

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

47. Zerrührte Eier.

Das Weiße und Gelbe von einigen Eiern wird mit etwas Wasser, oder Wein, oder auch mit Mehlwasser genau durcheinander gerührt.

Die Masse wird als Zusatz zu mancherlei Speisen verwendet, wie zu Suppen, Brühen, Gemüsen und Backwerken.

* 48. Gefochte Eier.

Sobald das Wasser im Topfe kocht, werden die Eier rasch zusammen hineingelegt, und der Deckel über den Topf gestülpt. Vier Minuten danach wird der Topf vom Feuer genommen und auf Seite gestellt. Und wiederum acht Minuten danach werden die Eier aus dem heißen Wasser herausgenommen.

Diese Art Eier zu kochen ist allein bequem u. sicher. Sobald man die Menge des Kochwassers im Verhältniß zur Zahl der Eier nur ein wenig ausprobiert hat, gelingt es leicht, die Eier jedesmal pflaumenweich zu erhalten.

49. Salz-Eier. Sool-Eier.

Gefochte Eier werden geklopft, so daß ihre Schale Sprünge bekommt. Dann werden sie in Salzwasser gelegt, und nach 6—24 Stunden wieder herausgenommen.

Diese Sool-Eier haben zwei Vorzüge: sie lassen sich stets sehr bequem abschälen, und sie halten sich längere Zeit, ohne zu verderben.

50. Spiegel-Eier.

Eine Pfanne mit Speise-Del auf das Feuer stellen. Danach eine Anzahl Eier an ihren stumpfen Enden öffnen, deren Inhalt eins nach dem andern vorsichtig in die Pfanne schütten, und einige Minuten lang ohne Rühren backen lassen. —

Man kann die Spiegel-Eier auch so bereiten, daß man sie statt in eine Pfanne mit Del in einen Topf mit Salzwasser vorsichtig nebeneinander legt, und darin steif kochen läßt.

51. Rühr-Ei.

Den ganzen Inhalt einer Anzahl Eier in eine Pfanne mit etwas Wasser und Del schütten, und einige Minuten