

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

418. Macaroni (aus einer italienischen Küche).

Man nehme, wenn man sie haben kann, nur acht italienische Macaroni, welche man leicht daran erkennt, daß die innere Hohlung im Vergleich zu der überaus dünnen Teigumfassung größer ist als bei den übrigen Macaronis; nächst den italienischen sind die französischen am besten. Ein Pfund von diesen wird in siedendes gesalzenes Wasser unzerbrochen, da gewöhnlich nicht Raum zum Hinlegen ist, hineingestellt, wonach sie, sobald sie anfangen zu kochen, von selbst immer tiefer und zuletzt ganz in das Wasser sinken. Man läßt sie in ungefähr 20 bis 25 Minuten gar kochen und reibt in dieser Zeit 140 Gr. Parmesankäse, schüttet dann die Macaroni auf einen erwärmten, auf Wasserdämpfen stehenden Durchschlag und legt, vermittelt zweier Gabeln, sogleich eine Lage davon auf eine mit frischen Butterstücken belegte Schüssel, streut Parmesankäse darüber, belegt diesen wieder mit Butterstücken, dann Macaroni, darauf wieder Käse und so fort, bis Alles auf der Schüssel ist. Hiernach mengt man das Ganze, es mit zwei Gabeln einige Mal aufziehend, durch, und zwar so lange, bis die Butter geschmolzen ist, und der Käse lange Fäden zieht. Die Macaroni kühlen rasch ab, da sie aber heiß gegessen werden müssen, so dürfen sie erst im letzten Augenblicke angerichtet und gemengt werden, auch muß dies an einem warmen Orte und sehr rasch geschehen.

Ingredienzien: 1 Pfd. Macaroni. 140 Gr. Parmesankäse. 125 Gr. Butter. Salz.

419. Macaroni gebacken.

Wenn die Macaroni weich gekocht sind, werden sie auch mit Butter und Käse, denen man auch noch süße Sahne beigibt, lagenweise in eine mit Butter bestrichene Form gepackt, dann mit Zwiebackbröseln überstreut und in einem mäßig heißen Ofen festzugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Ingredienzien: 1 Pfd. Macaroni. 140 Gr. Parmesankäse. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen dicke süße Sahne. 2 Hände voll Zwiebackbröseln.

420. Macaroni Timbale.

Eine Timbaleform wird mit dünn ausgerolltem Buttermehl belegt, die fertig gekochten Macaroni mit Butter und Käse lagenweise hineingelegt, ein Teigdeckel darüber gedeckt, die Ränder desselben fest angedrückt und dann im Ofen so lange gebacken, bis der Teig gelbbraun geworden ist. Die Form wird auf eine Schüssel gestürzt, dann abgenommen und die Timbale servirt.