

## **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

und genau so wie da zubereitet und auf ein Sieb geschüttet werden. Statt einer einfachen runden Form hat man hierzu eine runde in 6 bis 8 Theile fächerartig getheilte Form. Diese bereitet man mit Butter und Zwieback gehörig vor und füllt dann in jedes Theil ein anderes gut abgetropftes Gemüse, über welches 1 Löffelchen voll mit Eier geschlagene Sahne gegossen wird. Sind alle Theile voll, deckt man einen Bogen in Del oder Butter getränktes Papier darüber und läßt das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen backen. Aus der Form gestürzt, wird es servirt und die Sauce, welche wie die vorhergehende aus allen zu einer vereinigt und bündig gemacht wurde, extra in einer Saucière dazu herungereicht.

Ingredienzien: Nach Wahl der Gemüse siehe die betr. Recepte. Zum Uebergießen 8 Eßlöffel Sahne. 3 Eier.

#### 400. Champignons.

Dieser meistens auf Wiesen wachsende Pilz hat einen festen fleischigen Stiel, feines weißes Fleisch und ist von ausgezeichnetem Geschmack. Beim Reinigen, welches sehr bald nach dem Pflücken geschehen muß, zieht man die grauweiße Haut vom Hute und vom Stiele ab und wenn der Pilz nicht fest mehr geschlossen, also nicht vollendet gut mehr ist, so muß man die unter dem Hute befindlichen röthlichen Blätterzellen, Lamellen genannt, herauschaben. Der Pilz sieht dann bis auf die Stelle unter dem Hute, wo die Lamellen geseffen haben, und welche röthlich ist, ganz weiß aus, und er muß, um ihm diese Farbe zu erhalten, sogleich in kaltes Wasser, welches mit Mehl und Citronensäure gemischt ist, hineingelegt werden. Nun läßt man in einer Casserole Butter zergehen, gibt etwas Citronensaft, eine Zwiebel und die gut gewaschenen Champignons hinein und läßt sie zugedeckt in ihrem eigenen Saft langsam gar kochen, wonach man sie mit ein wenig Kartoffelmehl bündig macht und grüne gehackte Petersilie daran thut. Wer die Citronensäure nicht daran liebt, kann sie fortlassen, es schadet dem Geschmacke weniger, als dem Aussehen, die Säure erhält ihnen die weiße Farbe. In früheren Zeiten glaubte man, wenn man einen silbernen Theelöffel mit den Pilzen kochen ließ und dieser, wie auch die weiße Zwiebel unverändert ihre Farbe behielten, wäre man sicher, keinen giftigen Pilz darunter zu haben. In neuerer Zeit wird dies bis dahin für untrüglich gehaltene Zeichen gänzlich verworfen und man muß daher, um sicher zu sein, die Pilze von Jemand nachsehen lassen, welcher sie ganz genau kennt. Auch ist es aus Gesundheitsrückichten dringend zu empfehlen, jeden Pilz der von Würmern angefressen ist, selbst wenn er noch größtentheils gut erscheint und man die schlechte Stelle ausschneiden könnte, doch