

## **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

Abschn. V bereiteten Grundtunke, fügt etwas feingehackte Petersilie nebst dem Saft einer oder mehrerer Zitronen (je nach der Menge der Pilze) hinzu und läßt Alles noch einige Minuten dünsten.

Zuspeise Kartoffeln oder Brot.

58. **Grünlinge und Keizker** werden ganz wie Steinpilze (Nr. 46) zubereitet. Zuspeise Kartoffeln oder Brot.

59. **Hirsekraut.** Auf 250 gr. Hirse rechnet man 2 Köpfe (mittelgroß und derb) Weißkohl. Jeder Kopf wird halbiert, und nachdem die Strünke herausgelöst sind, in feine Streifen geschnitten. Man wäscht den Kohl, dünstet ihn mit wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) auf gelindem Feuer. Wenn er halbweich ist, schüttet man die (zuvor gebrühte) Hirse oben darauf und läßt das Ganze, ohne zu rühren, weich dünsten. Dann giebt man gelb gebratene Butter dazu und mischt alles durcheinander, aber behutsam, damit der Kohl nicht zerrührt und das Gericht nicht breiartig wird.

60. **Pilzreis.** Grünlinge\*) werden, nachdem sie gepuzt, gehörig gewaschen und in Scheiben geschnitten sind, mit nicht viel Wasser, etwas Salz (vgl. S. 16) und einigen Zwiebeln ziemlich weich gedünstet. Gut gewaschener Reis wird auf die Pilze geschüttet und mit diesen zusammen gedämpft, bis er gar ist. Man läßt nun Butter gelb schweizen, giebt sie über den Reis und rührt zuletzt das Ganze durcheinander.

61. **Pilzhirse.** Grünlinge\*) werden wie vorstehend zubereitet und gebrühte Hirse darauf geschüttet. Wenn letztere genügend gequollen, wird gelb gebratene Butter darüber gegeben und alles durcheinander gerührt.

62. **Rübchenhirse.** Getrocknete\*\*) Teltower Rübchen (1 Liter) werden gewaschen, mit soviel Wasser daß es etwa enie Hand breit übersteht, einem Stück Butter und etwas Salz (vgl. S. 16) gedünstet. Wenn sie beinahe gar sind, schüttet man 1 Liter 3 mal gebrühte Hirse auf die Rübchen, giebt zum

\*) Grünlinge eignen sich am besten zu solchen Zusammenstellungen.

\*\*) Diese schmecken am reinsten in der Verbindung mit Hirse oder Reis. Gleich nach der Ernte werden die Rübchen gepuzt, gebrörrt und für diesen Zweck aufbewahrt.