

Kriegsspeisezettel für die Woche.

Vom 19. bis 25. Mai 1918.

Sonntag (Pfingstsonntag): Spargelsuppe, gedämpfter Rindbraten mit Salat. — **Abend:** Schwammspeise mit Erdäpfeln.

Montag (Pfingstmontag): Einmachsuppe, Ganselungees mit Haferreis. — **Abend:** Krautsuppe.

Dienstag: Jellersuppe, Kartoffelnoden. — **Abend:** Polenta mit Schwammerlsoße.

Mittwoch: Porreesuppe, Gemüsefleisch (Wurst). — **Abend:** Salat als Gemüse.

Donnerstag: Peterillensuppe, Fleischkugel aus Wurst mit Spinat. — **Abend:** Kohlrüben Gemüse.

Freitag: Gemischte Gemüsesuppe, Maisgrießknödel. — **Abend:** Fischgulasch.

Samstag: Würfelsuppe, Sauerkraut mit Blutwurst. — **Abend:** Milchgemüse.

Kartoffelnoden. $\frac{1}{8}$ Liter Maisgrieß wird abgebrannt und vermengt mit einem Ei und mit 35 Dkg. gelochten, durchgedrehten Kartoffeln. Diese Mischung läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt ruhen. Dann schiebt man Nockerl aus, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel ab.

Krautsuppe. Angelaufene Zwiebel wird mit Mehl gestäubt, mit dem Kraut vermischt und mit Suppe (Würfel) verfocht. Wurstwürfel läßt man in der Suppe auflocken.

Schwamm speise. Getrocknete Pilze werden in Salzwasser mit einer Zwiebel gekocht. Die abgeseigten Schwämme werden gehackt und in eine Feinbrei eingeführt, die mit dem Pilzwasser vergossen wird. Geschnittene Peterille, Pfeffer und Essig fügt man hinzu. Aufgelocht, gießt man die Mischung über gekochte Erdäpfelschnitten.