

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

auch schön ausgebacken werde: dann seihet das Schmals davon / und traget ihn also warm auf.

45. Ein dünner Eyer-Platz oder Holländischer Pfann-Kuchen mit Schuncken/geraucherten Zungen oder Bratwürsten.

Schlaget drey Eyer aus / zerklöpffet und salset sie / rühret gar ein wenig geribenes Brod / so viel ihr zwischen fünf Fingern fassen könnet / darein / nehmet eine weite / flache Pfanne / thut ein wenig frisches Schmals darein / laffet es über den Feuer zergehen / und schwinget es in der Pfanne um und um / damit den Eyer-Platz sich nicht anhängt / gisset das Schmals biß auf gar was weniges heraus / und die zerklöpffte Eyer dagegen hinein / haltet sie über das Feuer / rüttelt aber die Pfanne immerzu hin und her / daß es sich nicht anlege / wann sich die untere Seite gelben will / wendet den Eyer-Platz um / leget alsdann ganz dinn geschnittene Stücklein von abgefottenen Schuncken / dürrn Plätz weiß geschnittenen Zungen oder abgebratenen Brat-würsten darauf / schlaget noch einmal so viel Eyer aus und machet es wie zuvor / gisset sie über die auf den Eyer-Platz gelegte Zungen / Schuncken / oder Brat-würste / haltet solches über das Feuer / wann nun die Eyer zu ertrocknen beginnen / wendet den Eyer-Platz um / daß er auch auf dieser Seiten gar werde / und laffet ihn also warm verspeisen.

46. Mandel-Räsz zu machen.

Sosse 4 Pfund abgezogene Mandeln ganz klein wie Mehl / streibe oder zwinge sie durch ein sauber Tuch mit 1¹/₂ Maas süßen Raam wie man sonst pflegt eine Mandel-Milch zu machen / gisset dann diese durchgezwungene Milch in eine saubere messingne