

## **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

schnittene hinein, schlage vier Eier, eines nach dem andern, daran, gib ein Paar Löffel voll Rahm, ein wenig Semmelbrösel und Salz dazu, lege es dann auf eine geschmierte und mit Rahm begossene Schüssel, und gib oben und unten Gluth, daß es eine Farbe bekommt.

### 369. Gingerührtes mit Krebschweiferl.

Gib in ein Häfen sechs oder acht Eier, und ein wenig Milchrogen, eine Hand voll gewürfelt geschnittene Krebschweiferl, rühre es gut ab, gib in ein Reindel ein Stückel Krebsbutter, schütte die Eier hinein, rühre es auf der Gluth so lange, bis es die rechte Dike bekommt, und gib es auf eine Schüssel.

### 370. Gingerührtes mit Sardellen.

Gib in ein Häfrel einen Löffel voll Mehl, rühre es mit Rahm gut ab, schlage acht oder zehn Eier hinein, Salz, und um drei Kreuzer aufgelöste und zu Nudel geschnittene Sardellen, gib es in ein Reindel mit einem Stückel Butter, rühre es auf der Gluth, bis es dick wird, gib es in eine Schüssel und besäe es mit Schnittling.

### 371. Gingesetzte Eier.

Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, ein wenig Mehl, laß es ein wenig rösten, schütte Rahm und Erbsenbrühe darein, daß es die rechte Dike bekommt, salze es, und laß es ein Paar Mal aufsieden, gib die Soß in eine Schüssel, schlage Eier hinein, salze sie, besäe sie mit Semmelbröseln, brenne ein wenig heißes Schmalz darüber, decke sie zu, und setze sie auf die Gluth, daß aber die Eier nicht zu fest werden.

### 372. Gebackene Eier.

Laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schlage in einen Schöpflöffel ein Ei, salze es, und säe ein wenig Mehl daran, gib es in das heiße Schmalz, kehre es mit einer Gabel um, daß es auf jeder Seite eine Farbe bekommt, und so fort, so viel du Eier brauchst.

### 373. Gebratene Eier mit Ragou.

Nimm frische Eier, mache ein jedes in Papier ein, brate sie in glühender Asche, daß aber die Eier inwendig weich bleiben, dann schäle sie, lege selbe in eine Schüssel, mache einen Ragou von Bäufchel, Krebschweiferl, Maurachen und jungen Erbsen, gib den Ragou über die Eier, richte die Eier, daß man sie etwas sieht, laß sie ein wenig aufdünsten, und gib sie zur Tafel.

### 374. Gefüllte Eier.

Siede acht Eier hart, schäle sie, schneide sie in der Mitte von einander, gib die Dotter in einen Mörser, um einen Kreuzer abgerindelt, in der Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, stoße sie mit den Dottern fein zusammen, treibe einen Vierteling Butter schön pflaumig ab, schlage drei Eier, eines nach dem andern, hinein, dann das Gestosene, Salz, und ein wenig Milchrahm, ein wenig klein geriebene Semmelbrösel, geschnittenes Petersilkräutel, rühre es gut unter einander, dann nimm das Weiße von den Eiern, streiche Ei groß darauf, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Milchrahm, setze die Eier schön zierlich hinein, mache einen Reif herum, oben und unten Gluth, daß sie ein wenig Farbe bekommen.