

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

eine Krautform*) damit, gießt reichlich sauren Rahm darüber und gibt abwechselnd Lagen von Ruckfleisch und Kartoffelscheiben, obenauf lege man einige Stückchen Butter. Nun schließe man die Form und koche im Wasserbad eine gute Stunde weich.

Nr. 7. Ruckfleisch in Scheiben gebraten.

Zu diesem Gericht schneidet man von dem Fleisch fingerdicke Scheiben, salzt dieselben, träufelt etwas Zitronensaft darüber, wendet jede Scheibe in geschlagenem Ei und Semmelkrumen und bratet sie auf beiden Seiten hellbraun. Ebenfalls eine gute Beilage zu Gemüse und Salat. Auch kalt sehr wohlschmeckend.

Nr. 8. Gefüllte Protose oder Hähnchen.

2 Pfd. Protose höhlt man vorsichtig aus; das ausgekommene Ruckfleisch mischt man mit 2 Egl. Korinthen, 2 feingeschnittenen Äpfeln, 1 Ei, etwas geriebenen Zwieback und füllt damit die Höhlung wieder aus, den Abschluß bildet reine Protose. Eine geschickte Hand kann leicht die Form von Hähnchen nachahmen, die Beine und Flügel lassen sich von Maccaroni darstellen. In reichlich Butter und Palmöl wird eine Zwiebel und die Protose gebraten, auch etwas Salz darüber gestreut, dann mit Sahne und Mehl eine braune Tunke angerührt, mit Pflanzenextrakt und Salz fertiggestellt.

Für Kranke zu empfehlen, jedoch dann Zwiebel fortlassen.

Nr. 9. Krautkoteletts.

Man nimmt einen beliebigen Teig von Linsen-, Grünkern- oder gemischten Koteletts, fügt unter die weichgekochte Masse etwas gehacktes Weißkraut, welches nach dem Hacken ein wenig ausgedrückt wird, fügt die nötigen

*) Ist auch ein sonst gutschließender Topf zu verwenden.