

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

theilt zu werden brauchen und haben den großen Vorzug, fast nie von den Würmern heimgesucht zu werden. Man bereitet sie ebenso wie die Steinpilze, nur muß man gleich von vorn herein, weil ihr Fleisch trockner ist und sie auch länger kochen müssen, nachdem sie einige Minuten in der Butter gedämpft haben, etwas Wasser zugeießen.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Pilze. 80 Gr. Butter. 2 Zwiebeln. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. Salz. Kartoffelmehl.

403. Hahnenkämme.

Dieser Pilz ist wie der Name schon andeutet, am oberen Rande in verschiedener Form ausgezackt, er wächst auf niedrigem breitem Fuße, oft mehrere zusammen auf einem Fuße und kommt in der verschiedensten Gestalt vor, er hat auch nicht immer dieselbe Farbe, diese ist abwechselnd weiß, weißröthlich, helle Leberfarbe und gelb. Die Hahnenkämme gehören zu den feinsten Pilzen, welche gern in Tannen- oder Buchenwäldungen wachsen. Man schneidet beim Berlesen so viel als nöthig das untere sandige Ende des Fußes ab, theilt den Pilz in beliebige Stücke, doch so, daß an jedem derselben einige Zacken bleiben und wäscht sie dann ebenso wie die vorigen ab. Hiernach schwitzt man sie mit Zwiebeln in Butter, gießt danach siedende süße Sahne dazu und läßt sie mit Salz weich darin kochen, wonach sie mit Eidotter und Kartoffelmehl hüddig abgezogen werden.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Hahnenkämme. 60 Gr. Butter. 1 Schoppen fette süße Sahne. 3 Zwiebeln. 2 Eidotter. Kartoffelmehl. Salz.

404. Morcheln.

Man schneidet von den Morcheln, unter welchen die Spitzmorchel die feinste ist, den sandigen Stielfuß ab und wäscht sie öfters, weil in ihrem faltigen Fleische viel Sand sitzt, in reichlichem Wasser ab, wonach man sie mit kaltem Wasser bedeckt auf ein kleines Feuer stellt. Wenn sie dicht vor dem Kochen sind, nimmt man, ohne sie zu rühren, die schwimmenden Morcheln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser, und wirft sie in einen Durchschlag, sie mit diesem noch 2 bis 3 Mal in kaltes Wasser stellend, mit den Händen sie tüchtig darin reibend und dann zum Ablaufen hinsetzend. Durch das langsame Heißwerden in vielem Wasser öffnen sich die Falten der Morcheln, der Sand fällt heraus und senkt sich zu Boden, deshalb darf beim Herausnehmen das Wasser und somit der Sand nicht aufgerührt werden. Nun läßt man Butter in einer Casserole zergehen, legt die Morcheln hinein, deckt sie zu und läßt sie