

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

173. **Parmesanpuffs.** Man verrührt 100 Gramm Butter nebst 150 Gramm geriebener Semmel, 150 Gramm fein geriebenem Parmesankäse und etwas Cayennepfeffer, formt runde kleine Bällchen daraus, wendet sie in Ei, dann in geriebener Semmel und bäckt sie in kochender Butter oder kochendem Fett goldbraun. Sie müssen auf eine erwärmte Schüssel geschichtet und gleich zu Tisch gegeben werden.

174. **Italienische Pignatelli.** Man läßt in einer Kasserolle über gelindem Feuer $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 25 Gramm Butter, etwas Pfeffer und Salz zum Kochen kommen und rührt 130 Gramm feines Mehl und 50 Gramm geriebenen Parmesankäse dazu, so daß ein steifer Teig entsteht, den man ausschüttet und etwas auskühlen läßt. Dann mischt man 2—3 Eier und 40—50 Gramm in kleine Würfel geschnittenen gekochten Schinken (ohne Fett) dazu und formt auf mit Mehl bestaubtem Brett Kugeln von der Größe einer Walnuß daraus. Inzwischen hat man gutes Schmalz oder halb Schmalz, halb Butter aufgesetzt und zum Sieden gebracht, legt die Klößchen hinein, so daß sie Platz haben, sich zu bewegen, und bäckt sie bei fleißigem Schütteln der Kasserolle rundherum goldgelb, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, entfettet sie auf weißem Fließpapier und reicht sie auf erwärmter Schüssel, mit in Fett ausgebackener Petersilie umlegt, zur Suppe oder gleich nach der Suppe als Zwischengericht.

175. **Käsestangen.** In eine Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Auszugmehl, rührt in die Mitte 2 Dekka in einigen Eßlöffeln warmer Milch aufgelöste Hefe recht glatt zu einem dicken Koch; wenn die Hefe aufgegangen ist, werden 10 Dekka zerlassene Butter, 4 Eidotter, 5 Dekka geriebener Parmesankäse, etwas Salz, ganz wenig Paprika und, wenn nötig, noch etwas Milch dazugemengt; der Teig darf nicht fließen und muß fein abgeschlagen werden. Er wird bis zum Gebrauch warm gestellt. Dann wird er messerrückendick