

## **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

lasse es aufkochen, dann lege die gepfarzten Nadeln in die Schüssel hinein, nimm dann ein kleines Pfandl mit Schmalz, hernach schlage ein Ey in einen Schöpflöffel, salze es und staube ein wenig Mehl darauf, und gib selbes in das heiße Schmalz hinein, und lasse es ein wenig geschwind backen; aber so, daß der Dotter weich bleibt, sodann nimm sie heraus und lege das Ey in die Höhlung der gepfarzten Nadeln; du nimmst so viel Eyer als du Nadeln hast, und verfährst eben so damit; alsdann lasse sie aufkochen, so sind sie fertig.

### Verlorne Eyer in einer Soß mit Schampion und Spargel.

Nimm ein Stückel Butter in eine Rein, laß sie zergehen, thue ein wenig Mehl darein, röste es Semmelfarb, daß es eher weißer als braun bleibt, salze es, gib Muskatnuß darein, schneide Schampion würfflig, gib sie auch in die Soß, und laß alles sieden, nimm Spargel schneide ihn zu kleine Stückeln, siede ihn im Wasser, hernach laß ihn auskühlen, lege ihn auch in die Einmachsoß, wenn es ausgekühlt ist, nimm Eyer, schlage sie in einen Löffel, salze sie ein wenig, leg sie langsam in ein heißes Wasser, und laß sie sieden, bis sie gut sind, habe Acht daß sie nicht zerfallen, lege sie auf ein Sieb, damit das Wasser abseihet, hernach thue die Einmachsoß auf eine Schüssel, lege die Eyer darein, stelle die Schüssel noch einmahl auf eine Bluth, damit die Eyer warm bleiben, bis du sie auf die Tafel brauchst.

### Verlorne Eyer in einer Soß mit Bielsen.

Nimm ein Stückel Butter in eine Rein, laß sie