

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

gelegt, neben einander auf die Schüssel, schlägt dann wieder in jedes ein Ei, bedeckt das Ganze mit einem mit Butter befetteten Bogen Papier und stellt es mit dem Topfe in einen mäßig heißen Ofen, und läßt die Eier so lange backen, bis das Weiße derselben pflaumenweich ist. Beim Anrichten wird Citronensaft darüber geträufelt. —

744. Spiegeleier mit Brod.

Nachdem in einer Eierkuchenpfanne sehr reichlich Butter zergangen ist, streut man eine Mischung von geriebenem Brod und Käse (auf 6 Eier 2 Hände voll Brod und halb so viel Käse) in Messerrücken dicker Lage hinein, und schlägt dann, wie bei den ausgeschnittenen Spiegeleiern, die Eier darüber, backt und servirt sie ebenso. Diese Eier werden meistens nicht mit einem Messer getrennt, sondern mit einem runden Ausstecher ausgestochen, oder werden auch im Ganzen aneinanderhängend angerichtet. Sie schmecken sehr gut, und sind auch ohne Käse, nur mit Brod, ein gutes Essen. Ueber alle Spiegeleier streut man sehr feines Salz, wenn sie fertig sind.

745. Gebackene Eier.

Diese Eier werden einzeln nach einander bereitet, indem man in einem ganz kleinen irdenen Casseröschchen Butter heiß werden läßt und dann ein Ei, welches man vorher in eine runde Obertasse geschlagen hatte, dicht über der heißen Butter eingießt. Das Dotter darf hierbei nicht zerfließen, und da in der Casserole so viel Butter sein muß, daß das Ei darin schwimmt, so schließt sich das Weiße um das Eigelb. Wenn es auf der untern Seite schön gelb gebacken ist, wendet man das Ei und läßt es auf der andern Seite auch gelb backen. Dann legt man es auf Löschpapier und fährt mit den übrigen Eiern so fort. Sie werden heiß mit gebackener Petersilie angerichtet und eine Schnittlauchsaucе dazu servirt.

746. Röhreier.

Man schlägt die Eier alle in einen Napf, quirlt sie dann mit ganz wenig Salz und Milch (auf 12 Eier 3 Eßlöffel Milch) gut durcheinander, und gießt sie in eine Casserole, worin man 10 Rth. Zucker hat zergehen lassen. Danach stellt man sie auf ein mäßig großes Feuer, und rührt sie fortwährend nach einer Seite hin, bis sie anfangen bündig zu werden; von da an fährt man strichweise mit der Kante einer breiten Holzkelle immer scharf über den Boden und die Seiten der Casserole hin, die Eier dabei ablösend und vermischend. Wenn sie dicksamig werden, dann stellt man sie zur Seite der Hauptthize, und behandelst sie hier noch immer in der