

## **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

\*) **Boigtländische** oder **grüne Kartoffellöbje**. Große rohe Kartoffeln schält man und nachdem man sie gerieben hat, preßt man sie in einem festen Tuch oder Sack gut aus, damit das darin enthaltene Wasser abfließt. Hierauf bringt man die ausgedrückten Kartoffeln in eine große Schüssel, macht sie auseinander und überbrüht sie mit heißer Milch, Wasser oder dünnem Griesbrei, giebt das nöthige Salz und noch einige gekochte, geriebene Kartoffeln hinzu, arbeitet es gut durcheinander, macht einen Teig, von welchem man große Klöße formt, füllt dieselben mit gerösteter Semmel und legt sie in kochendes Salzwasser, worin sie circa  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Man kann sie mit Sauerkraut oder Buttersauce oder Obstmus geben.

**22. Januar.** Kartoffelsuppe, Weizenschrottsuppe.

Macaroni mit Compot oder gerieb. Käse, Reis mit Morcheln, Weißkraut mit Sahnsauce, Selleriegemüse, Apfellobje\*) mit Himbeer- oder weißer Bohnensauce, weiße Bohnen mit Möhren, Eierkuchen mit Kartoffelsalat, Pilzragout, Hasergrütze mit Milch.

Schrotstollen, Fruchtpudding, Kartoffelkuchen.

\*) **Apfellobje** mit Obstsauce. Schäle und schneide Borsdorfer Apfel recht fein. Etwas Zucker, Salz, Eier und soviel geriebene Semmel giebt dazu, daß ein ziemlich steifer Teig entsteht. Den gut gemischten Teig forme in mittelgroße Klöße und koche dieselben in gelindem Salzwasser gar. Man giebt die Klöße mit Milch, Wein oder Obstsauce.

**23. Januar.** Mandelmilchsuppe, geröst. Griesuppe.

Kartoffelpuffer mit Compot oder Selleriesalat, Gemüse-Garnitur, Apfel-Reis, Welschkohl mit Kartoffeln, Rothkraut mit Kartoffeln, Kohlrabigemüse mit Kartoffeln, ged. weiße Bohnen, Stangenspargel in Butter, Hasergrütze mit Pflaumen.

Hobelspähne\*), Brot-Charlotte, Rosinenstollen, Napfkuchen.

\*) **Hobelspähne**. Man nimmt ein Ei, giebt dazu soviel Zucker und soviel Mehl, als das Ei wiegt und rührt dies zu einem ganz glatten Teig. Dann läßt man ein Blech mit flachem Rand heiß werden, bestreicht es noch heiß mit weißem Wachs,