

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

Dampfstopf schön weich, doch so, daß sie noch ganz sind. Zuletzt giebt man ein Stückchen Butter daran und kann beim Anrichten gewiegte Petersilie über die Erbsen streuen.

10. Januar. Birnensuppe, zerfahrene Suppe.

Morchelpastete mit Kohlrabigemüse, Bratklöße mit Rothkraut, Reiszöllchen mit Apfelmus, Gelbschwämmchen mit Ei und Kartoffeln, Eierkuchen mit Rothrübensalat, Gräupchen mit Möhren, weiße Bohnen mit Sauerkraut, Griesbrei mit Erdbeersaft, Kohlrabigemüse mit Kartoffeln, Rothkraut*) mit Kartoffeln, Hasergrütze mit Pflaumen.

Fruchtflamerie, Kranzkuchen, Hirsepudding, Apfelfuchen, Weizenschrotstollen.

*) **Rothkraut.** Das recht fein geschnittene Rothkraut salzet man ein, und brüht es mit kochendem Wasser ab. Vom Kerne befreite Aepfel giebt man zu, desgleichen den aus Citronen gepreßten Saft nebst Zucker und etwas Salz. Auch kann man feingewiegte und in Butter geschmorte Zwiebeln zugeben. Das Kraut setzt man dann mit reichlich Butter an das Feuer. Es muß reichlich 2 Stunden gut dämpfen.

Rothkraut gewinnt an Geschmack, wenn es Tags zuvor gekocht und aufgewärmt serviert wird.

11. Januar. Erbsuppe, Pilzsuppe.

Quarkkälüchen mit gemischtem Salat oder Mischobst, Stangenspargel in Butter, Rosinensauce mit Salzkartoffeln, Kartoffelmus mit Schnittbohnen, Reis mit Kohlrabi, Polenta*) mit Himbeermus, weiße Bohnen mit Möhren, Hasergrütze mit Kirschen.

Reispudding mit Fruchtauce, Kartoffelfuchen.

*) **Polenta** oder **Maisgries.** 1 Pfd. Polenta braucht circa 3 Liter Wasser. Man schüttet den Maisgries in das nöthige Quantum kochendes Wasser, quirlt es gut durch und läßt es einige Mal gut aufkochen. Etwas Zucker, Salz und Butter fügt man zu und richtet das Gericht mit Compot oder Fruchtfaß an.