

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

in einem irdenen Geschirr zergehen, thut die Stücke hinein, setzt etwas Wasser und Salz hinzu und würzt sie, wenn sie weich sind, mit feingewiegter Petersilie.

136) Die Champignons werden, in Stücken vorbereitet oder unzerschnitten, in Salzwasser einmal aufgekocht; dann läßt man sie abtropfen, rollt sie in Mehl oder in Eigelb mit etwas Mehl um, und siedet sie in heißer Butter oder Del auf.

137) **Champignonspfanne.** 250 Gramm in Milch aufgeweichte Semmel, 9 Eigelb und etwas Butter werden gut durchgerührt, hierauf die gehäuteten Champignons fein zerhackt und zuletzt auch der Schnee von den Eiern unter die Masse gerührt, dann alles zusammen in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gethan und eine Stunde gebacken.

138) **Eierschwamm oder Pfefferling** hat man nur nötig ordentlich zu reinigen und oft zu waschen, abgeputzt braucht er nicht zu werden; da er etwas fest ist, so thut man wohl, ihn erst mit einer Zwiebel in Salzwasser abzukochen. Die so abgekochten Pilze zerschneide man, dämpfe sie in Butter gar und thue etwas geröstetes Mehl nebst feingewiegter Petersilie und Dragon daran.

139) **Der Steinpilz.** Man befreie den Hut von der Röhrenschicht, ziehe die Haut ab, schabe den Stiel ab und schneide den so hergerichteten Pilz samt Stiel in dünne Scheiben, dämpfe diese mit Butter, wenig Wasser, gewiegter Petersilie und Salz weich und füge etwas guten Wein hinzu. **Oder:** Man koche die Steinpilze einmal in Salzwasser auf und schwenke sie mit einer sämigen Sauce, die man mit Butter, Weizmehl und Petersilie und Dragon bereitet hat, ordentlich durch. **Oder:** In kräftige Scheiben zerschnitten, brate man ihn auf beiden Seiten mit Butter und Zwiebeln in offener Pfanne.

140) **Steinpilz-Omelette.** Die gesäuberten, gut mit kaltem Wasser gewaschenen Steinpilze läßt man auf dem Feuer einmal aufkochen, hierauf werden sie in feine