

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

an. Sind die Linsen weich, drückt man nach Belieben Citrone daran, giebt ein wenig Zucker, Salz und etwas frische Butter dazu. Gebräutes Mehl quirlt man mit kaltem Wasser glatt und gießt es an die Linsen, nachdem läßt man diese nochmals nachkochen. Auch in Butter geröstete Zwiebel kann man daran geben. Man richte sie mit gedünsteten Pflaumen oder mit Schmorkartoffeln an.

15. Januar. Panadensuppe, Erbsuppe.

Griesklöße mit Pilzgemüse oder Himbeermus, Kastaniengemüse,*) Spargelgemüse mit Karotten, Kartoffelmus mit Cotelett oder Zwiebelbutter, Rothkraut mit Kartoffeln, grüne Erbsen mit Möhren, Milchreis mit brauner Butter, Hafergrütze mit Compot. Hirsepudding mit Apfelmus, Erdbeercrème, Kapfkuchen.

*) **Kastaniengemüse.** Man schäle die Kastanien (Marronen) ab, weiche sie in kochendes Wasser und lasse sie einmal aufkochen, dann ziehe man die zweite Schale ab. Nun bereite man aus Weizmehl und Butter eine dünnseimige Sauce, in welche man die Kastanien legt und $\frac{1}{4}$ Stunde darin langsam und weich dämpft, man giebt noch etwas Butter zu und zieht sie mit Eidotter ab.

16. Januar. Weinsuppe, Griesuppe.

Stangenspargel in Butter, Steinpilze mit Schmorkartoffeln, Bratklöße mit Apfelmus, Eiernudeln, Leipziger Allerlei mit Semmelklößen, Grünkohl*) mit Schmorkartoffeln, gedämpfte weiße Bohnen, Polenta mit Fruchtsaft, Wiener Schmarrn mit Vanillensauce, Hafergrütze mit Milch.

Streußelkuchen, Pudding, gefüllte Buchtel.

*) **Grünkohl oder Braunkohl.** Der Grünkohl wird von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen mit kochendem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein gewogen. Man bräunt etwas Mehl in heißer Butter, rührt dies zu dem gewiegten Kohl, giebt Salz hinzu und läßt ihn langsam schön weich kochen. Mit gerösteter geriebener Semmel kann man den Kohl feimiger machen. Mit Ei, mit gerösteten Kastanien oder Schmorkartoffeln giebt man den Grünkohl zur Tafel.