

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

Fleutekäse, (auch Pflaumenmus, Apfel-, Möhren- oder Rübenkraut) und Graham- oder Simonsbrot, dazu wird genossen ein Teller Hafergrütze mit Obst oder Milch, ungekocht. **Mittags** kommen Nüsse, Mandeln, Datteln oder Feigen und allerlei frisches Obst und Beeren (Erd-, Heidel-, Him- und Brombeeren), auch Weintrauben, auf den Tisch. Dazu wird geboten: Warmes Gemüse mit wenig Kartoffeln, irgend ein Salat (Grüner-, Gurken-, Bohnen-, Tomaten-, Sellerie-, Kohlsalat usw.), Kompott von allerlei frischem oder getrocknetem Obst und wieder Milch (auch gequirlte und Buttermilch) und Graham- oder Simonsbrot mit Butter. Datteln und Feigen werden nur die Zeit, wo es wenig frisches Obst gibt, gereicht. **Abends** besteht das Essen ebenfalls aus Nüssen, Mandeln, Datteln oder Feigen, aus frischem Obst und irgend einem Salat mit Bratkartoffeln, ferner aus Butter, Honig, Graham- oder Simonsbrot mit Milch (ungekocht, gequirt oder saure Milch). Auch Fleutekäse, Quark genannt, der zu frischen Beeren und zum Obstkompott genossen wird, kommt auf den Tisch.

Die Fruchtetafel ist nach der Jahreszeit verschieden. Die Natur sorgt in dieser Hinsicht für die beste Abwechslung. Zu den mannigfachen hiesigen Früchten werden noch einige Südfrüchte hinzu genommen: Apfelsinen, Aprikosen und Pfirsiche. Die Gemüse und Salate richten sich ebenfalls nach der Jahreszeit.

Speisezettel für das Jahr.

Im **Winter** müssen ausser Mandeln und Nüssen, die jetzt ganz besonders die Hauptsache sind, da sie einen grossen Nährwert besitzen, verschiedene Winteräpfel und Birnen auf die Tafel gebracht werden, und es sind nun frische Apfelsinen, Feigen und Datteln aus dem Süden vor-