

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

langsam gar gekocht und mit einer Milch- oder Wein-Tunke angerichtet werden. — Brot (oder Semmel) dazu.

109 Plinze. So viel Plinze man backen will, so viel Löffel Mehl und so viel ganze Eier quirlt man mit wenig Zucker in lauwärmer Milch gut klar, lasse Butter in einer Eierkuchenpfanne zergehen, gieße einen Löffel Teig hinein, lasse ihn breit laufen und backe ihn auf schwachem Feuer auf beiden Seiten schön gelb, streue Zucker auf den Boden der Plinzenschüssel, lege die fertigen Plinze darauf, bestreue sie oben auch mit Zucker und verfare mit den übrigen Plinzen ebenso. Brot dazu.

NB. Jeder Bissen muß mit Brot gefaut werden.

110. Maccaroni. Frische italienische sind die schmackhaftesten und zuträglichsten.*) — Nachdem man die Maccaroni in beliebig lange Stücke gebrochen, läßt man sie mit wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) in einem breiten Gefäß weich dünsten und quellen, jedoch nicht zu weich werden, damit sie gut kaubar bleiben. Dann läßt man Butter zergehen, schwenkt damit die Maccaroni und giebt nach Belieben etwas feingehackte Petersilie daran. — Gewöhnlich streut man beim Anrichten Parmesankäse darüber, was ich aber nur bei ganz Gesunden für zulässig erachte.

Man kann auch die Maccaroni, wenn sie genügend gequollen, mit einer

Tomatentunke

(nach Abschn. V. vermischen. — Als Zuspelze Brot (oder Semmel). Zusammensetzung der M.: Eiweiß 9, Fett $\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $76\frac{1}{2}$, Salze 1, Wasser 13°_{10} .)

111. Mohnpielen (Mohnstriezel, Mohnbrot). Der Mohn wird in siedendem Wasser gebrüht, letzteres abgegossen, der Mohn löffelweise in einen Reibenapf gegeben und fein gerieben. Hin und wieder gießt man etwas Zuckerwasser oder Milch daran, und wenn der Mohn fertig gerieben ist, vermischt man ihn mit Sahne oder Milch und mit Zucker. Dann schneidet

*) Für Berlin kann ich z. Bt. zum Bezug frischer Maccaroni (das Pfd. 50 Pfg.) die Handlung von Luigi Gazzolo, Lindenstraße 21, empfehlen.