

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

gedünstet (damit die Zwiebel weich wird). Zuletzt läßt man geriebene Semmel in Butter gelb schwitzen, rührt sie mit dem Naps gut durcheinander und läßt das Ganze noch kurze Zeit dünsten.

Zuspeise: Kartoffeln (oder Brot.)

44. Schmorkürbis. Von einem Kürbis wird ein Stück (sobiel man zu einer Mahlzeit braucht) herausgeschnitten, geschält und von den Kernen und dem schwammigen Teile befreit. Der übrig bleibende feste Teil wird in nicht zu große Stücke geschnitten, mit wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) weich gedünstet, wozu nur kurze Zeit erforderlich ist. Man bereitet eine Grundtunke, vermischt sie mit den Kürbisstücken und giebt zuletzt den Saft von einer oder mehreren Zitronen (sobiel daß es angenehm säuerlich schmeckt) hinzu.

Zuspeise Kartoffeln (oder Brot.)

45. Sauerkohl mit Backpflaumen. Sauerkohl wird nach Nr. 9 zubereitet. Backpflaumen werden, nachdem sie gewaschen, mit wenig Wasser und dem erforderlichen Zucker kurz eingedämpft. Wenn sie noch nicht ganz gar sind, giebt man sie mit ihrer Brühe zu dem Sauerkohl und läßt alles noch kurze Zeit dünsten.

Zuspeise Brot oder Kartoffeln.

46. Steinpilze. Die Steinpilze werden gut gewaschen, nachdem die Stiele an dem unteren Ende beschnitten und sauber abgezogen sind, in Stücke oder Scheiben geschnitten, mit wenigem Wasser, einigen großen (abgehäuteten und fein geschnittenen) Zwiebeln und etwas Salz (vgl. S. 16) weich gedünstet. Man vermischt sie dann mit der nach Abschnitt V bereiteten Grundtunke, mit dem Saft einer Zitrone und, nach Belieben, mit etwas gehackter Petersilie. (Wenn die Pilze jung sind, kann man sie nach der Reinigung und dem Zerschneiden auch einfach in Butter braten.) Zuspeise Kartoffeln oder Brot.

(Zusammensetzung: Eiweiß $3\frac{1}{2}$, Kohlehydrate 4, Salze $\frac{1}{2}$, Zellstoff $\frac{1}{2}$, Wasser $91\frac{1}{2}$ ‰.)

47. Morcheln. Die Morcheln müssen gut verlesen, gepulvt, wiederholt mit lauem Wasser gewaschen werden, bis letzteres nicht mehr sandig ist, dann durchschneidet man sie mehrmals und läßt sie in wenig Wasser mit etwas Salz (vgl. S. 16) auf gelindem Feuer weich dämpfen (vgl. S. 10). Mit der