

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

siedet, so lege die Eyer darein, laß es noch einen Walsler machen, so sind sie fertig.

Eyerfaschinett.

Siede zwey oder drey Eyer hart, wenn du einen gebackenen Fisch hast, so schneide ihn gewürfelt, so auch die Eyer, und eben so auch Semmeln, und pfarze sie in Schmalz, sodann schmiere eine Schüssel mit Butter, gib Rahm hinein, und salze es geschmack, nun gib das Zusammengeschnittene auch hinein, und richte es zierlich in die Schüssel, lasse es aufkochen, so ist's fertig.

Eyer = Ragou.

Mache ein Fingerührtes von Eyern, nimm aber mehr als wie gewöhnlich Milch dazu; damit es besser zusammen geht; dann gib das Fingerührte in einen Schaum = Löffel, um damit das Wässerige weggeht; dann mache ein ingerührtes Spinatenterl, und seihe es auch durch einen Schaum = Löffel, sodann mache ein Krebsenterl, und seihe es ebenfalls durch; nun schneide von einem jeden Stücke, kleine Fingerdicke schiefe Weckeln daraus, schmiere eine Schüssel mit Butter, dann nimm auf ein Ey ein halb Seitel Rahm darein, und schlage soviel Eyer daran als du brauchst, sprüde es gut ab, salze es geschmack, und gieße es in die mit Butter geschmierte Schüssel; alsdann lege die geschnittenen Weckeln zierlich hinein, (man muß Obacht geben, daß der Rahm nicht darüber geht) decke die Schüssel zu, und stelle sie entweder auf eine Gluth, oder in eine Röhre, um damit der Ragou von unten auf kochet, so ist es fertig.