

## **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

zu weich in Salzwasser ab, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und streut Salz darauf. Dann bereitet man eine sämige Tunke, \*) in welche man die Schnitte hineintaucht, so daß dieselbe zwischen die Rippen einziehen kann, streut etwas Semmelkrumen darauf und backt sie dann hellbraun. Mit etwas brauner Butter und Petersilie gegeben, mundet diese Speise vorzüglich.

#### Nr. 20. Krautrollen (gebraten.)

Größere Weißkrautblätter werden in Salzwasser halb weich gekocht, mit Ruskfleisch oder passendem Kotelettenteig belegt; man rollt dann zusammen, wendet in Ei und feingesiebtm Granola oder Semmelkrumen und backt in heißem Pflanzenfett schön hellbraun. Man kann gut etwas gehackte Petersilie und gebräunte Butter hinzugeben. Durch etwas Übung geraten diese Rollen ohne Fadenumwicklung, man drehe nur vorsichtig dieselben beim Braten um.

#### Nr. 21. Champignon (gebraten.)

Derselbe wird von den braunen Lamellen befreit, sauber gewaschen, in der Pfanne heiß gemacht und die Brühe, welche dadurch entsteht abgegossen, aber aufbewahrt und heiß gestellt. Dann gibt man Butter oder Palmöl in die Pfanne und schmort die Pilze mit einer feingeschnittenen Zwiebel weich. Man tut gut nicht so früh zu salzen, da die Pilze beim Heißwerden sehr zusammenfallen. Hat man etwas Mehl darüber gestreut, so gieße man zur erwünschten Tunke etwas von der Brühe.

#### Nr. 22. Steinpilze (gebraten.)

Frische, feste Steinpilze werden gereinigt, (alles erdige und wurmige entfernt man) in Stücke geschnitten und 2—3 mal sauber gewaschen. Nachdem dieselben auf einem Sieb abgetropft sind, streut man etwas Mehl und Salz

\*) Siehe Tunke nach Nr. 2. Schneide vom dicken Strunk soviel als nötig ab.