

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

Man läßt die Makkaroni in Salzwasser kochen, pußt einige Sardellen, treibt sie mit einem Stück frischer Butter ab, läßt diese Butter in einer Pfanne auf dem Herde zergehen, mengt etwas feingeschnittene Petersilie dazu und gibt dann in diese heiße Butter die abgekochten, mit kaltem Wasser überspülten Makkaroni, die man tüchtig durchschüttelt und nach Geschmack noch mit Salz und ein wenig weißen Pfeffer versteht, und heiß werden läßt.

Paradeispsaunfuchen.*

- 3 Eßlöffel dickes Paradeismark,
- 2 Eier,
- $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
- zirka 6 Deka Weizenbrot- oder Gerstenmehl, Salz.

Man verrührt die Dotter mit der Milch, mengt das Paradeismark, eine Prise Salz und das Mehl langsam dazu, mischt den Schnee der Eiweiß darunter und läßt daraus in üblicher Weise kleine Psannfuchen (Omeletten) backen, die man recht heiß zu Rindsbraten, gedünstetem Fleisch u. reicht. Der Teig muß flüssig sein, es ist also je nach der Dicke des Marks etwas mehr oder weniger Mehl hinzuzufügen.

Nomintener Jagdgericht.

- 2 Salzhäringe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
- 1 Kilo Erdäpfeln,
- 15 Deka Schinken oder Sechfleisch,
- 5 Deka Schinkenspeck,
- 2 Zwiebeln,
- $\frac{1}{8}$ Liter Rahm,
- 6 Deka Butter,
- Salz, Pfeffer.

Zwei Salzhäringe wässert man über Nacht ein oder legt sie in Milch, die während dieser Zeit einmal erneuert wird. Dann reinigt man die Häringe gut und schneidet sie in Würfel. Die Erdäpfeln werden, nachdem sie in der Schale abgekocht wurden, geschält und in gleiche Scheiben geschnitten, auch schneidet man den Schinken, Speck und die Zwiebeln in Würfel. Eine Blech- oder Porzellanform wird sodann dick mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Erdäpfelscheiben hineingelegt und mit Schinken-, Häring- und Zwiebelstücken bestreut, dann werden wieder Erdäpfeln darauf gegeben, dann Schinken und so fort, bis die Form voll ist. Den Abschluß müssen Erdäpfeln bilden. Zuletzt zerquirlt man den Rahm mit etwas Pfeffer und Salz, gießt dies über die Erdäpfeln, die man mit Butterstücken belegt, und läßt die Speise in der Röhre backen.

Sauerkrautpaste.*

- 3 Eßlöffeln Fett,
- $\frac{1}{2}$ Kilo Sauerkraut,
- Salz, Kümmel, Zucker,
- $\frac{1}{2}$ Kilo Erdäpfeln,
- 3 Knackwürste,
- $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm,
- Fett zum Ausstreichen der Form.