

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



I. Fingerührte Eyer im Schmalz.



An nehme so viel Eyer als man will / schlage selbige in ein Häfelein / salze und zerklöpffe sie wohl ; dann thue man ein Kochlöffelein voll Mehl in ein Schüßlelein / güsse von den zerklöpfften Eyern allgemach ein wenig an das Mehl und rühre es fein glatt damit ab / schütte hernach das angezwirte Mehl wieder zu den Eyern in das Häfelein / wiewol man es auch ohne Mehl von lauter Eyern machen kan : thut dann in ein Pfännlein / ohngelehr so viel als eines Eyes groß / frisches Schmalz / lasset es heiß werden / und wieder erkalten ; schüttest hernach die Eyer aus dem Häfelein in das Pfännlein mit dem Schmalz / haltet es über das Feuer / klopfet sie wohl mit dem Kochlöffel herum / hebet selbige je zu weilen vom Feuer / rühret solche ferner mit einem Kochlöffel / daß sie nicht hart oder knochericht werden ; haltet sie dann wieder über das Feuer / und gebet gute Achtung daß die Eyer nicht erhärten / sondern fein lind und gut bleiben : Richtet sie hernach in eine Schüssel / oder setzet selbige in der Pfannen auf den Tisch / nach dem es beliebt ; streuet aber oben Ingber und Muscatenblüh darauf. Und so es gefällig / kan man unter die zerklöpffte Eyer / ehe sie in das Schmalz gethan werden / geschacktes Petersilien-Kraut oder Schnittlauch rühren und untermischen.

2. Fingerührte Eyer im Schmalz auf andere Art.

Zerklöpffet zwölf Eyer / rühret ein Achtelein Kern mit darunter / machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und lasset es etwas erkühlen / schüttest die Eyer hinein / löset sie immer mit einem Löffel von den Boden ab daß es etwas brockicht / aber doch nicht hart werde.