

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

182. **Gebackene Eier.** Für 6 Personen nimmt man 10 große Eier, welche, nachdem sie 10 Minuten hart gekocht und abgeschält worden, in kaltes Wasser gebracht werden, sodann werden sie auf ein Tuch gelegt, der Länge nach in 2 Hälften geteilt; die Dottern werden nun mit 40 Gramm frischer Butter, 2 Eßlöffel Beschamel, etwas Salz und Muskatnuß, ein wenig weißem Pfeffer und noch 2 rohen gelben Eiern fein gestoßen und durch ein Haarsieb gestrichen und nach Belieben mit 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse vermischt. Diese Eierfarce wird nun in die Höhlungen der Eierhälften so gestrichen, daß sie ihre frühere Gestalt bekommen; nachdem alle Eierhälften gefüllt sind, werden sie leicht mit Mehl bestäubt, in zer Schlagenen Ei umgewendet und mit weißen Semmelbröseln bestreut und kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz hellbraun gebacken. Zur Verfeinerung kann auch ein Kaffeelöffel feines, stark eingekochtes Salpicon in die Eierhöhlungen gefüllt und darüber die Eierfarce gestrichen werden.

183. **Haserspeise mit Käse.** Eine große Obertasse Haserslocken kocht man mit Wasser, Milch, Butter und etwas Salz so lange, bis der Teig fest ist und sich vom Gefäß ablöst; dann schüttet man ihn zum Erkalten aus. Nach dem Auskühlen mischt man 3—4 Eidotter, etwas zerlassene Butter, einige Löffel feingeriebenen Käse, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 3—4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Auslaufform, streicht etwas steifen Eiweißschaum darüber, streut geriebenen Käse darauf und läßt den Auslauf im gut heißen Ofen 35—50 Minuten zu schöner Farbe backen. Die Speise wird in der Form aufgetragen.

184. **Makkaroni au Gratin.** 15 Dekagramm klein gebrochene Makkaroni werden in Salzwasser gekocht. Eine Buttereinbrenn gemacht, mit Suppe aufgegossen. In diese der Abtrieb von 2 Eidotter, etwas Pfeffer, Paprika,