

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

Nr. 8. Eier mit Frühlingstunke.

Hartgekochte Eier schneidet man in 4 Teile, belegt eine flache Schüssel damit und gießt kalt eine Frühlingstunke oder Kräutertunke nach Nr. 1 darüber. Passend zu Pellkartoffeln, auch Kopfsalat.

Nr. 9. Eier mit rote Beete.

Aus den mit Zitronensaft und Zucker eingemachten roten Beeten sucht man egale, runde Scheiben heraus, läßt sie abtropfen und belegt eine Platte damit. Nun schneidet man von nicht zu weich gekochten Eiern (das Gelbe soll jedoch noch nicht hart sein) runde Scheiben, welche je eine auf die rote Beete gelegt werden. Oben auf gibt man einige Kapern und zwischendurch ein Streifen vegetabilischen Aufschnitt oder Koteletts. Ueber das Ganze streut man ein wenig Salz und Zitronensaft.

Nr. 10. Eierpfannkuchen (einfach).

Zu 3 Kuchen 3 frische Eier, (sind es eingelegte, so muß es immer ein Ei mehr sein), 4 Löffel Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch und etwas Salz. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird vor dem Backen darunter gegeben, dann in Palmin schön gelb gebacken.

Nr. 11. Schaumomelette.

1 Tasse Milch, ebenso viel Sahne, Eigelb, ein gehäufte Eßl. Stärke, welche in lauwarmem Wasser aufgelöst, eine Prise Salz werden zu einem Teig vermengt und tüchtig geschlagen, alsdann in der Pfanne mit halb Butter und Palmin auf einer Seite langsam gebacken, dann von dem zu steifen Schnee geschlagenem Eiweiß auf die Hälfte des Omeletts gestrichen, die andere Hälfte zugeklappt und im Ofen noch etwas nachgebacken. Der Schnee quillt wie Schaum aus den Seiten hervor.