

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

40. Ein Gras-Göcker oder verlohrnes Hünlein.

Gumm drey oder vier Eyer / schlage sie in ein Häflein / klopfe sie wohl / thue klein gehacktes Petersilien-Kraut / wie auch Musaten-Büh / Salz / und vier Löffel voll Semmel-Mehl / oder sens so viel geriebenes Eyerbrod daran / röhre alles wohl unter einander / würff auch ein gut Theil Butter hinein ; fülle ein sollichtes halbes Maas-Häflein halb mit Fleischbrüh an / lasse es sünden ; thue zu solchem Ende unter den Hafen keine Kohlen / aber wohl neben heraus / so werden die Eyer zusammen gehen / verwende je zu welchen den Hafen / und kehre die Eyer mit einem Löffel allgemach um ; habe aber gute Achtung / daß der so genannte Gras-Göcker / oder das verlorne Hünlein nicht zerfalle ; sonst lasse ihn nicht lang süden : als dann gässe ein wenig Brüh herab / thue dagegen einen Butter daran / und richte ihn / wann er auf gesotten / mit Bortheil an / daß er nicht zerbreche. Will man ihn aber gebachen haben / so mache ein Schmalß in einer Pfannen heiß / gässe den angemachten Teig darein / und lasse ihn allgemach bachen / wie einen Eyerplatz : lege ihn dann in einen stolzlichen Hafen / gässe ein wenig Fleischbrüh daran / und lasse ihn mit einer Butter einen Wall aussüden.

41. Ein Eyer-Platz oder Pfammen-Kuchen.

Gschneide einen Weck oder Semmel in eine tiefe Schüssel / oder Nappstein / als wie zur Suppen ; schlage dann zu einer Semmel sechs oder sieben Eyer in ein Häflein / würff ein wenig Salz darein / röhre und zerklöppfe es wohl mit einem Kochlöffel : mische auch das aufgeschnittene Brod wohl darunter / dann je länger man es röhrt / je schöner wird der Kuchen oder Eyerplatz ; es muß aber das Brod fast ganz darinnen zerröhret werden : Mache indessen in ei-