

## **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

backe sie lichtbraun heraus, dann nimm eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, gib auch ein wenig Rahm daran, salze es, sodann nimm die gebackenen Eyer, und schneide sie nach der Länge und lege sie auf den Rücken in die geschmierte Schüssel, so daß die Dötter in die Höhe kommen, dann laß sie auf der Gluth aufkochen, so sind sie fertig.

### Eyerfische.

Nimm ein kleines messingenes Pfandl (oder Kein) dann nimm Essig und ein wenig Wasser, das heißt: wenn der Essig zu scharf ist, und siebe es mit Lorbeerblätter und geschnittene Zwiebelhäupeln, dann salze den Sud, alsdann schlage ein Ey in einen Schöpfloffel auf, staube das Ey mit Mehl und salze es, dann gib es gleich in den Sud, und lasse es ein wenig sieden, daß aber der Dotter weich bleibt, dann nimm das Ey mit einem Löffel heraus, und lege es auf eine Schüssel, und fahre mit den Ethern so fort, soviel du brauchst, hernach gieße den Sud über die Eyer, wann du willst; so kannst du die Eyer mit Zwiebel oder Schnittling darüber abschmälzen, so sind sie fertig.

### Eyerfleckeln von Erdäpfeln.

Reibe gesottene Erdäpfel auf ein Reibeisen, mache Eyerfleckeln, wie bewust, gib die gertebenen Erdäpfel in ein Häferl, schlag ein Ey daran, gib ein wenig Rahm dazu, salze es geschmack, und rühre es gut ab; schmiere eine Schüssel mit Butter, gib das Abgerührte auf die Fleckeln, rolle sie zusammen und leg sie auf eine Schüssel, dann nimm wiederum in ein Häferl geriebene