre es wieder gut untereinander ab, sodann schmiere eine Schüssel mit Butter (oder Teller was du hast) gib den Faisch hinein, dann gib unten und oben Gluth, um damit der Faisch aufgeht, so ist es fertig.

### Eyer mit Erdäpfeln.

Mache auf folgende Art ein Fingerührtes; schlage Eyer in ein Häferl, salze sie, gieße Obers daran, sprüde