

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

einigen (abgehäuteten) Zwiebeln und etwas Salz (vgl. S. 16) 1 Stunde lang gedämpft. Nun zerläßt man Butter in einer Pfanne oder einem Tiegel und läßt die Champignons darin braten. Den vom Dämpfen her verbliebenen Saft kann man dazu geben. Zuspese Kartoffeln.

52. Spargel mit jungen Erbsen (Schoten). Nach Nr. 28 vorbereiteter Spargel wird in wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) weich gedünstet. Junge Erbsen werden ebenfalls in wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) gar gedünstet. Man bereitet dann nach Abschn. V eine Grundtunke, vermischt sie mit den Spargelstücken und den Erbsen und läßt das Ganze noch kurze Zeit ziehen.

Zuspese Kartoffeln.

53. Kürbischirse. Nachdem Hirse gebrüht ist, läßt man sie mit heißem Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) kurze Zeit dünsten, giebt dann die nach Nr. 44 vorbereiteten Kürbisstücke dazu, läßt das Ganze dünsten, bis der Kürbis weich ist, giebt gelbgebratene Butter darüber und mischt alles durcheinander.

54. Eine andere Art. Die (gebrühte) Hirse läßt man kurze Zeit mit Milch kochen, süßt sie, giebt die Kürbisstücke hinzu und läßt alles dünsten, bis der Kürbis weich ist.

55. Kürbisreis. Gut verlesener und gewaschener Reis wird mit heißem Wasser auf gelindem Feuer gedämpft. Wenn er noch nicht ganz ausgequollen, giebt man die nach Nr. 44 hergerichteten Kürbisstücke und, soviel als nötig, heißes Wasser hinzu. Wenn der Kürbis weich ist, fügt man gelb gebratene Butter dazu und rührt alles durcheinander.

56. Eine andere Art. Nachdem der Reis verlesen und gewaschen, läßt man ihn mit heißer Milch und etwas Zucker auf schwachem Feuer dünsten. Bevor er ganz ausgequollen ist, giebt man die Kürbisstücke hinzu und läßt das Ganze dünsten, bis der Kürbis weich ist.

57. Pfefferling (Pfefferling, Gierschwamm). Diese Pilze müssen gut verlesen und gepuzt und sehr sorgfältig gewaschen werden, bis man im Wasser keinen Sand mehr fühlt. Man läßt sie dann mit nicht viel Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) weich dünsten, vermischt sie mit einer nach