Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

es gut ab, laß Butter zergehen, gieße die Eyer darein, stich es mit den Löffel immer auf damit es keine Zelten werden; hernach schäle Erdäpfeln, schneide sie blattlicht, nimm Butter in eine Rein, thue die Erdäpfeln darein, und laß es ein wenig dünsten, wenn das Eingerührte noch auf dem Feuer steht, so gieße die Erdäpfeln darein, und richte es an, so sind sie fertig.

Faischirte Eyer.

Nimm für eine Person zwey Eyer, siede sie hart, wenn sie hart gesotten sind, so löse sie aus den Schalen, schneide sie nach der Länge, und nimm die Dötter heraus und gib sie in ein Weidling; dann nimm 1 3/4 Loth Semmeln, reibe die Rinden davon weg und weiche die Semmeln in Milch; sodann schneide das Weiße von den hartgekochten Eyern mit dem Wiegemesser fein zusammen, und nimm die in Milch geweichte Semmeln in einen Weidling, und zertreibe sie fein mit dem Kochlöffel, dann gib das geschnittene Weiße von den Eyern unter die Semmeln, und verrühre es gut untereinander, salze es geschmack; sodann nimm eine Eyerklar darunter, und verrühre es wieder gut, um damit es recht weiß bleibt, hernach nimm die Eyerdötter, zertreibe sie gut, gieße einen Eßlöffel voll Rahm darunter, salze es geschmack, und verrühre sie gut untereinander und mache so viel Eyerdötterkugeln daraus, als du Eyerdötter gehabt hast, alsdann nimm ein aufgeklopftes Ey auf die Hand, und hernach etwas Eyerfaisch dazu und formire Eyer damit, lege die gemachten Eyerdötterkugeln in die formirten Eyer, und walze sie in Semmelbröseln; hernach lasse ein Schmalz heiß werden, lege die Eyer hinein, und