

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

Semmelbröseln und walze sie, hernach lasse ein Schmalz heiß werden, lege diese Eyer hinein, und backe sie lichtbraun aus, und lege sie auf eine Schüssel heraus, dann nimm eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, gib auch ein wenig Rahm daran, salze es, sodann nimm die gebackenen Eyer, schneide sie nach der Länge und lege sie auf den Rücken in diese geschmierte Schüssel, daß aber die Dötter in die Höhe kommen, und lasse es auf der Gluth aufkochen, so sind sie fertig.

Gefüllte Eyer.

Nimm Eyer siede sie hart, dann löse sie von den Schalen, sodann 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 sie gut untereinander, hernach mache kleine Knödel daraus, und fülle das Weiße von Eyern damit, mache dann mit dem umgekehrten Messer ein Gitter darauf, sodann schmiere eine Schüssel mit Butter, gib ein 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 mit Häring oder Sardellen.

Siede die Eyer hart, löse sie aus den Schalen, dann schneide sie nach der Länge von einander und nimm die Dötter heraus, sodann nimm die Dötter in einen kleinen Weidling, und zerreibe sie. Nimm alsdann einen Häring (oder Sardellen) putze ihn sauber, und hacke ihn ganz fein mit einem Wiegmesser zusammen, nimm sodann den gehackten Häring (oder Sardellen) und gib sie in die abgetrie-