

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

backt man in Butter oder Palmin fingerdicke, kleine Kuchen, welche man mit Puderzucker bestreut und wie Torte schneidet.

Nr. 17. Pfannkuchen von Reis.

Dick gekochter Milchreis wird erkaltet mit mehreren Eiern und geriebenem Zwieback durchgerührt und kleine Kuchen davon gebacken. Vor dem Umwenden streut man noch etwas Zwieback darauf, dann mit Zucker bestreut oder mit zerdrückten Erdbeeren oder Himbeeren, welche man vermischt hat, belegt.

Nr. 18. Eierspeise mit Kartoffeln u. Tomaten.

Kleine, runde mit der Schale gekochte Kartoffeln (oder auch in viereckige, kleine Stückchen geschnittene) werden in heißem Palmin hellbraun geröstet. Alsdann schneidet man schöne, feste Tomaten in fingerdicke Scheiben, streut etwas Salz und Mehl darauf und legt dieselben neben die Kartoffeln in das heiße Fett. Hat man auf beiden Seiten gebraten, so gießt man in die Lücken einige geschlagene, frische Eier, welche etwas gesalzen sein müssen.

Kann zum Brot als Abendspeise sowie auch als Beilage zu Salat gegeben werden.

Nr. 19. Kartoffelpfannkuchen.

Rohe Kartoffeln, geschält und gewaschen werden auf der Reibe gerieben, das zuviel vorhandene Kartoffelwasser, welches sich absondert, gießt man ab. Dann verrührt man ein Brötchen mit kochender Milch ganz fein, gibt Salz, ein Löffel Mehl, 2—3 Eier, je nachdem man mehr oder weniger Teig hat, eine feingeschnittene Zwiebel, oder Schnittlauch darunter; tut man noch ein kleines Quantum kalt geriebene gekochte Kartoffeln sowie etwas Backpulver hinein, so erhält man einen schönen lockeren Teig. Man backt kleine dünne Kuchen davon. Mit besserem Rüböl (Eol) werden alle Kartoffelpfannkuchen recht braun und