

## **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

mal um, gib Acht, daß sie nicht fest werden, salze sie, richte sie an und bestreue sie mit feingehackten Sardellen.

#### 14. Eier-Anlauf.

Siede 6 Eier hart, lege sie in ein kaltes Wasser, schäle sie ab, schneide jedes der Länge nach in 2 Theile, nimm die Dotter heraus, schneide sie mit Petersilkräuteln fein zusammen, treibe ein Stückel Butter flaumig ab, gib 1 Eierdotter, etwas Salz und 1 Löffelvoll sauern Rahm dazu; fülle die halben Eier damit und lege sie auf einen Teller. Gib dann in einen Hasen 2 Kochlöffelvoll feines Mehl, 3 Eßlöffelvoll Obers, ein Stückel zerlassene Butter und 4 Eierdotter, rühre es gut ab und salze es. Schlage die Eierklar davon zu festem Schnee und mische ihn gut darunter. Schmiere einen Model mit Butter, bestreue ihn mit gestiebten Semmelbröseln, schütte die Hälfte hinein und lasse es im Dunst backen. Nimm hierauf den Model heraus, setze die gefüllten Eier nebeneinander hinein, gieße die übrige Masse darauf, stelle es nochmals ins heiße Wasser, lasse es gelb backen und stürze es auf die Schüssel heraus.

#### 15. Pfannkuchen.

Rühre in einem Hasen gut ab: 2 Kochlöffelvoll feines Mehl, 3 Eierdotter, einen Löffelvoll zergangene Butter, 3 Löffelvoll Obers und Salz, schlage die Eierklar zu festem Schnee und mische ihn leicht darunter. Gib 2 Eßlöffelvoll Schmalz in eine flache Pfanne, laß es heiß werden, gib einen großen Eßlöffelvoll Teig darauf, streiche ihn flach auseinander, laß ihn gelblicht werden, dann wende ihn um, damit er auf der andern Seite auch schön gelb wird, stelle ihn an einen warmen Ort, fahre mit den Kuchen so