

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

sie werden hart gekocht geessen und müssen, je nach ihrer Größe, 10 bis 12 Minuten kochen.

740. Kiebitz-Eier.

Leider sind diese Eier jetzt beinahe zu einer Delicatesse nur für wohlhabende Leute geworden, weil eine sparsam wirtschaftende Frau sich wohl besinnt, den geforderten hohen Preis für dieselben zu bezahlen. Da die Kiebitzeier vielfach schon angebrütet in den Handel kommen, so muß man sie vor dem Kochen prüfen, ob sie frisch sind. Man legt sie dazu einzeln in ein tiefes Gefäß mit Wasser, und je schneller sie darin untersinken, um so frischer sind sie, diejenigen, welche obenauf schwimmen, sind angebrütet und unbrauchbar. Die Kiebitzeier sind ebenso wie die Truthühnereier hartgekocht am Wohlgeschmecktesten und werden auch fast ohne Ausnahme so geessen; sie müssen, trotz ihrer feinen Schale, 6 Minuten kochen und werden in einer gebrochenen Serviette angerichtet.

741. Spiegeleier.

Hierzu hat man meistens eine irdene Pfanne, in welcher mehrere Vertiefungen sind, diese wird auf eine heiße Stelle des Herdes gestellt, dann in jede Vertiefung ein Stückchen Butter gelegt und sobald diese kröscht, ein Ei hineingeschlagen, welche man so lange backen läßt, bis das Weiße nicht mehr flüssig ist. Sie werden auch recht gut, wenn man sie im Ofen bei Ober- und Unterhitze backen läßt.

742. Ausgeschnittene Spiegeleier.

Man läßt in einer Eierkuchenpfanne Butter zergehen und schlägt die Eier vorsichtig, damit das Dotter ganz bleibt, neben einander hinein, und läßt sie auf schwachem Feuer so lange backen, bis das Weiße der Eier sich härtet. Sie dürfen an keiner Stelle Farbe annehmen, müssen vielmehr auch auf der untern Seite weiß bleiben. Wenn sie gut sind, trennt man das zusammengelaufene Eiweiß, damit jedes Ei für sich ist, und legt sie mit einem breiten dünnen Blechspaten auf die Schüssel. Es läßt sich leicht der Umriß eines jeden Eies erkennen, und diesen verfolgend, trennt man sie. Diese Eier werden mit Mayonnaise-Sauce servirt.

743. Spiegeleier in Papierkästchen.

Man stellt die Schüssel, auf welcher die Eier angerichtet werden sollen, auf einen Topf, worin Wasser kocht, und läßt wenig Butter darauf zergehen. Vorher hat man von weißem Papier kleine egale Kästchen gemacht, und diese stellt man, in jedes ein Stückchen Butter