

## **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

vorzuziehen sind, ganz bleiben, dann rasch durch kaltes Wasser gewaschen und hierauf in siedendem Wasser über raschem Feuer bis dicht vor dem Kochen gebracht. Nun nimmt man sie mit einem Sieblöffel rasch aus dem Wasser, breitet sie auf Tüchern auseinander und behandelt sie dann wie die Schoten.

### 1323. Morcheln zu trocknen.

Es geschieht hierbei Alles ebenso wie bei den Champignons, auch wird es bei

### 1324. Steinpilze zu trocknen

in derselben Art gemacht.

Man kann die Pilze auch, nachdem sie gereinigt und in Wasser, worin Citronensäure ist, rasch abgewaschen sind, auf starke Fäden, so daß sie sich nicht berühren, reihen und an der Sonne trocknen. Aus demselben Grunde, den ich schon beim Trocknen der Früchte auf diese Weise hervorhob, daß sie nämlich an der Sonne von den Fliegen und sonstigen Insekten sehr beschmutzt werden, liebe ich auch hier das Trocknen in der Luft nicht. Außerdem aber verlangen die Pilze sehr viele Sonne und die ist nicht überall zu der grade passenden Zeit zu beschaffen.

### 1325. Große Puffbohnen zu trocknen.

Diese Bohnen müssen noch recht jung ausgebrochen, dann in siedendem Wasser ein Mal aufgekocht und hiernach auf Hürden getrocknet werden; sind sie schon etwas älter geworden, dann muß man, nachdem die Bohnen aufgekocht sind, das darauf befindliche Häutchen abziehen.

### 1326. Suppenkräuter und Wurzelwerk zu trocknen.

Hierzu nimmt man zur Zeit wo alle die dazu gehörenden Sachen recht frisch und kräftig zu haben sind, von jeder Sorte ein beliebiges Quantum, damit das Ganze, wenn es gemischt ist, nach eigenem Geschmack gut ist. Man nimmt die jungen grünen Sellerie-, Petersilien-, Esdragon- und Portulak-Blätter, schneidet sie feinstreifig und legt sie in ein feines Sieb, steckt sie dann mit diesem in siedendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen. Sodann schneidet man auch Sellerieknollen in feine Scheibchen und diese wieder in ebenso feine Streifen, von höchstens 2 Centm. Länge; macht nun auch genau so feine Filets von Petersilienwurzeln und Mohrrüben, auch von Porrée soweit derselbe weiß ist, legt alle in ein feines Sieb, stellt dies in siedendes Wasser und läßt dasselbe 2 Mal über die Wurzel-filets aufkochen. Hiernach wird das Ganze, die aufgekochten Blättchen sowohl, wie auch die Wurzeln auf trocknen Tüchern ausge-