

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

mittel) und verrührt beim Backen etwas mehr, doch darf die Masse nicht fest werden. Hier läßt man Schnittlauch und Zwiebeln fort.

Kann zu Spinat und grünem Salat gereicht werden.

Nr. 5. Gefüllte Eier.

Die Eier werden 6 Minuten gesotten, mit kaltem Wasser geschreckt, geschält der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen und gehackt. Nun dämpft man etwas gehackte Champignon in Butter, gibt Schnittlauch, die gehackten Eidotter, etwas Salz und sollte der Teig noch zu feucht sein 1 Löffel Reibbrot darunter, rührt dieses alles gut durcheinander, füllt die Eier damit aus und legt die zwei Eihälften zu einem Ei wieder zusammen, tunkt in geschlagenem Ei und Semmelkrumen und backt in Palmöl und Butter schön gelb.

Für Salat sehr passende Beilage.

Nr. 6. Gefüllte Eier.

Werden genau wie mit Champignonfüllung zubereitet, man nimmt aber statt Champignons zu dem Füllsel zerkleinerte Protose, welcher man etwas saure Sahne beifügt.

Nr. 7. Eierpeise mit Parmesankäse.

Die nicht zu weich gekochten Eier, wenn sie geschält und der Länge nach durchgeschnitten sind, legt man auf eine Platte nebeneinander und übergießt sie mit folgender Tunke: Ein Stückchen Butter, ein Eßl. Mehl, eine Tasse saurer Rahm, Salz und eine Untertasse geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse werden zu einer dicklichen Tunke verrührt und leise aufgekocht, dann über die Eier gegossen und mit einigen Stückchen Butter versehen; alsdann streut man leicht Zwieback oder besser noch Weizenflocken (Granoße) darüber und backt $\frac{3}{4}$ Stunde im Bratofen hellbraun. Man garniert mit Petersilke. Eine schöne Zuspeise zu jeglichem Salat.