

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

VI. Eier- u. Mehlspeisen (Klöße usw.)

Nr. 1. Gekochte Eier.

Die Eier werden in warmem Wasser sauber gewaschen. Sollen dieselben weich bleiben, 5 Minuten; sollen sie aufgeschnitten werden, auch 6—7 Minuten gekocht, dann sofort in kaltes Wasser gelegt, damit die Schale sich gut löst.

Nr. 2. Spiegelei.

Man gibt in die Sekeipfanne (es kann auch eine gewöhnliche Bratpfanne sein) etwas Palmin; wenn es heiß ist, schlägt man vorsichtig die Eier hinein, streut feines Salz darüber und ist das Eiweiß fest geworden, schneidet man jedes Ei rund herum glatt und legt sie nebeneinander auf eine Platte. Man gibt sie auch auf Spinat, Koteletts oder Protosfeschnitzel.

Nr. 3. Gebackene Eier.

Ein Stückchen Palmin, so groß wie ein kleines Ei läßt man in einer Pfanne heiß werden, schlägt 5 Eier in eine Schüssel, gibt Salz, 5 Eßl. Wasser und feingeschnittene grüne Zwiebel oder Schnittlauch daran. Hat man alles mit einer Gabel gut durchgeschlagen, so gießt man die Eier in die Pfanne, läßt sie auf nicht grellem Feuer backen, indem man öfters in die Eier hineinsticht. Sie dürfen nach unten nicht braun werden, sondern müssen schön gelb bleiben.

Nr. 4. Nührei.

Man kann sich nach vorhergehender Nr. richten, nur nimmt man statt klarem Wasser, halb Milch halb Wasser und 2 Eßl. Mehl oder Gluten (Siehe Anzeige: Friedensauer Nähr-