

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

24. **Makkaroni mit Kastanien.** Man rührt etwas Kastanienmehl (Maronnenmehl) mit Fleischbrühe glatt. Inzwischen läßt man 250 Gramm Makkaroni in Salzwasser weich kochen, dann gut abtropfen und gibt sie mit 100 Gramm frischer Butter, ein wenig Salz und einer geschälten, aber nicht zerschnittenen Zwiebel in eine Pfanne, gibt den Brei vom Kastanienmehl dazu und rührt die ganze Masse 10—15 Minuten über dem Feuer, gießt 2 bis 3 Eßlöffel Milch dazu und beseitigt die Zwiebel wieder. Dann schüttet man das Ganze in eine Backschüssel und überstreut die Masse mit Paniermehl und geriebenem Parmesankäse, übergießt sie reichlich mit zerlassener Butter und bäckt sie ungefähr eine Stunde lang in der Bratröhre.

25. **Karfiol mit Parmesankäse.** Der gepuzte, in Salzwasser weich gekochte Karfiol wird, erhöht auf eine flache Schüssel gelegt, reichlich mit zerlassener Butter übergossen, mit Parmesankäse bestreut und bei guter Hitze eine Viertelstunde in der Röhre gebacken.

26. **Eierpilze (Pflifferlinge)** auf schweizerische Art. Die Pilze werden sorgfältig verlesen, gepuzt, in Stücke geschnitten und in reichlichem Speckfett, aus dem man die Grieben herausgenommen hat und dem man 1—2 gehackte Zwiebeln und 2 Eßlöffel gehackte Petersilie zufügte, unter beständigem Rühren gar gedünstet. Dann gießt man etwas Brühe dazu, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab und überstreut das Gemüse mit geriebenem oder geschabten Schweizer Käse.

27. **Abgeschmalzener Karfiol mit Schinken.** Man kann den gekochten, mit Butter u. Bröseln oder Parmesan abgeschmalzten Karfiol mit Schinkenschnitten garnieren oder, wenn man unansehnliche Reste verwenden will, diese fein gehackt darüberstreuen.

28. **Italienische Paradeiskräpfchen.** $\frac{2}{10}$ Liter Mehl gibt man in einen Topf, schlägt zwei ganze Eier hinein,