

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

3. Fingerührte Eyer im Schmalz / mit Bratwürsten.

Zerklopffet acht oder zehen Eyer / auch nach Belieben mehr oder weniger / gisset ein halb Gläslein Wasser darein / und rühret solches darunter / wiewol es auch ohne Wasser gemachet werden kan; indessen lasset ein Schmalz in einem Pfännlein heiß werden / und wieder erkühlen / gisset dann die zerklöpffte Eyer in das Schmalz / haltet sie über das Feuer / rühret selbige fleissig / nehmet sie auch oft vom Feuer herab / und rühret solche ferner / daß sie nicht gar zu stockicht und hart werden: Indessen bratet die Bratwürste auf die gemeine Art ab / schneidet diese zu dinnen Pläglein / mischet sie / wann die Eyer im Schmalz halb fertig / darunter / und lasset alles miteinander ferner abkochen.*

4. Fingerührte Eyer im Schmalz / mit Sardellen.

Zu zweyen Ethern wird nur ein einziges Sardelln genommen / und zwar erstlich gewässert / ausgegrätet und gewaschen / dann zerschnitten und klein gebacket / nachmals in eine zinnerne Schüssel / samt einem guten Stück Butter geleet / und auf eine Kohlen gesetzt / damit die Sardelln samt der Butter ganz zergehen: Indessen schläget man die Eyer in ein Häfelein oder Löfflein / zerklöpffet sie wohl / thut ein wenig Muscatblüh daran / und gisset selbige / wann die Sardelln besagter massen in der Butter zerschmolzen / dazu hinein in die Schüssel / und rühret es wohl unter einander / damit es schön

N r r r 2

glatt

* An statt der Bratwürste / kan man auch gesottene Bratwürste nehmen / dieselbige zu Pläglein schneiden / im frischen Schmalz oder Butter rösten / und dann unter die Eyer im Schmalz kochen: Oder aber / man kan die Würste / sie seyen gleich gesotten oder gebraten wann sie zu Plägen geschnitten / zuvor ein wenig erkalten lassen / alsdann die zerklöpffte Eyer darüber güssen / und ferner abkochen / wie erst gedacht. An statt des Wassers aber / kan man sich auch einer Milch / nach Belieben / bedienen.