

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

19. **Prinzeseherdäpfel.** In einer flachen Pfanne läßt man 2 Dekagramm Butter heiß werden, schüttet einen Teller rohe, geschälte, geschnittene Erdäpfel hinein, salzt sie und läßt sie in der Röhre braten. Während dessen bereitet man aus 12 Dekagramm Butter und dem nötigen Mehl eine nicht zu feste Einbrenn, dünstet darin 2 kleine, geschnittene Zwiebel weich, doch ohne daß sie Farbe bekommen. Nun löst man die Einbrenn mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser auf, läßt sie gut verkochen, passiert sie, gibt die Erdäpfel, etwas Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm dazu, kocht alles zusammen noch einmal auf, richtet die Speise gehäuft auf eine Porzellan-schüssel, streut Parmesankäse darüber und stellt sie 10 bis 15 Minuten in das Bratrohr.

20. **Eier mit geschmolzenem Käse** bereitet man auf folgender Art: Schweizer Käse wird gerieben, mit ein wenig Wein, Petersilie, etwas fein geschnittener Zwiebel und Butter so lange auf dem Feuer gerührt, bis der Käse geschmolzen ist. Dann schlägt man Eier in die Masse und behandelt die Speise wie Auslauf. Sie wird, mit gerösteten Brot-schnitten umlegt, angerichtet.

21. **Spargel mit Parmesankäse.** (Man kann sich dazu eingemachten Stangenspargels bedienen, der natürlich sehr heiß gemacht werden muß). Der Spargel, der mittelfest sein soll, wird geschält und im Spargelkocher oder zu Bündchen gebunden in Salzwasser weichgekocht. Inzwischen hat man 200 Gramm Parmesankäse gerieben und ungefähr 125—150 Gramm geriebene Semmel in Butter gelbbraun geröstet. Der dritte Teil des abgetropften Spargels wird auf einer mit einer Serviette belegten länglichen erwärmten Schüssel angerichtet, darüber streut man gleichmäßig etwas von der gerösteten Semmel, darüber von dem geriebenen Käse, läßt wieder Spargel, Semmel, Käse folgen; man kann, wenn man will, auch eine dritte dreifache Schicht bilden. Oben auf muß Käse liegen. Außerdem werden etwas geriebener Käse und geriebene geröstete Semmel in