

## 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

ab, röhre 2 oder 3 Eyer darunter, mache ein lindes Eingerührtes, nehme in Milch geweichte Semmeln, und stöse es untereinander, nimm auch etliche hart gesottene Eyerdötter, geschnittene Krebschwäferln, Milchrahm gewürzt, treibe dieses alles in die Butter ab, und fülle die Eyer wie die Vorigen; bestreiche eine Schüssel mit Milchrahm und Krebsbutter und richte sie hinein, bestreue sie mit Semmelbröseln, gib Milchrahm und Krebsbutter darüber, unten und oben Gluth, und wann sie schön gelblich sind, gib sie zur Tafel.

### Gefüllte Eyer mit Häring oder Sardellen.

Siede die Eyer hart, löse sie aus den Schalen, dann schneide sie nach der Länge von einander und nimm die Dötter heraus, hernach nimm die Dötter in einen kleinen Weidling, und zerreiße sie. Nimm alsdann einen Häring (oder Sardellen), putze ihn sauber, und schneide ihn ganz fein mit einem Wiegmescher zusammen, nimm sodann den geschnittenen Häring (oder Sardellen) und gib ihn in die abgetriebene Eyerdötter, nimm ein wenig Rahm daran, salze es geschmack und verrühre es gut untereinander, und fülle die Eyerweise damit, dann verfahre eben so, als wie du bey den gefüllten Eyern verfahren bist, so sind sie fertig.

### Geblattelte Eyer in einer Sardellensoß.

Siede Eyer hart ab, schäle sie, schneide sie blattlicht, nimm Sardellen und Petersill, schneide es klein zusammen, gib es in eine Pfanne, gib Butter und Milch dazu, so wie auch die Sardellen, laß es aussieden, wenn es