

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

darüber und bratet sie in heißem Palmin oder Fruchtlin gar. Sind die Pilze zu trocken, so gieße man etwas kochendes Wasser nach.

Eine Zwiebel ins Fett getan ist angenehm.

Nr. 23. Frische Pfefferlinge oder Eierchwämme werden auf gleiche Weise zubereitet wie Nr. 21.

Nr. 24. Maipilze werden ebenso wie Steinpilze nach Nr. 21 behandelt. Diesen Pilz gibt es nur im Monat Mai. Derselbe ist sehr wohlschmeckend.

Nr. 25. Gemüsekoteletts.

Diese Koteletts sind aus frischen oder Büchsengemüsen wie Schnittspargel, Karotten, Salatbohnen, Erbsen auf folgende Weise herzustellen und geben eine gute Beilage für grünen Salat.

Von $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 3 Eiern, einem Teelöffel Salz und einigen Löffeln Mehl bereitet man einen dicklichen Omeletteteig. Diesen vermennt man mit 3 Eßlöffel geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse. Darnach gibt man von oben genannten Gemüsen, welche auf dem Sieb trocken abgelaufen sein müssen, zu gleichen Teilen soviel in den Teig, als derselbe aufnimmt. Alsdann schöpft man hiervon jedesmal einen großen Eßlöffel voll in heißes Pflanzenfett und bacht bei gelindem Feuer auf beiden Seiten die Koteletts schön hellbraun.

Anrichten mit brauner Butter und Petersilie. Wünscht man mit frischen Erbsen zu garnieren, so lasse man im Teig dieselben fort.

