

## **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

Wir lassen hier eine Reihe Speisefarten-Abdrücke folgen, vom 1. Januar bis 31. Dezember, täglich, wie dieselben in der „Thalysia“-Chemnitz im Gebrauche sind. Dadurch ist der Hausfrau eine reiche Auswahl von passenden Gerichten geboten. Jede angeführte Speise befindet sich im Buche beschrieben.

\* \* \*

**1. Januar.** Hagebuttensuppe, Teltower Rübschen-  
suppe.

Geb. Gries(schnitte\*) mit Spinat oder Compot, Spinat mit gerösteten Kastanien oder Spiegelei, Reis mit Johannisbeeren, Kartoffelmus mit Gelbschwämmchen oder Zwiebelbutter, Schnittbohnen, Möhren und Kohlrabi, Hafersgrütze mit Compot, Welschkohl mit Schmorkartoffeln.

Fruchterème Milchflamerie, Brödding, Apfelstrudel, Kapfuchen, Kranzfuchen.

\*) **Geb. Gries- oder Reisschnitte.** Den dazu nöthigen Gries oder Reis kocht man am Abend vorher in Wasser oder Milch zu einem dicken Brei, gelind gesalzen. Gewiegte süße Mandeln können beigelegt werden. Diese Masse füllt man dann in eine vorher kalt ausgespülte flache Form oder Schüssel und stellt dieselbe kalt. Am Morgen stürzt man die steif und fest gewordene Masse aus der Schüssel, schneidet sie in nicht zu dicke Scheiben, panirt die Schnitte mit Ei und Semmel und bäckt sie auf beiden Seiten in heißer Butter oder Del schön braun.

Die Schnitte können mit Compot oder als Gemüsezulage gegeben werden.

**2. Januar.** Gemüsesuppe, Weizenschrotsuppe.

Kartoffelbällchen mit Salat, Eiernudeln, Schwarzwurzelgemüse,\*) Braunkohl mit Schmorkartoffeln, Gräupchen mit Pilzen,