

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

Grund-Tunke Abschnitt V läßt man etwas feingehackte Zwiebeln schwitzen, fügt ein wenig feingehackte Petersilie hinzu, vermischt die Morcheln damit und läßt das Ganze noch ein wenig dämpfen. Als Zuspeise Kartoffeln.

48. Champignons. Junge, noch feste Champignons beschneidet man an den Stielen, wäscht die Pilze sorgfältig, läßt sie mit wenigem Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) weich dünsten (vgl. S. 10). Einer nach Abschn. V bereiteten Grund-Tunke fügt man den Saft von 1 oder 2 Zitronen, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie zu, vermischt damit die Pilze und läßt sie noch etwas dünsten. Kartoffeln dazu.

Bei den großen Champignons muß man die Stiele vom Hut trennen und — sofern sie wurmfrei und sonst fest sind — schälen, die rötlichen Blätter unter dem Hut abputzen, letzteren schälen, in Stücke schneiden und mit den Stielen, nachdem alles gut gewaschen, so wie oben zubereiten.

49. Petersilien-Wurzeln. Gute, weiße Petersilienwurzeln werden geschabt, gewaschen, in Scheibchen oder Streifen geschnitten und mit wenigem, etwas gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser gar gedünstet (vgl. S. 10). Mehl wird in Butter geschwitz, der Wurzelfaft sowie der Saft von einer oder mehreren Zitronen hinzugefügt, auf schwachem Feuer gerührt bis man eine feimige Brühhe hat, welche man mit den Wurzeln vermischt und mit diesen noch 10 Minuten dünsten läßt. Kartoffeln (oder Brot) dazu.

50. Petersilien-Wurzeln mit grünen Erbsen. Grüne (getrocknete) Erbsen werden verlesen, gewaschen, mit dem erforderlichen Wasser weich gedämpft. Man streicht sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit den zuvor geputzten (in Scheibchen oder Streifen geschnittenen) mit wenigem, etwas gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser gar gedünsteten (vgl. S. 10) Petersilien-Wurzeln. Zuletzt giebt man etwas gelb geschwitzte Butter dazu und läßt das Ganze noch kurze Zeit dünsten. Kartoffeln (oder Brot) dazu.

51. Champignons in Butter. Die nach Nr. 48 behandelten Champignons werden, nachdem sie gewaschen sind, in Scheiben geschnitten, in ganz wenig Wasser auf gelindem Feuer mit