

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

Gutes Eier und Schmalz.

Schlage Eier, salze sie und rühre sie gut ab, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, schütte den halben Teil von den Eiern hinein, laß es auf der Glut ein wenig eingehen, dann schneide hartgesottene Eier in Blätter, lege sie zierlich auf das Eier und Schmalz, wie auch länglich geschnittene Sardellen, schütte die übrigen abgerührten Eier darauf, gib oben mehr als unten Glut, laß es aufgehen, dann stürze es auf eine Schüssel und gib es schnell zur Tafel.

Eierfladel.

2 Löffel voll Mehl rühre mit Milch schön klar ab, schlage 4 Eier hinein, danach man viel Fladel braucht, salze sie und rühre sie wohl untereinander, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, begieße den Boden mit den Eiern, halte sie über das Feuer, daß die Eier ein wenig Farbe bekommen, mache das Fladel mit dem Messer von der Pfanne los und drehe es um, daß es von der andern Seite auch Farbe bekommt, und so mache es fort, bis die Eier gar sind.

Erdäpfelerspeise.

Siede 8 oder 10 Erdäpfel, schäle sie ab und schneide runde Blätter daraus, backe Eierfladel und schneide schöne kleine Nudeln davon, nimm 2 Sardellen, wasche und schuppe sie, nimm die Gräten weg und stoße sie mit einem Stück Butter fein zusammen, gib die Sardellenbutter in eine kleine Kasserolle, laß sie ein wenig zerschleichen, beschmiere damit eine Schüssel, begieße sie mit Rahm, belege den Boden mit geschnittenen Erdäpfeln, gib ein wenig Rahm und Sardellen darauf, dann eine Handvoll geschnittene Eiernudeln, und so fort bis es gar ist, dann lasse es im Rohr eine Viertelstunde ausdünsten.

Eierspeise mit Hering.

Backe von 6 Eiern Fladel, schneide aus selben Nudeln, dann backe 3 Deziliter Grundeln heiß aus dem Schmalz, nimm einen großen Hering, ziehe selbem die Haut ab, löse die Gräten aus, schneide ihn in kleine Stücke, walze diese in Mehl und backe sie aus dem Schmalz, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gib eine Lage Nudeln darauf, dann eine Lage Grundeln, dann wieder Nudeln und Hering und so fort bis alles gar ist;