

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

nicht Rüböl) braun. Dann gebe man auf jedes Schnitzel eine Scheibe frische Zitrone und streue auch einige Kapern darüber. Nun bräune man ein wenig Butter in der Pfanne, tue etwas mit Wasser aufgelösten Pflanzenextrakt dazu und gieße dies seitlich zu den Schnitzeln, bevor sie zu Tisch gegeben werden. Diese Speise ist so wohlschmeckend, daß man sie gern wiederholen wird.

Nr. 4. Vegetabilischer Aufschnitt.

Vegetabilischer Aufschnitt kann ohne Zutaten zum Brot gegeben werden, doch schmeckt derselbe ausgezeichnet mit frischen Tomaten und Schnittlauch zum Butterbrot.

Nr. 5. Protose oder Ruxfleischkoteletts (gemischt).

(Für größeren Tisch berechnet).

Zu 1 Pfd. Ruxfleisch oder vegetabilischem Aufschnitt verwende man folgende Zutaten: 1 Tasse Hafergrübe, $\frac{1}{2}$ Tasse Grünern und $\frac{1}{2}$ Tasse Reis, etwas Salz werden in einen kleinen Topf getan; dann gießt man ungefähr 5 Tassen kochendes Wasser darüber, schließt den Deckel und stellt diesen Topf in einen etwas größeren, füllt Wasser hinein, deckt auch diesen gut zu und kocht so im Wasserbad die Mischung weich. Zeit des Kochens 1 Stunde. So erhält man einen festen Teig, welchen man erkalten läßt. Nun fügt man eine feingeschnittene Zwiebel*) hinzu und mengt diesen Teig mit dem Ruxfleisch und 1—2 Eiern gut durch; sollte der Teig nicht trocken genug sein, so menge man noch etwas Weißbrot darunter, formt runde Brötchen und backt sie in heißem Palmin oder Erdnußöl (Speiseöl) schön braun. Beilage für Gemüse und Salat.

Nr. 6. Protose mit Rahmkartoffeln.

Gesottene Kartoffeln schneidet man in nicht zu dünne Scheiben tut Salz und Zwiebel (gehakt) dazu und belegt

*) Für Kranke bleibt Zwiebel stets fern.