

Anmerkungen zu Zitaten

Zitat, Handzettel eines Importeurs, 1999

„Rezepte für traditionelle Speisen mit der schwarzer Trüffel

Einführung

Das, was wir im Begriff sind, einzuführen, sind die traditionellsten Rezepte, um die schwarze Trüffel zu schmecken. Die Trüffel kann auf viele andere Weisen beschäftigt werden, vorausgesetzt daß Sie die folgende Anleitungen folgen:

- a) Die schwarze Trüffel muß gerieben werden oder muß in einem Mörser zerdrückt werden und nicht in Scheiben schneiden werden.
- b) Sie muß nicht entweder gekocht, noch heizt werden
- c) Mit der schwarzen Trüffel muß Käse nie hinzugefügt werden
- d) Die schwarze Trüffel muß immer mit reinem Olivenöl bearbeitet werden
- e) Die schwarze Trüffel muß in nicht sehr schmackhaften Speisen benutzt werden (zum Beispiel mit siedete oder gebraten Süßwasser-Fisch, oder mit weißen Fleischen, die gesotten sind, oder mit wenigen Aromen gebraten werden)

Omelett (für 4 Personen)

- 1 Hektogramm schwarze Trüffel
- 40 Gramm reines Olivenöl
- 4 Eier
- etwas weißer Wein
- genug Salz (um Hälfte eines Teelöffels)

Vorbereitung der schwarzer Trüffel

Waschen und bürsten Sie die schwarze Trüffel auf, entfernen Sie alle Erde. Einmal sie getrocknet ist reiben Sie sie oder zerdrücken sie im Mörser, setzen Sie sie in einen Behälter und fügen Sie Öl und Salz hinzu. In noch einem Behälter brechen Sie 4 Eier, fügen Sie die bereite schwarze Trüffel, der weiße Wein, und dann vermengen Sie alles. Kochen Sie, um langsames Feuer, bis Sie ein weiches Omelett bekommen.“

Anmerkung

In der teilweise geschriebene Unterrichtung nachfolgen noch 3 andere Anleitungen, auf deren Reproduktion wir deshalb wegen Zimmernot und andere Raumgründen im Gegenwart entsagen. Bei Brauchtum Sie können diese leicht bei mir holen.

Bitte schreiben Sie ggf. bei mir, wenn hell unter 0711/*****, ansonsten unaufhörlich unter Privatzahl 07031/*****. Liebend gebe ich Sie die weiteren Arbeitsanweisungen am Quatschophon hindurch oder sende sie zu Ihrem FernFaxenkopiermaschinenapparatmechanismusdrucker. Bitte berichten Sie dahinter, wie Sie die Pilze beschäftigt haben und wieviel schmecken hat, damit wir Ihre Erforschungen an andere Leser denunzieren vermögen.

Bitte sinnieren Sie darüber: Zuerst es fängt los können, Sie müssen reines Olivenöl und ein Hektogramm schwarze Trüffel besorgen. Je nach Grösse und Gewicht von Personenzahl und Pilzknolle (nicht vertauschen mit giftige grüne oder weisse Knollenpilz!) reichen auch 10 Dekagramm, aber 100 Gramm sollte schon sein, sonst kleine Geschmack und nicht aroma Tisch.

Schon vornhinein begehre Ihnen für zahlreiche starke Esslust!

Sollte noch Irrtum bestehen, bin ich bei Nackt und Nebel für Sie hier und dort mit ganze Pilznerverein und Zweigstellen in Tett-Nang, Hong-Kong, Back-Nang, Böß-Lin-Gen und Hauptgeschäftssitz in Reichenbach/Pfils.

Ha-Peh

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2002

Band/Volume: [38 1 2002](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Anmerkungen zu Zitaten 22](#)