

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

30. Dezember. Kerbelsuppe, Aprikosensuppe, Kraftbrühe*) mit Ei.

Eiernudeln, Kastaniengemüse, Welschkohl mit Spiegelei oder Schmorkartoffeln, Reis mit Erdbeeren, Spargel mit Karotten, gelbe Erbsen mit Schmorkartoffeln oder Sauerkraut, Bratklöße mit Eiern, Kohlrübenngemüse, Hafergrütze mit Compot.

Sirjepudding, Apfelstrudel, Quarkkuchen.

*) **Kraftbrühe.** Eine Kleinigkeit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilienwurzel u. s. w. reinigt man gut und schneidet sie in feine Scheiben oder in Stückchen, giebt Salz und etwas gewiegte Morcheln zu, und schmort dies in nicht zu wenig Butter $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann läßt man es in Wasser gut weich kochen, gießt die Brühe durch ein Sieb und kann sie auch zu Suppen verwenden.

31. Dezember. Weinbeersuppe, Einlagesuppe.

Stangenspargel in Butter, vegetarischer Braten mit Apfelsalat*), geb. Blumenkohl mit Möhrengemüse, Gelbschwämmchen mit Ei und Kartoffeln, Reisklöße mit Kirichen, Gemüsegar nitur, Rothkraut mit Kartoffeln, grüne Erbsen, Milchbrei mit Butter, Hafergrütze mit Heidelbeeren.

Fruchtslamerie, Apfelkuchen, Weizenschrotstollen.

*) **Apfelsalat.** Sauber geschälte Äpfel schneidet man in Würfel, ohne das Kerngehäuse zu benutzen, mengt etwas Salz, Zucker, feines Del und zuletzt ein wenig Essig oder Citronensaft dazu und läßt dies einige Stunden stehen.

