

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

Kartoffeln, Weißkraut mit Schmorkartoffeln, Gelschwämmchen mit Schmorkartoffeln, Wasserspazzen, Hafergrütze mit Compot.

Gefüllte Pfannkuchen, Hirsepudding mit Frucht-
sauce, Gutzwieback.

*) **Kohlrabigemüse.** Schäle und schneide den Kohlrabi in feine Scheibchen und setze ihn mit Salzwasser an. Ist er weich, wird die Brühe abgegossen und mit Weizmehl zu einer feimigen Sauce gekocht. Der weich gekochte Kohlrabi wird damit vermischt und bei gelindem Feuer noch einmal durchgekocht und mit Eidotter abgezogen.

27. Januar. Obstsuppe, Hafermehlsuppe.

Kartoffelnudeln mit Pflaumenmus oder Sauerkraut, Blumenkohl-
gemüse, Apfelreis, Erbsreis mit Linsen-Cotelettes oder Schmorkartoffeln, Möhren mit Kohlrabi, kalter Aufschnitt*) mit Kartoffel-
salat, Hafergrütze mit Milch, Steinpilze mit Sahnsauce.

Pflaumenstrudel, Kuchenbrezel, Rosinenstollen.

*) **Kalter Aufschnitt** oder veget. Braten. Man kocht den Tag zuvor 2 Pfd. Linsenschrot, gemischt mit Bohnenschrot oder Erbsenschrot in Wurzelbrühe recht dick ein, giebt Eier, in Butter geröstete Zwiebeln, Salz, einige weich gekochte weiße Bohnen, Möhren, Kohlrabi, auch fein gewiegte Pilze hinzu, reibt die Schale einer kleinen Citrone ab, drückt sie aus und mengt dies alles untereinander. Dann formt man mit Hinzunahme von soviel gerösteter geriebener Semmel als nöthig, viereckige ca. 20 cm. lange Braten. In einer Eierkuchenpfanne bäckt man die Braten in heißer Butter oder Del auf allen 4 Seiten gut durch. Nach dem Erkalten schneidet man die Braten mit einem recht schwachen Messer in Scheiben und giebt ihn mit Butter und Brot oder Salat oder auch als Beilage zu Gemüse.

28. Januar. Erbsuppe, Chocoladensuppe.

Maccaroni mit Compot oder geriebenem Käse, Rothkraut mit Cotelettes oder Schmorkartoffeln, Karottengemüse, vegetarische Kartoffelstückchen,*) grüne Erbsen, Polenta mit Kirchsafft, Nühreier mit Kartoffelsalat, Hafergrütze mit Preiselbeeren.

Reispudding mit Apfelmus, Kartoffelkuchen, rothe Grütze mit Milch, Quarttorte.