

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

nach dem Thermometer kochen, so gebe man sie in Wasser, welches 60° R. hat und lasse sie so lange darin, bis sich die Temperatur auf 70° gesteigert hat, dann sind die Eier weich; mit 74° sind sie zum Garniren gut, und läßt man sie bis 77° darin, so sind sie hart.

735. Soleier.

Diese werden 5 Minuten gekocht, dann wie die obigen Eier mit dem Neze rasch in kaltes Wasser getaucht, hiernach die äußere Schale vorsichtig geklopft, daß 2 oder 3 Risse hineinkommen, und dann in stark gesalzenes Wasser gelegt, worin sie 2 bis 3 Tage liegen müssen.

736. Eier en chemise.

Wenn diese Eier gut werden sollen, so darf man nur frisch gelegte dazu verwenden. Man läßt in einer breiten flachen Casserole gesalzenes Wasser mit einem Guß verjus daran, kochen und schlägt dann vorsichtig aber rasch ein Ei nach dem andern hinein, so daß sie neben- und nicht aufeinander liegen. Das Weiße der Eier muß sich nun rund um das Dotter schließen, und sobald Ersteres steif geworden ist, zieht man die Casserole vom Feuer, läßt die Eier noch eine Minute darin und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel. Nun werden sie mit einem Messerchen hübsch glatt beschnitten, und dann, entweder als Gemüse-Beilage oder als selbstständiges, hübsch aussehendes und wohlgeschmeckendes Gericht, mit Schnittlauch- oder Sauerampfer-Sauce gegeben.

737. Enten-Eier.

Diese, für viele Leute so wohlgeschmeckenden, den Hühnereiern bei weitem vorgezogenen Enteneier, werden mit einem Neze in kaltes Wasser gelegt, welches sich in einem ziemlich breiten Topfe befindet. Mit diesem stellt man sie nun auf ein rasches Feuer, wo sie dann vom Augenblicke des Kochens an noch eine Minute sieden dürfen, um weich zu sein, nach 2½ Minuten langem Kochen sind sie pflaumenweich und nach 4 Minuten hart.

738. Gänse-Eier.

Trotz ihres starken Geschmacks haben auch diese Eier ihre Liebhaber, sie werden beim Kochen gerade so behandelt wie die Enteneier.

739. Puterhühner-Eier.

Diese gehören, frisch gelegt, schon zu den feineren Delicatessen,