

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

salzt etwas und beginnt es zu verrühren, wobei man nach und nach so viel Weißwein beimengt, daß ein dicker Tropfteig entsteht, den man gut abschlägt und mindestens 2 Stunden abstehen läßt. Es schadet nicht, wenn er auch über Nacht leicht zugedeckt absteht. Kurz vor Gebrauch wird er nochmals gut durchgerührt und abgeschlagen. In diesem Teig taucht man 1 cm dicke Scheiben von schönen, reifen, aber noch härteren Paradeisäpfeln, die man mit einem Gemenge von Salz, Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie überstreut hat, und bäckt sie rasch in heißem Pflanzenfett oder Olivenöl. Mehr als drei bis vier Paradeisäpfelscheiben darf man nicht vorschneiden, weil sie zuviel Saft verlieren; immer wenn man die letzte mit der Gabel aus dem Teig ins Fett legt, schneidet man sich neue vor. Die ausgebackenen Kräpfschen läßt man am Herd über einem Sieb abtropfen, legt dann alle in eine längliche Pfanne, bestreut sie dicht mit Parmesankäse und stellt sie einige Minuten ins heiße Rohr.

29. Jägeressen. Das Weiße von 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit den 5 Eigelb, 40 Gramm Mehl, 4 Eßlöffel Milch und etwas Salz vermischt. Hiervon wird eine dicke Schaumomelette auf einer Stielpfanne auf dem Herd angebacken, darauf in einem Bratofen bei schwacher Hitze so lange gebacken, bis sie auf der oberen Seite trocken ist. Dann kommt folgende Füllung hinzu: $\frac{1}{4}$ Kilo Steinpilze, Champignons oder Pfifferlinge werden in Scheiben geschnitten und mit 50 Gramm geschnittener Zwiebel in 40 Gramm brauner Butter gebraten. Diese Masse vermengt man mit $\frac{1}{4}$ Kilo gebratenen Kartoffeln. Bevor das Ganze angerichtet wird, streut man Parmesankäse darüber.

30. Gebackene Käse = Kartoffeln. Man läßt die nötigen Kartoffeln in der Schale gar kochen, aber nicht zu weich, zieht sie ab, sobald sie etwas erkaltet sind, und schneidet sie in Scheiben. Dann verquirlt man etwas dicke