

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

5. Eierfleckel.

Nimm in ein Häferl einen Kochlöffelvoll Mehl und 6 gehackte Sardellen, gieße ein wenig Milch daran, schla-ge 12 ganze Eier hinein; rühre alles wohl ab und salze es, dann werden sie aus dem Schmalz gebacken wie die Eierfladel Nr. 1.

6. Französische Eierspreis.

Nimm Eier, stede sie hart, schneide sie dann von ein-ander und thue die Dotter heraus. Hernach mache folgen- den Faisch, nämlich: Nimm von einem Hechten das Brat, hacke es klein zusammen, nimm ein wenig geweichte Sem-mel und ein wenig grünen Peterfil darunter; dann nimm dazu ein wenig Butter und den Dotter von einem Ei; alles dieses rühre gut untereinander ab, salze es und fülle dieses Abgerührte in die zerschnittenen Eier, mache die Eier dann gut zusammen, so, daß sie ja nicht von einander fal-len, schlage ein paar Eier ab, schmiere sie ein, besäe sie mit Semmelbrösel, backe sie in Schmalz, mache eine Mau-rachensofß darüber und lasse sie darin sieden.

7. Falschirte Eier mit Oblat.

Anfangs werden die Eier planschirt, schön ganz ab-geschält, sodann macht man einen Faisch, nämlich: Man schneidet schön klein Krebsen, Maurachen, ein wenig in Milch geweichte Semmel ein Eingerührtes und etwas von einem Hechten, lasse dieses alles in Krebsbutter anlaufen und salze es, daß es recht ist; dann nimmt man Oblat, schneide sie so groß, daß man ein Ei gut einschlagen kann. Die Oblaten werden geschwind durch ein Wasser-gezogen, strei-chet sogleich den Faisch messerrückendick darauf, legt das