

## **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

## Eyer - Würsteln.

Schlage Eyer auf, klopf sie, und salze sie ein, nimm eine Frikassepfanne, gib Schmalz darein, aber wenig, mache Eyerfleckeln so viel du brauchst, mache ein Fingerührtes, löse Sardellen aus, und schneide sie klein gewürfelt, und gib sie unter das Fingerührte; lege es auf die Eyerfleckeln, und rolle es zusammen, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, gib guten Rahm darein, salze es, leg die Würsteln in den Rahm, gib unten und oben Gluth, lasse es aufkochen, so sind sie fertig.

## Eyerwürsteln von Fischbrat.

Nimm einen Fisch, welchen du nur hast, schabe ihn von den Gräthen aus, hacke ihn zusammen, nimm Zwiebel und Limonie, hacke sie auch fein zusammen, und salze es geschmack; dann mache von einem Ey ein Fingerührtes, gib das Fingerührte unter das Fischbrat, laß es ein wenig mitsammen anlaufen, salze es geschmack, mache Eyerfleckeln, fülle sie, und rolle sie zusammen, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, gib ein wenig Rahm darein, lege die zusammengerollten Würsteln darein, gib unten und oben Gluth und laß sie dünsten, so sind sie fertig.

## Eyerwürsteln mit Ragon.

Mache Eyerfleckeln, wie bewust, und so viel du brauchst, mache ein wenig Spinatenteurl wie bekannt, hast du von Krebsen etwas, so nehme es darunter, mache von ein Ey ein Eyereuterl, schneide alles klein gewürfelt, gebe es in eine Reim, gib ein wenig Rahm dazu,