

## **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

Für einen einfachen Tisch würde es also passend sein, für den

- |              |               |                                     |
|--------------|---------------|-------------------------------------|
| 1. Tag z. B. | Blumentohl    | } mit Kartoffeln, Brot<br>und Obst, |
| 2. " "       | Gelbe Erbsen  |                                     |
| 3. " "       | Grüne Bohnen  |                                     |
| 4. Tag z. B. | Milchreis mit | } mit Kartoffeln, Brot<br>und Obst  |
| 5. " "       | Spargel       |                                     |
| 6. " "       | Weißer Bohnen | }                                   |
| 7. " "       | Kohlrabi      |                                     |

zu wählen. Will man noch eine Suppe hinzufügen, dann nehme man zu Gemüse eine nahrhafte Suppe, wie Erbsen-, Hafergrütz-, Milch-Suppe, zu Hülsenfrüchten, Reis, Kloben oder dergl. eine leichte, wie Obst- oder Kartoffelsuppe.

Wer seinen Tisch reicher gestalten will, der kann neben Gemüse noch eine Mehl- oder Eierspeise hinzunehmen, wie Milchreis, Torten, Auflauf u. s. w. Die vegetarische Küche erlaubt es bei der Reichhaltigkeit ihrer Erzeugnisse einen Speisezettel sehr üppig zu gestalten: dies zu thun ist aber nicht empfehlenswert, denn je mehr wir uns von der Einfachheit entfernen, desto mehr sind wir in Gefahr, auf Abwege zu geraten.

Nächstehend eine Anzahl von Beispielen, wie man in zweckmäßiger Weise Speisen zusammenstellen kann:

## 12 Sommer-Speisezettel.

1. Gelbe Erbsen. Arme Ritter oder Kirchsuppe. Stachelbeeren.
2. Blumentohl. Milchreis oder Reissuppe. Kirschen.
3. Maccaroni. Bratkartoffeln oder Kartoffelsuppe. Kopfsalat.
4. Spargel. Butterhirse oder Hirsesuppe. Rhabarber.
5. Kirschklöße. Saure Kartoffeln oder Hafergrütze. Backäpfel.
6. Junge Mohrrüben mit Spargel. Plinze oder Bohnensuppe. Kirschen.
7. Linsen. Petersilien-Kartoffeln oder Erdbeersuppe. Geb. Pflaumen.
8. Kohlrabi. Kirschen-Eierkuchen oder Linsensuppe. Feigen.