

## **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

glatt und nicht brockicht werde: Wann es nun recht unter einander gekochet / so streuet noch ein wenig Muscatblüß darauf / und traget es zu Tisck.

### 5. Fingerührte Eyer im Schmalz! / mit Sardellen / noch auf andere Art.

**M**achet die Eyer im Schmalz auf vor beschriebene Art / und schneidet aus einem Sardelln / welche auch gewässert und ausgegräet worden / vier Stücklein / und thut sie / wann die Eyer im Schmalz halb fertig sind / dazu hinein / lasset selbige ferner mit einander kochen. An statt der Sardelln / kan es auch mit gewässerten Heringen oder süßen Picklingen auf diese Weise gemacht werden: Man muß nemlich die Heringe oder Picklinge ausgräten / zu kleinen Stücklein zerschneiden / und in der Butter ein wenig rösten / alsdann die zerklöpffte Eyer darunter rühren / und mit einander auffüden lassen.

### 6. Eingesetzte Eyer im Schmalz.

**S**chlaget so viel Eyer aus / in eine mit Butter bestrichene flache Schüssel / als ihr wollet / man muß aber sehen / daß die Dottern ganz bleiben; dann salzet sie / und streuet ein wenig Mehl darauf / machet ein gut Theil Schmalz in einer niedrigen oder flachen Pfannen heiß / gisset davon ein Theil in ein kleines Pfännlein / schüttet die Eyer in das heisse Schmalz in der größern Pfanne / und brennet dann von dem andern kleinern Pfännlein / das andere wohl heiß auf die Eyer / daß es bald schön braun werde; seihet geschwind das Schmalz herab / lasset es wieder heiß werden / und brennet es noch einmal / wie zuvor / darüber; man muß aber sehen daß die Eyer nicht zu hart werden / und deswegen die Pfannen nicht stetig ob dem Feuer halten: Wann es nun fertig / so reibet den Pfannen Boden reinlich ab / daß er nicht schmalzig sey / und traget es zu Tisck. Wer will / kan es auch in eine warme Schüssel anrichten / und darinnen auftragen.