

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

Erdäpfeln, gib ein wenig Rahm dazu, salze es geschmack, sprüdele es ab, und gebe es über die Würsteln, laß es aufkochen; so sind sie fertig.

Gefüllte Eyer.

Nimm Eyer, siede sie hart, löse sie von den Schalen, schneide sie nach der Länge von einander, löse die Dötter heraus, und gib sie in einen Weidling, zertreibe sie und salze es, alsdann gib ein wenig Rahm und klein geschnittenen Schnittling darein, und verrühre es gut untereinander, hernach mache kleine Knödeln daraus, fülle das Weiße der Eyer damit aus, und mache mit dem umgekehrten Messer ein Gitter darauf, sodann schmiere eine Schüssel mit Butter, gib etwas Rahm darein und salze es, dann lege die Eyer auf den Rücken in die Schüssel, gib unten und oben Gluth und lasse sie aufkochen, so sind sie fertig.

Gefüllte Eyer auf andere Art.

Siede die Eyer hart, schäle sie, schneide sie von einander, nimm die Dötter heraus, hacke sie klein; dann treibe frische Butter ab, und rühre die gehackten Eyerdötter darunter, gib Milchrahm und Limonie nach Belieben, und salze es geschmack, fülle die Eyer damit aus, und lege es auf eine mit Schmalz und Rahm bestrichene Schüssel, begieße sie mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln, dann gib Milchrahm oder süßes Obers darüber, und backe es auch, unten und oben Gluth, oder im Backofen.

Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Bereite Eyer wie die vorigen, treibe Krebsbutter