

## **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

Scheiben geschnitten, mit Butter und Salz kurz eingeschwitzt und mit einigen Löffeln in Wasser verrührtem Weizmehl nebst gewiegter Petersilie verdickt. Darauf bäckt man eine Omelette von 5 Eiern, Milch und Mehl, streicht die Pilzmasse einen Finger dick darauf, rollt die Omelette zusammen und läßt sie in der Pfanne mit Butter noch etwas backen.

Selbstverständlich kann man von anderen Pilzarten, z. B. Morcheln, Stachelschwamm, Keulenschwamm, dieselben Gerichte bereiten; ihre Vor- und Zubereitung ist dieselbe. Da alle Pilze und Schwämme sehr wasserhaltig sind, bedarf es, wenn überhaupt, nur äußerst geringer Wasserzuthat.

## Kapitel 15. Hülsenfrüchte.

Vorbemerkung. Wer eine schwache Verdauung hat, genieße die Hülsenfrüchte besser nur in Form dicklicher Suppen, namentlich die Linsen, welche mit der Hülse geöffnet, sehr leicht unzermalmt verschluckt und dann zum Teil gar nicht (!) verdaut werden. (Siehe No. 35—38, Seite 30, 31.)

Hülsenfrüchte dürfen nur in irdenem Geschirr gekocht werden. Ihre Herrichtung und Verdaulichkeit wird ungemein gefördert, wenn man daran festhält, sie zum Vorquellen abends vorher in Salzwasser anzusetzen.

Zu allen Hülsenfrüchten ist Gemüse als Nebengericht sehr gut zu verwenden, so zu Erbsen: Sauerkohl, zu weißen Bohnen: grüne Bohnen oder Wirsingkohl, zu Linsen: Möhren; zu allen diesen Gerichten aber Brühkartoffeln als Beilage.

141) **Weisse Bohnen.** Die in weichem Wasser weichgekochten Bohnen werden mit Salz und frischer Butter vermischt und geschmorte Äpfel gesondert dazu-