

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

1½ Liter Mehl, 8 Eier, 1 Löffel Zucker und wenig Salz tüchtig zusammen, fülle die mit Butter ausgestrichenen Formen mit der Masse halbvoll und lasse sie 1 Stunde backen.

214) **Zampe.** Gekochte Kartoffeln werden fein zerdrückt, mit etwas Mehl, Salz und Milch verrührt, dann die Masse in der Pfanne schön hellbraun gebacken. — Kartoffelreste werden so gut verwertet.

215) **Zwieback mit Eierguz.** Man läßt auf einer flachen Schüssel 250 Gramm Butter zergehen, taucht Zwiebacke in Milch, legt sie dann nebeneinander in die Butter und läßt sie schön durchbraten. Dann gießt man einen Guß von 1 Liter süßer Sahne oder guter Milch, 6 Eiern, Zucker und 2 flachen Löffeln Mehl darüber, läßt es ausbacken und bringt dieses Gericht gleich auf der Schüssel zu Tische.

216) **Zwiebacks-Pfanne.** Für 20 Pfennige Zwieback brockt man in 1 Liter Milch, quirlt 6 ganze Eier hinzu, 125 Gramm kleine Rosinen und Zucker nach Belieben. Dann schneidet oder hobelt man Äpfel, etwa eine halbe Mandel, vermischt sie gut mit Zucker, thut erst etwas von der Masse, dann die Äpfel, dann das Uebrige von der Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es $\frac{3}{4}$ Stunden. Für 4 Personen.

217) **Eierkuchen.** 6 Eidotter werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem etwas Milch beigezügt ist, mit 2 tiefen Kochlöffeln Weizenmehl und wenig Salz tüchtig zusammengequirlt, zuletzt das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, hinzugehan und der Teig in der Pfanne gebacken. Für 4 Personen.

218) **Apfelpfannkuchen.** Man quirle 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Kochlöffel Mehl gut untereinander, zu dem Teig drückt man, sobald er in der Pfanne, feine Scheiben von geschälten Äpfeln, läßt die Kuchen langsam backen, wendet sie um und überstrent sie mit Zucker.

219) **Eierkuchen mit Äpfeln und Brot.** Feinge-