

## **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

Salz, Schnittlauch (Zwiebeln) wird eine Tunke bereitet, in welcher der feingewiegte Spinat vollends gar dämpft. Statt Reismehl auch ganzer, weichgekochter Reis oder geriebene Semmel. In gleicher Weise:

### **Brennnesselprossen.**

**Gemüse mit Protose.** Grüne Erbsen, Wachsbohnen, gehackte rote Beete, Tomaten u. dgl. werden zusammen mit fein geschnittener Protose und etwas Salz weich gekocht und aufgetragen.

**Pilze.** a) Nach erfolgter sorgfältiger Reinigung werden sie mit Butter, etwas Salz und feingehackten Zwiebeln in gut verschlossenem Topf unter öfterem Schwenken weich gedünstet. b) Die gereinigten Pilze werden mit Wasser ( $\frac{1}{4}$  l : 1 l Pilze) im geschlossenen Topf weich gedünstet, sodann durch eine Maschine zu Mus gedreht. Mit Butter, Zwiebeln, etwas Salz wird derselbe nochmals aufgesetzt und gar gedämpft. In beiden Fällen wird kurz vor dem Anrichten feingewiegte Petersilie untergemischt.

Achtung! Pilze nicht unzurechtgemacht längere Zeit stehen lassen!

## **Kartoffeln.**

Am gesündesten und nahrhaftesten sind die im Kartoffeldämpfer mehlig gedämpften Pellkartoffeln. Verkehrt ist es, die gesunden Spätkartoffeln zu schälen, zu wässern, abzugießen und in reichlich Wasser garzukochen, um schließlich die ausgelaugten und völlig geschmacklosen Kartoffeln mit Kochsalz wieder schmackhaft zu machen. Dagegen müssen im Frühjahr die bereits runzelig gewordenen und keimenden Winterkartoffeln geschält werden und etwas wässern. Die sog. neuen Kartoffeln dürfen nicht lediglich gedämpft werden; sie müssen kochen.

**Kartoffelschnee** (für Magenleidende). Sehr mehlig, geschälte, weiße Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen, durch einen heißen Durchschlag auf eine heiße Schüssel getrieben und sofort aufgetragen. (Kartoffelwasser aufheben!)