

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

bis der Model voll wird, dann bade ihn recht langsam; wenn er gebacken ist stürze ihn auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zucker.

Guter Pfannkuchen.

6 Eßlöffel voll schönes Mehl, rühre mit $\frac{1}{4}$ Liter guter Milch glatt ab, schlage 4 Eier daran, gib einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas Salz, ein wenig gestoßenen Zimt und 2 Dekgr. 5 Gramm zerlassene Butter dazu, rühre es gut ab, dann gib in eine flache Pfanne 7 Dekgr. Butter, laß dieselbe zerschleichen, schütte das Abgerührte hinein, laß es im Ofen backen bis er aufgegangen ist und ein wenig Farbe hat, dann stürze es auf eine Schüssel und besäe es mit Zucker und Zimt.

Schwäbische Zwiebeltuchen.

Lege eine Kasserolle mit Buttermilch aus wie zu einer Pastete von $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, dann schneide 6 große Zwiebeln zusammen, gib Petersilkräuter und Schnittlauch dazu, schneide 7 Dekgr. gefelchten Speck klein gewürfelt, gib ihn in ein kleines Kasserolle, den Zwiebel dazu, laß ihn eine Weile dünsten, daß aber der Zwiebel weiß bleibt, laß ihn auskühlen, gib 1 Deziliter 8 Zentiliter Milch daran, 4 ganze Eier und ja nicht zu wenig Salz, rühre es wohl ab, gib es in die Kasserolle, welche mit Buttermilch ausgefüllt ist und laß es langsam backen: dann gib es auf eine Schüssel und gib es warm zur Tafel.

Abgetriebene Weichselkuchen auf Linzer Art.

Treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter schön flaumig ab, dann schlage 5 Eidotter, einen nach dem andern hinein, so oft einen Eidotter, 1 Eßlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel, von einer halben Limone fein geschnittene Schalen, ein wenig Salz und 14 Dekgr. gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenen Zimt, dann klopfe die Klar von 5 Eiern zu Schnee und rühre ihn darunter, gib nach Gutdünken schöne Weichseln darunter, schmiere einen Model gut mit Butter, besäe ihn mit stiftlich geschnittenen Mandeln, fülle den Teig hinein und laß ihn schön langsam backen; wenn er eine Viertelstunde im Ofen gestanden, so säe wieder eine Handvoll Weichsel darüber, weil sie gern zu Boden fallen, dann laß ihn schön langsam backen bis er schön aufgegangen, Farbe und oben kleine Schricke hat, dann stürze ihn auf eine Schüssel und gib ihn mit Zucker besät zur Tafel.