

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

set sie mit Del oder Butter / lasset sie also braten / und traget sie zu Tisch.

228. Champignons auf andere Art zu zurichten.

NAnn die Champignons auf zuvor besagte Art gepuzet und gewaschen sind / leget selbige in eine Brat: Pfanne / und Lorbeer: Blätter dazwischen / salzet und pfeffert sie / gisset heißzergangene Butter darüber / und lasset sie also ein wenig braten / leget sie dann in eine Schüssel / gisset Wein und Fleischbrüh / samt etwas weniges von der zergangenen Butter in die Schüssel / lasset alles noch ein wenig mit einander süden / und streuet Muscatenblüh oder klein: zerhackte Chalotten darauf.

229. Weiße Psifferlinge zu kochen.

NUse die Psifferlinge reinlich / lege selbige in ein frisches Wasser / wasche und salze sie / thue ein wenig Kümmel daran / schwinde solche in der Schüssel herum / lege sie in ein heißes Schmalz oder Butter / lasse selbige rösten / biß sie braun und rösch werden: seihe dann ein wenig Butter oder Schmalz davon herab / richte sie in eine Schüssel / und streue etwas Pfeffer dar: auf.

230. Gelbe Psifferlinge zu kochen.

NLaube und puzet die Psifferlinge auf das reinlichste / und brühe sie dann einmal oder drey mit einem südenden Wasser an: Wer will / kan sie auch / an statt dessen / einen Sud im Wasser thun lassen / damit das Bittere recht davon komme: dann seihe das Wasser davon ab / und drucke sie wohl aus / hacke selbige klein / und röste sie im Schmalz / güsse in einen stol: lichten