

## **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



wenden können/alsdann haltet es so lang über das Feuer / biß sich das Weiße auf der andern Seiten auch ein wenig anlegt / dann richtet es auf die Suppen. Die Eyer müssen aber frisch seyn/ sonst werden sie nicht schön.

### 30. Eine Suppe mit gestürtzten Eyern.

**D**ieser Suppen röstet oder behet Semmel / oder Weck / Schnitten in Schmalz schön gelb / dann leget solche in eine Schüssel ; indessen lasset eine Fleischbrühe südend werden / thut gutes Gewürz darein : als ein wenig Muscatblüh / und Cardamomen ; zuvor aber muß man die gestürtzten Eyer also zusammen machen. Erstlich werden die ganzen Eyer / wie sonst im Wasser / so lang abgessotten / biß sich das Weiße einwendig an der Schalen nur ein wenig anlegt : Dann kan man auf der einen Seiten der Schalen ein Löchlein machen / und den Dottern / und was von dem Weißen mitgeht / in einen Napff oder Schüssel ein heraus lauffen lassen : Hierauf wird von dem leeren Ey / die Helffte von der Schalen herab genommen / daß das andere halbe Theil derselben ganz bleibt / und dieser Eyer kan man so viel machen als man will : dann muß man das / was von den Eyern heraus gelauffen / wol zerrühren / und in zerhacktes Peterlein oder Petersilien Kraut / samt ein wenig geriebenes Semmel-Mehl wohl darunter mischen ; thut auch Gewürz daran / nemlich ein wenig Pfeffer / Cardamomen und Muscatblühe : dann füllet diese Füll in die halbe Eyerschalen / und macht ein Schmalz in einer Pfannen heiß / welche eben nicht gar zu groß seyn darff ; dann thut ein solch gefülltes Ey in einen eisernen Löffel / daß die Füll unter sich / und die Schalen über sich kommen : haltet es samt dem Löffel in das heiße Schmalz / und lassets also schön nach einander heraus backen ; legt dann auf einen jeden gerösteten Semmel-Schnitt ein solch gebachnes Ey in die Schüssel / daß die Füll unter sich / und die Schalen über sich komme : alsdann gühset die obgedachte südende Fleischbrüh