

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

Jeder der Theile wird zu einem Kuchen ausgerollt, mit gerösteter Semmel bestreut und mit gut gereinigten zerschnittenen süßen Früchten (Feigen, Datteln, Kirschen, Äpfel u. dergl.) belegt, mit kleinen Rosinen und gewiegten Mandeln bedacht und dann sorgfältig zusammengerollt. Aus diesen 3 Teigrollen flechtet man sich einen Zopf und verbindet seine Enden mit einander, sodaß ein Kranz entsteht, bestreicht ihn mit Eigelb, läßt ihn eine Weile warm stehen und schiebt ihn dann auf dem gebutterten Blech in den heißen Ofen, wo man ihn schön braun bäckt und dann noch mit Zucker bestreut.

28. Dezember. Kürbisuppe, Kartoffelsuppe.

Grieskloß mit Compot, Petersilie mit Blumenkohl, englisch Kraut, Pilzragout, Pastinaken Gemüse*) mit Kartoffeln, Milchhirse mit Butter, Bohnenmus mit Butter, Hafergrütze mit Kirschen, Radieschen mit Butter und Brot.

Reispudding, Quarkkuchen, Himbeercreme.

*) **Pastinaken Gemüse.** Die sauber gewaschenen und geschabten Pastinaken werden in 3—4 cm. lange Stückchen geschnitten und in kochendem Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter weich gekocht; man rührt dann eine helle Mehlschwitze und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu und richtet das Gemüse mit Salz-kartoffeln an.

29. Dezember. Buttermilchsuppe, Preiselbeersuppe.

Eierlinse mit Gurkensalat, Steinpilze mit Schmorkartoffeln, Rosenkohl mit Schmorkartoffeln, Birnengemüse, Perlreis mit Butter, weiße Bohnen mit grünen Bohnen, grüne Bohnen mit Rothkraut, Spiegeleier mit Kartoffelsalat, Hafergrütze mit Preiselbeeren, Rahmstrudel.

Maiskuchen mit Fruchtstift, Apfelfuchen.

*) **Buttermilchsuppe.** Man kocht feine Gräupchen in möglichst wenig Wasser weich, rührt sie dann mit etwas Salz und Zucker in die Buttermilch und läßt diese unter Quirlen aufkochen. Die Suppe kann mit Eidotter abgezogen und mit gerösteten Semmelscheiben angerichtet werden.