

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

und dann, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben. Nun läßt man Butter in der Eierkuchenpfanne heiß werden, breitet hierin die Kartoffeln auseinander und läßt sie in gelinder Hitze hellgelb rösten. Inzwischen hat man von Eier, Mehl, Milch und Salz einen Eierkuchenteig angerührt, und gießt diesen nun über die gerösteten Kartoffeln in die Pfanne, und backt den Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun. Mit Zucker bestreut wird er angerichtet.

Ingredienzien: 1 gehäuter Suppenteller voll geriebene Kartoffeln zu einem Kuchen. 80 Gr. Butter. 5 Eidotter. 2 Löffel Mehl. 1 Obertasse Milch. 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Salz.

770. Eierkuchen von Buchweizenmehl.

Die Eier werden mit der Sahne geschlagen, dann giebt man das mit heißem Wasser angequirte Mehl, nachdem es beim Quirlen schon etwas verkühlt ist, dazu, mischt die Corinthen darunter, schmeckt den Teig mit Salz ab, und backt danach in Del von der unten angegebenen Quantität 2 Kuchen in der Eierkuchenpfanne, auf beiden Seiten halbbraun.

Ingredienzien: 4 Holzlöffel voll Buchweizenmehl. 2 Löffel voll dicke saure Sahne. 2 Eier. 5 Löffel voll heißes Wasser. 80 Gr. Corinthen.

771. Pfannenkuchen von Buchweizenmehl ohne Eier.

Das Mehl wird mit heißem Wasser und Salz ganz klar angerührt, dann werden geriebene gekochte Kartoffeln darunter gemischt, und hiernach der Teig, wie der vorhergehende, gebacken.

Ingredienzien: 4 Löffel Mehl. 6 Löffel heißes Wasser. Salz. 3 Löffel geriebene Kartoffeln.

772. Pfannenkuchen von Buchweizenmehl mit Buttermilch.

Das Mehl wird mit Buttermilch gut gequirlt, dann Rosinen, Corinthen und Salz dazu gethan, und der Teig wie oben gebacken.

Ingredienzien: 6 Löffel Mehl. 10 Löffel Buttermilch. 40 Gr. Rosinen. 40 Gr. Corinthen. Salz.

773. Omelettes.

Die Eier werden schäumig geschlagen, indem man nach und nach Salz, die Sahne oder gute Milch dazu gibt; ist dies geschehen, dann werden mit Butter in einer nicht zu großen Pfanne, nach Belieben mehr oder weniger dicke Omelettes, auf beiden Seiten gebacken. Man richtet sie, ein Mal zusammengeschlagen, mit