

**Kriegspeisezettel für die Woche.**

Vom 27. August bis 2. September 1916.

**I. Reichere Kost.**

**Sonntag:** Griechnockerlsuppe, Lammbraten mit Gurkensalat, Apfelsrudel. **Abend:** Schleifische Fleischsuppe.

**Montag:** Schwammerlsuppe, Eiernudeln abgeschmalzen, mit Obst. **Abend:** Kohlrabi-Kräpfchen.

**Dienstag (fleischfrei):** Kohlminestraruppe, Leberknödel mit warmem Krautsalat. **Abend:** Liptauerkäse.

**Mittwoch:** Milzsuppe, Speckfisoln. **Abend:** Rahmkartoffeln.

**Donnerstag:** Kräuterlsuppe, Marillennudeln. **Abend:** Karotten mit Peterilie.

**Freitag (fleischfrei):** Erdäpfelsuppe, Seefisch mit holsteinischer Tunke und Salzerdäpfeln. **Abend:** Schwämme mit Einmachuntke.

**Samstag (fettfrei):** Einlaufsuppe, gefüllte Paprika mit Erdäpfeln. **Abend:** Paradeisreis.

**II. Einfache Kost.**

**Sonntag:** Leberreisuppe, Fleischrollen mit Sauerkraut, Zwetschenkuchen. **Abend:** Kartoffelgulyas.

**Montag:** Erbsensuppe, Reisknödeln mit Paradeisuntke. **Abend:** Erdäpfelbrei mit Zwiebelringen.

**Dienstag (fleischfrei):** Graüpensuppe, Kärntner Tafcherln. **Abend:** Eingebraunte grüne Erbsen.

**Mittwoch:** Krautsuppe, Kohlaufauf. **Abend:** Kartoffelsturz.

**Donnerstag:** Porreesuppe, Serviettennudeln mit Kochsalat. **Abend:** Spinat mit Nockerln.

**Freitag (fleischfrei):** Brotsuppe, gefülltes Kraut. **Abend:** Käsebröt.

**Samstag (fettfrei):** Fleckerlsuppe (Würfel), Oberknudeln. **Abend:** Kukuruz.

**Schleifische Fleischsuppe.** Man kocht Getröfe oder Beuschel mit Essig, Salz, Pfeffer und Gewürz, bis es weich ist. Dann nimmt man es heraus, schneidet es klein, macht eine Einbrenne, vergießt sie mit der Brühe, gibt die Innerei hinein und kocht das ganze nochmals auf.

**Kärntner Tafcherl.** Man macht einen Strudelteig von 1 Ei, 4 Dezilliter Mehl, 2 Desagramm Butter, 1 Dezilliter Wasser und läßt ihn rasen. Man walzt 4 Blätter aus, gibt die Fülle hinein und macht Tafcherl daraus. Man kocht sie in Salzwasser, schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab. Die Fülle besteht aus 4 Desagramm gerösteten Bröseln, 6 geriebenen, geschälten Äpfeln, Zucker, Zitrone und Rosinen.

**Gefüllte Paprika.** Man schneidet den Deckel ab und gibt folgende Fülle hinein: Faschirtes Fleisch, gehackte Zwiebel, Peterilie, Reis, etwas Paradeismark, Salz und Pfeffer vermengt. Dann gießt man etwas Rahmerfag und Suppe darauf und dünstet sie weich.

**Reisknödel mit Paradeisuntke.** 1/2 Schale gut gewaschener Reis wird dick eingekocht, kalt gestellt, mit Butter, 2 Eiern, Zitronenschale und Bröseln vermengt. Man formt Knödel und überkocht sie in Paradeisuntke.

**Holsteinische Tunke zu Seefischen.** Weiße Einbrenne wird mit Weißwein und Fischwasser verrührt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, mit Butter und Zitronensaft vermengt und einem Ei abgequillt.

**Kohlrabi-Kräpfchen.** Geschälte, geschnittene Kohlräben werden weich gekocht. Aus dem Wasser genommen, zerdrückt, salzt man sie, mischt 1 Ei und Brösel dazu, formt Kröpfchen daraus und brät sie aus.

**Fleischrollen mit Sauerkraut.** Handgroße, dünne Rindfleischstücke füllt man mit Sauerkraut, rollt sie zusammen und bindet sie zu. Dann dünstet man sie in gerösteter Zwiebel mit Fett.

**Kohlaufauf.** Der Kohl in Viertel geteilt wird in Salzwasser gekocht und dann auf ein Sieb gelegt. Man macht eine Mischung aus rohem gehacktem Fleisch, gedünstetem Reis, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Pfeffer und Gewürz. Sodann gibt man in eine ausgeschmerte Form eine Lage Kohl, dann die Fülle, dann wieder Kohl, abwechselnd mit der Mischung zum Schluß Kohl. In Dampf 1/2 Stunde kochen.

**Gefülltes Kraut.** In abgedröhten Krautblätter füllt man folgende Fülle: Ein wenig gedünsteter Reis, zerstückelter Seefisch und das übrige Kraut (gekocht). Man rollt die Blätter zusammen, gibt sie in die Kasserolle und dünstet das Kraut mit Paradeis.

**Speckfisoln.** 1/2 Kilogramm grüne, abgezogene und geschnittene Fisoln gibt man zu 20 Desagramm fettem Schweinefleisch (gejocht), läßt sie rösten, gießt Wasser darauf und kocht sie weich.