

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

hitze die Speise so lange backen, bis die Oberfläche schön goldbraun geworden ist. In der Form aufzutragen.

54. Gebackene Leberbrötchen. Man legt einige schöne, abgehäutete Geflügellebern oder ein paar Stücke Kalbsleber für eine Stunde in Milch, trocknet sie ab, schneidet, oder hackt sie fein, brät sie in Butter auf der Pfanne durch und streicht sie durch ein Sieb. Inzwischen hat man Butter zu Schaum gerührt, fügt, beständig rührend, etwas Salz, weißen Pfeffer, die durchgestrichene Lebermasse, wenn man es liebt, auch eine kleine, geriebene, in Butter gedünstete Schalotte, 1—2 gewässerte, entgrätete, enthäutete Sardellen und 2—3 Teelöffel geriebenen Parmesankäse dazu und schmeckt die Mischung ab. Man bestreicht gleichmäßige runde Weißbrotschnitten damit, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder in eine feuerfeste, mit Butter ausgestrichene Auslaufform und läßt sie im Ofen bei guter Hitze 10—15 Minuten backen. Sie werden auf einer mit erwärmter Serviette bedeckten Schüssel recht warm aufgetragen.

Fische mit Käse.

55. Gebackener Schellfisch mit Makkaroni. Man säubert einen großen Schellfisch ($1\frac{1}{2}$ Kilogramm), nimmt ihn aus, befreit ihn von Haut und Gräten und zerlegt ihn in nette, gleichmäßige Stücke, die man in etwas zerlassener Butter nebst einem Löffel Brühe über schwachem Feuer einige Minuten ziehen läßt. Ungefähr 400—450 Gramm in Stücke zerbrochene Makkaroni hat man in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht und das Wasser durch ein Sieb abgegossen. Indessen hackt man 100—150 Gramm gekochten oder rohen Schinken fein und reibt 125—160 Gramm Parmesankäse. Eine feuerfeste Schüssel oder Auslaufform streicht man mit Butter aus und bestreut sie dicht mit geriebener Semmel. Auf