

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

sie mit kochendem Wasser und bedecke sie schnell, wodurch sie ihre Weisse behalten; doch Sorge man, dass sie heiss bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie durchgeschwenkt.

20. Schneide- oder Vietsbohnen. Ist ein gründliches Abwaschen derselben geschehen, so werden sie fein, aber lang geschnitten, mit kochendem Wasser und ein wenig Butter und Palmin, einer Zwiebel und ausnahmsweise einem Stückchen Schinken gekocht; alsdann entferne man Schinken und Zwiebel, rühre etwas geschwitztes Mehl daran, füge einen Teelöffel voll gestossenen Zucker und fein gehackte Petersilie hinzu und wenn nötig etwas Salz. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

21. Hopfenspitzen. Junge Hopfenspitzen werden in etwas Salzwasser gar gedämpft und dann mit Spargelsauce angerichtet.

22. Pilzgemüse. Die Pilzstücke werden mit etwas Salz und doppelkohlensaurem Natron in ihrem Saft $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht. Nachdem darauf das Pilzwasser abgegossen ist, dünstet man die Pilze in Butter oder Palmin, wobei reichlich Petersilie und nach Geschmack auch etwas Zwiebel zugesetzt wird. Alle Pilze brauchen zum Braten verhältnismässig wenig Fett. Durch einen Ueberfluss daran werden sie ebenso zäh, wie durch zu langes fortgesetztes Schmoren.

Beilagen zu Gemüsen.

1. Schnupfnudeln. Ein Suppenteller voll abgekochter geriebener Kartoffeln, 2 ganze Eier, etwas Salz und soviel Mehl, dass es ein elastischer Teig wird. Man arbeitet ihn gut durch, formt kleine Nudeln daraus, rollt sie auf einem Brett