

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

eine Schüssel, rührt die Flüssigkeit bis zum Erkalten, mischt nach und nach, beständig rührend, 5 Eidotter, 7—8 Löffel feingeriebenem Parmesankäse und den fleisgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt mit der Masse die mit guter Butter ausgestrichenen Muschelschalen und legt auf die Oberfläche Streifen von gewässerten, entgräteten Sardellen; dann stellt man die Schalen auf ein Blech, das in den Ofen geschoben wird, wo der Auslauf bei mäßiger Hitze 10—12 Minuten backen muß. Die Muscheln werden sofort nach dem Herausnehmen serviert, weil die Masse sonst zusammenfällt.

191. Makkaroni auf Florentiner Art. Makkaroni werden in kurze Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, abgossen und gut abgetropft. Darauf rührt man unter etwas fertigen Spinat einige Eigelb, so daß der Spinat dick wird. Dann legt man die Makkaroni mit dem Spinat schichtweise in eine Schüssel, gibt obenauf etwas Buttersauce, geriebenen Käse und einige kleine Butterstücke. Das Ganze läßt man im Ofen kurze Zeit backen, bis die Makkaroni schön braun geworden sind.

192. Kartoffelknödel mit Käse. Die Kartoffeln müssen tags vorher in der Schale gargekocht werden, dann schält man sie, reibt und wiegt sie. 175 bis 200 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt; dazu gibt man nach und nach und unter beständigem Rühren 400 Gramm Kartoffelmasse, 125 Gramm feingeriebene Semmel, 2 bis 3 Eier, 100 Gramm feingeriebenen Parmesankäse, etwas Salz und geriebene Muskatnuß, formt mit in Mehl getauchten Händen gleichmäßig große runde Knödel davon, gibt sie 10—12 Minuten in wallend kochendes Salzwasser, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel und überfüllt sie mit brauner Butter und geriebener, in Butter braun gerösteter Semmel.

193. Kartoffelschnitten. Diese Schnitten bereitet man von übriggebliebenen Kartoffeln, sie müssen durch die