

## **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

\*) **Hafergriße.** Mit kaltem Wasser wäscht man dieselbe und setzt sie mit kochender Milch oder Wasser an das Feuer, läßt sie eine Stunde recht langsam kochen, giebt das nöthige Salz, etwas Zucker und frische Butter dazu. Man giebt sie mit Compot, beliebt sind Preiselbeeren dazu.

**20. Januar.** Erbsuppe, Eiergräupchensuppe.

Linse-Cotelettes mit Rothkraut oder Leipziger Allerlei, Birnengemüse, Welschfohl mit Kartoffeln, Leipziger Allerlei mit Semmelklößen,\*) Milchreis mit brauner Butter, Majorankartoffelstückchen, Hafergriße mit Apfelmus. Rühreier mit Morcheln.

Pflaumenstrudel, Apfelpastete, Weizenschrotstollen.

\*) **Leipziger Allerlei mit Semmelklößen.** Spargel, Schoten oder grüne Erbsen, Carotten oder kleine Möhren, Kohlrabi, Blumenfohl, Morcheln, Steinpilze, Schnittbohnen, feine Gräupchen werden, jedes für sich in seiner Art, einzeln fertig gemacht. Das Quantum des Einzelnen kann man nach dem eigenen Ermessen erwägen. Sind die Gemüse weich, gießt man das Wasser ab und schüttet die allerlei Gemüse zusammen, dann bräunt man Mehl in reichlicher Butter, rührt von der abgegoßenen Brühe eine feimige Sauce, zieht dieselbe mit einigen Eidottern ab und gießt sie über das Gemüse, richtet sie noch mit etwas Blumenfohl und Petersilie an und giebt sie mit Semmelklößen.

Semmelklößen. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Stückchen Butter zur Sahne, fügt nach und nach unter fortgekehrtm Rühren 3 ganze Eier, etwas Salz, ein wenig Muskatnuß und soviel geriebene weiße Semmel dazu, daß ein nicht zu steifer Teig gebildet wird, dann formt man kleine Klößen und kocht sie in Salzwasser.

**21. Januar.** Grüne Suppe, Obstsuppe.

Stangenspargel, Voigtländische Klöße\*) mit Meerrettig oder Butterauce, Gelbschwämmchen mit Schmorkartoffeln, arme Ritter mit Compot, Möhrengemüse mit Kartoffeln, Sauerkraut mit weißen Bohnen, Griesbrei mit Johannisbeersaft, Hafergriße mit Mirabellen, Welschfohl mit Schmorkartoffeln.

Reispudding, Apfelstrudel, Quarkkuchen.