

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

Butter, Brod und Käse gleich nach dem großen Kuchen und vor dem Dessert zu geben, habe ich in der Reihenfolge angegeben, weil es eine angenehme Abwechslung zwischen den süßen Schüsseln bietet. Auch die größeren diners sind ebenso leicht wie die kleineren zu vereinfachen oder reichhaltiger zu arrangiren. Für letzteres bieten die streng vegetarisch gehaltenen sämmtlichen Recepte dieses Buches vielfache Auswahl.

Diner für den Winter.

	Recept	
Maronenpüree-Suppe	118	
und Milchsuppe mit Mandel-		
Albchen	177	
Kartoffel-Pastetchen	469	
Bunter Salat	610	
Reispudding mit Rosinen	715	
Kaiser-Gemüse	399	
	Spargel aus Büchsen	
	mit brauner Butter	303
Feine Mehlspeise	817	
	mit Himbeersauce	595
Auflauf von Äpfeln	887	
Neapolitanischer Kuchen	1131	
Butter, Brod und Käse.		
Compote von eingemachten		
	Kirchen	1245
	Compote von eingemachten	
Aprikosen	1263	
Compote von eingemachten		
	Nüssen	1251
Mirtilons von Blätterteig	1100	
Königs-Schnitten	1176	
Gefrorenes mit Grahambrod	1188	
und Mandelspäne	1113	
Frisches Obst.		

Januar.

Sonntag den 1.

Kartoffelsuppe	67
Äpfelköße	517
Gefüllter Kohlkopf	365
Züricher Mehlspeise	820
und Compote von Backobst	684

Montag, den 2.

Mohrrübensuppe	88
Sellerie	354
und Kartoffel-Cotelettes	471
Brodmehlspise	838
und Compote von Äpfeln	637

Dienstag, den 3.

	Recept
Linjensuppe	130
Kartoffeln mit getrockneten	
Birnen	475
Semmel-Eierkuchen	765

Mittwoch, den 4.

Griesuppe mit Butter	156
Sauerkohl	391
und Kartoffelpüree	437
Äpfelspeise	845

Donnerstag, den 5.

Brodsuppe	166
Kohlraabi	351
und gestovte Kartoffeln	447
Mehlspeise v. Buchweizengries	829
Compote v. getrockneten Birnen	683

Freitag, den 6.

Milchsuppe mit Grahambrod	198
Stedrüben	386
und gebratene Kartoffeln	457
Berliner Spritzkuchen	1055
Frisches Obst.	

Sonnabend, den 7.

Kohluppe mit Milch	101
Kartoffelköße	498
mit Sauce	549
Brod-Auflauf	850
und Compote v. getrockneten	
Äpfeln	678

Sonntag, den 8.

Suppe v. getrockneten Birnen	212
Kartoffelspeise à la Louise	443
mit süßer heißer Sahne.	
Grüne Bohnen aus Büchsen	347
und Peterfilienkartoffeln	450
Auflauf v. Reis	860
und Obstsaucе	595