

## **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

recht fest und glatt und bäckt sie in einer flachen Pfanne in Butter und Palmin.

**2. Puffert von rohen Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, dann gerieben und mit etwas Salz, Mehl, 1 Ei und eine Tasse heisse Milch vermischt und dann in Butter oder Palmin kleine flache Kuchen recht knusperig daraus gebacken.

**3. Maronen.** Diese werden an der Spitze kreuzweise eingekerbt und hiernach in siedendem Wasser 10 Minuten gekocht, worauf sich die äussere Schale leicht abziehen lässt. Nach Uebergiessen mit kochendem Wasser löst sich auch die zweite Haut ab; darnach legt man die Maronen in ein Kasseroll, tut frische Butter und etwas Palmin hinzu und lässt sie mit Wasser eben bedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen.

**4. Spiegeleier.** Ausdrücklich sei erwähnt, dass Eier am besten weichgekocht und nur selten als mässiger Zusatz zu andern Speisen genossen werden dürfen!! Man schlägt die Eier in bräunlich zerlassene Butter, entweder in offener Pfanne nebeneinander oder gesondert in der Spiegeleierpfanne, bestreut sie mit Salz und lässt sie auf mildem Feuer garwerden.

**5. Sool-Eier.** Die Eier lässt man 5 bis 7 Minuten in kochendem Wasser liegen, klopft dann die Schale mürbe und legt sie nun mindestens 18 Stunden in eine starke Salzlauge mit einigen Pfefferkörnern und Nelken.

---

## Saucen.

**1. Buttersauce.** Koche 4 Löffel Butter mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser durch und rühre es mit einem Eidotter ab.