

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

einen Sud thun, daß aber der Dotter weich bleibt, gib sie mit einem Backlöffel in eine Schüssel, ein wenig Essig dazu und säe ein wenig Semmelbrösel darüber. Lasse in einer Pfanne Schmalz heiß werden, gib kleingeschnittenen Zwiebel hinein, röste ihn semmelfarb, gieße es über die Eier und gib sie allsogleich zu Tische.

11. Eier mit Häring.

Mache Eierladen nach Bedarf und schneide sie zu Radeln. Brühe einen Häring mit heißem Wasser ab, nimm ihn heraus, ziehe ihm die Haut ab, befreie ihn von den Gräthen und schneide ihn in kleine Stücke. Walze diese in Mehl und backe sie sowie Grundeln aus heißem Schmalz, schmiere eine Reiffschüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gib unten eine Lage von Radeln, dann eine Lage von Grundeln, hierauf wieder eine Lage Häring und wiederhole dieß abwechselnd so, daß den Schluß wieder eine Lage Radeln macht. Bestreiche es oben mit Butter, gieße Rahm darüber und lasse es zugedeckt eine Viertelstunde dünsten.

12. Ochsenaugen.

Nimm von Semmelradeln die Schmolle heraus, backe diese Radeln von Rinde heiß aus dem Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Milchrahm, setze die Radel hinein, dann gib in ein jedes ein ganzes Ei, salze es, gib noch ein wenig Rahm darüber, decke es zu und setze es auf die Glut; der Dotter muß aber weich bleiben.

13. Eier mit Sardellen.

Laß ein Stück Butter heiß werden, schlage 4 Eier darein, rühre sie um, laß sie anziehen, rühre sie noch ein-