

## **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

### **Nr. 12. Omelette mit Kastanien.**

Es wird ein einfacher Omelettenteig wie zu Eierpfannkuchen gebacken. Die Kuchen mit Kastanienpüree gefüllt und zugerollt. Passend zu grünem Kohl oder Spinat.

### **Nr. 13. Omelette mit Pilzen.**

Einfacher Omelettenteig wird mit gehackten, gebratenen Pilzen (einerlei welche) vermengt und zu Kuchen ausgebacken.

### **Nr. 14. Omelette mit Marmelade.**

Von einem feinen Omelettenteig werden zwei dünne Kuchen auf je einer Seite gebacken, ist der Kuchen obenauf trocken, so schiebt man ihn auf einen Teller, streicht Apfelskraut oder Himbeermarmelade darüber und klappt den zweiten Kuchen darauf. Man schneidet nun Tortenstückchen oder rollt ihn und schneidet dann schräge Streifen, welche man mit Zucker bestreut.

### **Nr. 15. Omelette mit Weißbrot.**

Man rühre eine Omelettenmasse, lasse von einem Tag alten, langen Weißbrötchen (20 Pfg.) Schnitte in kalter Milch weich werden, wende sie in dem Teig um und backe auf beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe die übrige Omelettenmasse darüber hin. Durch Hineinstecken lasse man das Flüssige einziehen, backe auf beiden Seiten gelb, schiebe die Omelette auf eine Schüssel und bestreue sie mit feinem Zucker.

Heidelbeeren oder Preiselbeeren sind hierzu passend.

### **Nr. 16. Apfelpfannkuchen.**

1 Suppenteller voll feingehackte Äpfel werden mit Zucker, Zitronensaft und alkoholfreiem Wein angefeuchtet und  $\frac{1}{2}$  Stunde hingestellt. Dann bereitet man eine schöne Omelettenmasse und rührt die Äpfel unter den Teig, eine Kleinigkeit Backpulver ist hierbei gut. Dann