

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

Kapitel 14. Pilze.

Eine vorzügliche bei allen eßbaren Pilzen anzuwendende Zubereitungsart ist die folgende: Man putzt sie sauber, schneidet sie in kleine Würfel oder sonst nach Belieben und spült sie mehrmals in kaltem Wasser ab, bis sie von allem Staub befreit sind. Dann übergießt man sie nochmals mit kaltem Wasser und läßt sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde darin stehen. Hierauf nimmt man sie aus dem Wasser heraus, thut eine Messerspitze voll Salz und eine kleine zerschnittene Zwiebel dazu und bringt sie in einer zugedeckten Kasserolle ans Feuer, wo man sie $1-1\frac{1}{2}$ Stunden in ihrem eigenen Saft langsam dämpfen läßt. In der ersten halben Stunde wird sehr viel Saft hervortreten, dann aber wieder langsam einkochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man einen guten Stuch Butter dazu und gibt sie mit feingewiegter Petersilie zu Tisch. Verschiedene Sorten zusammen auf diese Weise zubereitet, geben ein besonders kräftiges und schmackhaftes Gericht.

134) **Champignons.** Einen Teller frischgepflückter junger, also unten am Hute noch recht fest geschlossener Champignons wäscht man, nachdem die Stiele unten etwas gestutzt sind, wiederholt in frischem Wasser, setzt sie dann mit 150 Gramm frischer Butter, dem Saft einer Citrone, einer kleinen weißen Zwiebel und etwas Wasser oder Weißwein gut zugedeckt auf's Feuer, und läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen, giebt dann einen Theelöffel in Wasser gerührtes Kartoffelmehl und, wenn es nötig ist, Salz hinzu, läßt sie nochmals aufkochen, und zieht die Sauce mit einem Eigelb ab.

135) Bei den größeren Champignons wird die Haut vom Hute abgezogen, die Lamellen, d. h. die braunen Blättchen unter demselben, abgeschabt, die Stiele unten bis zum Ringe abgeschnitten, alles in beliebige Stücke zerteilt und sauber gewaschen. Dann läßt man Butter