

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

Speise in den Ofen, der auch Oberhitze hat, und läßt sie langsam in mäßiger Hitze goldgelb backen.

58. Brodello mit Polenta. In etwas Öl oder Butter läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt dann fein geschnittene Petersilie und einen samt der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Aal oder auch Seefisch, Pfeffer, Salz, Zitronenscheiben und so viel Wasser mit aufgelöstem Liebigs Fleischertrakt dazu, daß es über die Fischstücke reicht. Man kocht es zugedeckt ungefähr 1 Stunde und gibt Polenta mit Käse dazu.

59. Gebratene Fischrollen (Resteverwendung). Man kann jede Art gekochten Fluß- oder Seefisch verwenden, er muß aber sehr sorgfältig aus Haut und Gräten gelöst und sehr fein gehackt werden. Etwas Butter rührt man zu Sahne, gibt Salz, geriebene Muskatnuß, 1—2 Eier, geriebene Zitronenschale, etwas Milch oder Brühe, geriebene Semmel und das gehackte Fischfleisch dazu, schmeckt ab und formt fingerlange, zweifingerdicke Rollen davon, die an beiden Enden abgeplattet sein sollen. Diese wendet man in verpürltem Ei und dann in geriebener, mit etwas geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse (Reste) vermischter Semmel und brät sie auf der Pfanne in heißem Fett (halb Schmalz, halb Butter) auf allen Seiten dunkelbraun.

Topfenknödel- und Nudel.

60. Abgeschmalzene Topfenknödel. Man verrührt $\frac{1}{4}$ Kilogramm saftigen weichen Topfen und mischt ihn zu einem Abtrieb von 6 Dekagramm Butter, 2 Eier, 1 Dotter, Salz, 10 Dekagramm Gries und Brösl dazu, läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, formt mittelgroße Knödel daraus, kocht sie in Salzwasser, und bringt sie, mit gerösteten Bröseln und Butter überschmalzen, zu Tisch.