

## **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

**12. Januar.** Gemüsesuppe, Obstsuppe,

Kartoffelpuffer mit Compot, Schwarzwurzelgemüse, Weiß-  
fraut mit Kartoffeln, grüne Erbsen\*) Milchgries mit brauner  
Butter, Semmelschmarrn mit Obstmus, Steinpilze mit Schmor-  
kartoffeln, Hafergrütze mit Hagebuttencompot.

Apfelstrudel, Weizenschrotstollen.

\*) **Grüne Erbsen.** Die ausgelesenen und gut gewaschenen  
Erbsen wässert man des Abends ein, setzt sie am andern Tag  
ans Feuer und kocht sie mit etwas Salz schön weich, was bei  
frischen Erbsen innerhalb 2 Stunden geschieht. Man vermischt  
dann etwas heiße Butter mit Mehl zu einer feimigen Sauce und  
giebt dieselbe zu den Erbsen, die beim Anrichten mit gewiegter  
Peterfilie bestreut werden können.

**13. Januar.** Blumenkohlsuppe, Apfelsuppe,

Linse-Cotelettes mit Braunkohl oder Kräutersauce, Wurzel-  
gemüse mit Kartoffeln, Braunkohl mit Rühreier, Apfelreis\*),  
vegetarische Kartoffelstückchen, Erbsnbrei mit Schmorkartoffeln und  
Sauerkraut, Hafergrütze mit Heidelbeeren.

Kartoffelplinse, Napfkuchen, Weizenschrotstollen, gefüllter  
Griespudding.

\*) **Apfelreis.** Der Reis wird gelesen, gut abgebrüht,  
mit kochendem Wasser angesetzt, worauf er  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam  
kochen muß. Man schäle Äpfel, schneide sie in Viertel, dünste  
dieselben in Zucker und Butter ziemlich weich, gebe sie zu dem  
weich gekochten Reis und mische Corinthen oder Sultanirosinen,  
sowie ein wenig Salz darunter.

**14. Januar.** Hagebuttenuppe, Gemüsesuppe.

Stangenspargel in Butter, Spiegeleier mit Kartoffelsalat,  
Welschkohl mit Gelbschwämmchen oder Kartoffeln, Möhrengemüse  
mit Kartoffeln, Linse\*) mit Pflaumen, Hirse mit Kirschsaft,  
Hafergrütze mit Compot, geb. gelbe Erbsen, Maccaroni mit Com-  
pot oder Käse.

Apfelbrotpudding, Quarkkuchen, Napfkuchen, Rosinenstollen

\*) **Linse.** Nachdem dieselben gut gelesen, werden sie die  
Nacht über eingewässert. Man setzt sie mit kaltem Wasser