

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

bene Eyerdötter, und ein wenig Rahm daran, salze es geschmack und verühre sie gut untereinander, und fülle die Eyerweise damit, dann verfabre du so damit als wie bey die gefüllten Eyer, so sind sie fertig.

Eyerbecherl.

Siede die Eyer hart, löse sie aus den Schalen und schneide sie rund auseinander, dann nimm die Dötter heraus, und schneide die Spigeln von den Weissen weg, um damit sie gut stehen können, dann mache ein Nagou von Eyer wie folgt: Nimm Eyer, siede sie hart, dann schneide das Weiße davon gewürfelt, und so auch die Dötter, dann mache ein Spinatentertl und schneide es auch gewürfelt; hast du Krebsen, so schneide die Schweifeln darunter, dann nimm eine Rein, schmiere sie mit Butter, gieße ein wenig Rahm daran, salze es geschmack und gib den Eyer-Nagou darein, und lasse ihn ein wenig aufkochen, wenn nun der Eyer-Nagou gut aufgekocht ist, so nimm die Eyerbecherl und fülle sie damit, sodann nimm eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, gib Rahm daran, salze es geschmack, und setze die gefüllten Eyerbecherl darein, decke es zu, gib unten und oben Gluth, lasse sie aufkochen, so sind sie fertig.

Ein Singerührtes.

Schlage drey Eyer auf eine Person in ein Häfertl, sprüdle sie gut ab, salze sie geschmack, gib ein halb Seidel Milch darunter, hast du Schnittling, so schneide ihn klein, gibs dazu und sprüdle es gut untereinander ab, dann nimm eine messingene Pfanne, gib ein Stück Butter darein, und lasse sie zerschleichen, sodann gieß die Eyer hinein, alsdann schiebe