

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

ausgewalkt, in fingerlange, 2 Zentimeter breite Stangerl geschnitten, die auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse dicht bestreut und kurz vor dem Gebrauch gebacken werden. Man serviert sie auf einer gebrochenen Serviette, hoch aufgerichtet.

176. **Gebackene Brötchen mit Rührei** (falsche Pasteten). Man kann zu solchen Pasteten, die sich ganz gut an Stelle der teuren Pasteten sehen lassen können, Milchbrote oder Semmeln verwenden, die 24 Stunden alt sind. Man teilt sie, reibt die Rinde ab, höhlt sie aus oder man kann auch einen Deckel abschneiden, den man nachher wieder auflegt, und aushöhlet. Nun taucht man sie in mit Ei verquirlte Milch, aber so, daß sie nicht zu weich werden, sondern nur durchziehen, und bäckt sie in reichlichem kochenden Fett (Schmalz oder Schmalz und Butter) schön goldgelb, füllt sie, so lange sie warm sind, mit der warmen Füllung und legt sie nebeneinander auf eine erwärmte Schüssel. Zur Füllung kann man pikante Saftwees aus allerlei Resten bereiten; im Sommer ist eine Füllung von Rührei sehr zeitgemäß. Man bereitet von einer gewöhnlichen Rühreimasse aus Eiern, Pfeffer, Salz und etwas Wasser in Butter ein gutflockiges Rührei und füllt es vorsichtig in die Brötchen. Durch Zugabe von etwas geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse kann man das Rührei pikanter machen.

177. **Ausgebackene Käseschnitten**. Man reibt die Rinde von altbackenen Milchbrotten oder Semmeln, die 24 Stunden alt sein können, ab, schneidet sie in Scheiben, wendet diese in verquirltem, mit ein wenig Salz vermischtem Ei, so daß sie durchziehen, aber nicht ganz weich werden, wälzt sie dann in geriebenem Parmesankäse, wenn man will, noch in geriebener feingefiebter Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten goldbraun, um