

## **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

nicht zu dicke Scheiben, die man in zerlassener Butter auf beiden Seiten gelblich schwizen läßt. Dann gießt man Eierkuchenmasse darauf, bäckt erst eine Seite hellbraun, stürzt den Kuchen, wie in Nr. 117 angegeben, um, und bäckt die andere Seite ebenfalls schön hellbraun.

**119. Plinze von Buchweizenmehl (Buchweizen-Pfannkuchen.)** Ein gutes Stück Butter läßt man in einer Pfanne zergehen. Ein (gehäufster) Eßlöffel voll Buchweizenmehl wird nebst einer Prise Salz (vergl. S. 16) in etwas kaltem Wasser klargequirlt, zu der zerlassenen Butter hinzugegeben und wie ein Eierkuchen gebacken. Einfach, wohlschmeckend und gut kaubar. Pell-Kartoffeln passen gut dazu.

**120. Erbsen-Pfannkuchen.** Uebrig gebliebene (oder nach Nr. 67 bereitete) gelbe Erbsen vermischt man mit etwas Butter, feingehackter Zwiebel, ganzen Eiern (zu jedem Kuchen 1 Ei) und so viel geriebener Semmel, daß man einen derben Teig erhält, aus welchem Klöße abgestochen werden, die man breit drückt und in einer Pfanne und zerlassener Butter oder Kokosnußfett auf beiden Seiten schön gelb bratet. Kartoffeln dazu oder Brot. Leichter verdaulich als Erbsen allein.

**121. Bohnen-Pfannkuchen, Linsen-Pfannkuchen** stellt man ganz in derselben Weise her wie Erbsen-Pfannkuchen.

**122. Kartoffel-Torte.** (Für 4 Personen.) 1 Liter am Tage zuvor gekochte und abgeschälte Kartoffeln werden fein gerieben, mit 6 Eidottern und  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker vermischt, das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu gegeben und Alles gut durcheinander gerührt. Die Masse giebt man in eine innen mit Butter bestrichene, mehlbestreute Form und läßt sie im mäßig heißen Ofen 1— $1\frac{1}{4}$  Stunde backen. Eine Fruchtsaft-Tunke ist dazu passend.

**123. Maronen-Torte.** (Für 4 Personen.) 300 Gramm Maronen werden, nachdem sie geschält, in kochendem Wasser gebrüht und abgehäutet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen.

Nun giebt man zu diesem Brei 4 Eidotter, 50 Gramm geriebener süßer Mandeln\*), 150 Gramm Zucker, 80 Gramm

\*) In den nichtvegetarischen Kochbüchern findet sich neben süßen Mandeln häufig die Verwendung geringer Mengen bitterer