

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

nen / Kuchen in eine Schüssel geleget / und ganz warm zu Tisch getragen.

43. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen / noch anderst.

EAlche Plätzlein wie zu den Eyer-Wammen; darnach klopfe noch mehr Eyer / salze sie ein wenig; wickle die obgemeldete Plätzlein über einander / stecke durch jedes derselben ein Hölzlein / kehre es wohl um in den zerklöppsten Eyern / bache solches darnach im heißen Schmals / betreisse es offe / bache selbiges schnell ab / lege es in eine Schüssel / ziehe die Hölzlein heraus / und frage dieses also trocken zu Tisch.

44. Ein Eyer-Platz oder Pfannen-Kuchen / noch auf eine andere Weise.

EChneidet von einem Weck oder Semmel dinne Schnitten / so groß als dieselbige seyn / wie man sonst zu dem gebähften Schnitten zu schneiden pfleget; leget seibige dann in eine Schüssel / schläget Eyer aus in einen Hafen / salzet solche ein wenig und zu klöppset sie wohl / gütset sie dann über die Brod-Schnitten in der Schüssel / und lasset es eine Weile / bis die Schnitten die Eyer ein wenig angezo gen haben / und weich worden / stehn; es müssen aber der Eyer viel seyn / daß die Schnitten ganz darinnen liegen können: Dann macht ein gut Theil Schmals in einer Pfannen heiß / leget die Schnitten in der Schüssel ordentlich auf einander herum / und dunklet sie allgemach / wie sie auf einander geleget seyn / samt den Eyern in das heiße Schmals hinein; helfset ihm geschwind mit einem eisernen Löffel / oder aber lasset euch geschwind ein anders helfen / damit der Eyer-Platz oder Kuchen schön in die Runden komme / und bacht ihn dann ganz gemach heraus; ist er auf der einen Seiten schön und festig / so wendet ihn mit Vortheil um / daß er auf der andern Seiten auch