

## **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

begieße es oben mit Rahm, gib etwas Butter darauf, laß es eine Viertelstunde dünsten und dann gib sie zur Tafel. Diese Quantität ist für zehn Personen.

### Eier im Schlafrod.

Verliere 4 oder 6 Eier im Salzwasser, dann gib sie mit einem Löffel in kaltes Wasser, mache einen Ragout, nimm eine viereckig geschnittene Oblate, bestreiche sie mit Eiklar, gib ein verlornes Ei darauf, 1 Löffel voll Ragout, schlage die Ecken gut zusammen, walze sie in einem Ei, befäe sie mit Semmelbröseln und backe sie heiß aus dem Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, begieße sie mit Rahm, gib die gebackenen Eier hinein, gib noch ein wenig Rahm und Krebsbutter darauf und laß sie ein paar-mal auffieden.

### Gefüllte Fridata (Eierkuchen).

Backe Eierfleckerl und mache folgende Fülle: Siede 30 Krebse ab, löse sie aus, die Schweiferl schneide länglich von den Schalen, mache Butter heiß, dünste 3 Deziliter grüne Erbsen oder Spargelköpfe in Butter, wenn sie über-dünstet sind, so staube ein halbes Löffel voll Mehl darauf, laß sie ein wenig dünsten, mache von 3 Eiern ein Fingerühr-tes, siede im Salzwasser drei Stücke Hechten, löse sie von den Gräten, zupfe sie unter die gesottene Krebschweiferl, dünste alles untereinander, gib ein wenig Muskatblüte dazu, gib in eine Schüssel ein wenig Milchrahm, lege ein Fleckerl Fridata darauf, hernach eine Fülle, mache es so oft bis es gar ist, alsdann bestreiche die Höhe mit Milch-rahm und Krebsbutter, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe es im Rohre.

---

## b) Fische.

### Gebratener Aisch.

Wasche und schuppe den Aisch, salze ihn ein und laß ihn eine Weile im Salze liegen, nimm Kuttelkraut, Balsikum, Rosmarin, reibe es recht fein zusammen oder stoße es und reibe den Fisch damit gut ein, beschmiere ihn mit