

## **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

ab, gibt ihn auf das bemehlste Brett, walkt ihn messer-rückendick aus, belegt die eine Hälfte mit haselnußgroßen Häufchen von Fülle, streicht Eiklar um dieselben, schlägt die zweite Teighälfte darüber, und sticht mit einem ganz kleinen Krapfenstecher Kräpfschen aus, oder drückt den Teig fest und rädelt sie hübsch rund heraus. Diese Kräpfschen bäckt man aus Fett wie Erbsenockerl und gießt kurz vor dem Auftragen siedende Suppe darüber.

12. **Einmachsuppe.** Eine lichte Einmach wird mit Wasser oder Rindsuppe aufgegoßen, und zwar gießt man etwas mehr Flüssigkeit auf, als man Suppe braucht. Man läßt diese Suppe eine Stunde kochen, gibt geriebenen Parmesan, kleingeschnittene Makkaroni und Schnittlauch hinein und läßt sie nochmals kurze Zeit kochen.

13. **Parmesangerstel.** 3 Dekagramm Butterreibt man mit einem Eidotter flaumig ab, gibt dann 4 Dekagramm geriebenen Parmesankäse, Salz, den Schnee von einem Eiklar und so viel Semmelbrösel dazu, daß man die Masse, wie Leberreis, durch ein Reibeisen in die kochende Rindsuppe streichen kann.

## Soßen, Gemüse und Eier mit Käse.

14. **Spargel mit Parmesankäse.** Der geschälte, in kleinen zusammengebundenen Päckchen oder im Spargelkocher gekochte Stangenspargel (im Notfall Konserven) wird auf erwärmter Schüssel, die Köpfe nach innen, angerichtet, dicht mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut und mit reichlich heißer, gebräunter Butter übergossen.

15. **Parmesansauce.** Vier Eidotter rührt man mit einem Löffel Mehl glatt, mischt eine Obertasse kalte Fleischbrühe, 125 Gramm frische, zerlassene, vom Bodensatz klar