

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

Teige mengt man nach Bedürfniß Ei, geröstete Zwiebel und so viel geröstete, geriebene Semmel oder Zwieback bei, bis eine feste Masse wird, welche sich zu Brödchen formen läßt. Die Brödchen werden mit Ei oder Semmel paniert und gebraten und kann man dieselben mit Gemüse oder Compot geben.

5. Januar. Obstsuppe, Nudelsuppe.

Kartoffelpuffer,*) Birngemüse mit Reispastete, Leipziger Allerlei mit Kartoffeln, Meerrettigsauce mit Kartoffeln, Griesbrei mit Kirschsafft, Erbsmus mit Schmorkartoffeln und Sauerkraut, Hafergrüße mit Aprikosen.

Weizenschrotstollen, Fruchtortte, Napfuchen.

*) **Kartoffelpuffer.** Man schält und reibt grüne Kartoffeln. Dann quirlt man Eier und Mehl mit Milch recht glatt, giebt dies den Kartoffeln nebst ein wenig Salz und Kümmel bei. Nachdem Alles gut umgerührt ist, bäckt man die Masse nach beliebiger Größe in einer Eierfuchenspfanne, in welcher zuvor das Del siedend heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelbbraun.

6. Januar. Gemüsesuppe, Chocoladensuppe, Schlickermilch.

Linsen=Cotelettes*) mit gem. Salat oder bairischem Kraut, rüssische Schoten mit Karotten, Majoran-Kartoffelstückchen, bairisch Kraut mit Kartoffeln, Milchreis mit brauner Butter, gedämpfte weiße Bohnen, Hafergrüße, Linsen mit Schmorkartoffeln.

Apfelfuchen, Schrotstollen, Kädergebäckenes.

*) **Linsen=Cotelettes.** Das dazu bestimmte Quantum Linsenschrot kocht man am Abend zuvor zu einem steifen Brei und läßt ihn erkalten. Am Morgen vermengt man die Linsenmasse mit Ei, Butter, Salz, gewiegtem Kümmel und soviel geröstete geriebene Semmel oder Zwieback darunter, bis sich schön gestaltete Cotelettes formen lassen. Dieselben paniert man mit Ei und Semmel und bratet sie auf beiden Seiten schön knusperig.

7. Januar. Hagebuttensuppe, Milchsuppe.

Maccaroni*) mit gerieb. Käse, Selleriegemüse mit Kartoffeln, Gelbschwämmchen, Polenta mit Birnen, grüne Erbsen, Kartoffelmus mit Zwiebelbutter oder Cotelettes, Hafergrüße mit Milch.