

Ekon.  
Hotchkiss.  
(Br.)  
1892

T. Makaronisoppa. M. Biffetti med rödbetebete till  
Grönsoppa med persilja och potatis. \*Gressin med rödbetebete  
Risgrynskaka med äpple. \*Zucchini med  
Puré med gräddkaka.

## 28 MIDDAGAR UTAN KÖTT OCH FISK. T

- S. Sparrisoppa. Champignonkroetter med stekt persilja och potatis. Risgrynskaka med äpplen.
- M. Linsoppa. Stufvad blåkål med kastanjer och stekt potatis. Plättar med sylt.
- T. Puré på sockerrötter. \*Macedoine med bouchéer. Gräddkaka.
- O. Hvitkålsoppa. Risgryn med parmesanost, portugisisk lök o. stekt potatis. Pärönkompott med grädde.
- T. Grönsoppa (klar). \*Gratinerade ägg. Fattiga riddare.
- F. Puré på gröna ärter. Olla podrida med spenat. (Se «Våra födoämnen» af Justus.) Crème brûlée.
- L. Afredd buljong med stekta brödtärningar. Käldolma på svamp med potatis. Katrinplommon med grädde.
- S. Löksoppa med hårdkokta ägg. \*Linskotletter med stuvvade sockerrötter. Äppelpaj.

- M. Blåkål med förlorade ägg.  
\*Gratin på jordärtskockor.  
<sup>1</sup>\*Nudelkaka.
- T. Puré på röda bönor.<sup>2</sup>  
Kålrotspudding med potatis.  
Äppelmunkar.
- O. Svampsoppa med svampbullar.  
Potatiskroketter med flageolets.<sup>2</sup>  
Fikonpudding med vaniljsås.
- T. Gul ärtsoppa.  
\*Sallad på ryskt sätt.  
Tunna pannkakor.
- F. Spenatsoppa med äggröra.  
Makaronikroketter med murkelsås och potatis.  
Kompott.
- L. Puré på hvita bönor.<sup>2</sup>  
Brynt hvitkålshufvud med ryska örter och stekt potatis.  
Citronkräm med mandelpån.
- S. Buljong med pastejor.  
Grönsakspaj med charlottenlök.  
Chocoladpudding.
- M. Puré på gula örter med stekta brödtärningar.  
Griljerade murklor med stuvad potatis.  
Mannagrynskaka med saftsås.
- T. Jordärtskockspuré.  
Äggkroketter med spenat.  
Vofflor med sylt.
- O. Puré på välska bönor med morotskifvor.  
Gratin på blomkål med potatis.<sup>2</sup>  
<sup>3</sup>Polentapudding med frukt och vaniljsås.

- T. <sup>\*</sup>Makaronisoppa.  
Griljerade jordärtskockor med ryska ärter.  
Plommonssoufflé.
- F. Puré på kålrötter.  
Ris (beströdd m. stekt persilja) med champignonstufning.  
Äppelkaka med vaniljsås.
- L. Kastanjepuré.  
Blandad grönrätt.  
Tunna pannkakor med sylt.
- S. <sup>\*</sup>Nässelkål med förlorade ägg.  
Kotletter på nudlar<sup>1</sup> med ärter och stekt potatis.  
Äppelkompott med grädde.
- M. Puré på flageolets<sup>2</sup> med morotstrimlor.  
Gratin på hvitkål med stekt potatis.  
Brödpudding.
- T. Potatissoppa med purjoli.  
<sup>\*</sup>Murklor på italienskt sätt.  
Äppelris med grädde.
- O. Puré på selleri.  
<sup>\*</sup>Griljerad lök med bruna bönor och potatis.  
Fruktpudding med vaniljsås.
- T. Grön ärtsoppa.  
Brysselkål med stekt potatis.  
Ugnspannkaka med sylt.
- F. Blomkålspuré.  
Gratinerade makaroni med tomatsås och stekt potatis.  
Rabarberpudding.
- L. Grönsoppa (afredd).  
Omelett med stuvvade jordärtskockor.  
Tapiokapudding.

Brödsorter: <sup>3</sup> Grahambröd, fruktbröd, pumpernickel.

Öfvergången från kött till vegetabilisk diet skall ske långsamt. Kött bör förekomma, en gång och fisk två gånger i veckan under de första månaderna.

Dessert af färska och torkade frukter bör egentligen afsluta hvarje måltid.

Två rätter mat och dessert äro i allmänhet af hellsoskål att föredraga framför tre. Men för den, som vid öfvergången från kött- till vegetabilisk diet icke blir smätt af en vegetarisk middag bestående af två rätter, torde en tredje rätt vara på sin plats.

Med buljong menas alltid vegetarisk buljong = af kok på grönsaker och något svamp.

Alla rätter med <sup>\*</sup> framför återfinnas i Hagdahls kokbok 10, 11, 12 häftena, sista upplagan. För öfrigt hänvisas till den märkliga boken «Våra Födoämnen i fysiologiskt, hygieniskt och ekonomiskt hänseende» af Justus, samt till «Vegetabilisk Kokbok», pris 65 öre.

<sup>1</sup> Grafström, Fredsgatan 19. Linser och nudlar.

<sup>2</sup> Haglind, Drottninggatan 49. Flageolets (gröna bönor). Hvita, röda och skära bönor.

<sup>3</sup> Boman, Drottninggatan 53. Polentagryn. Grahammjöl 30 öre per kilo. Frukt.

<sup>4</sup> Sjöblom, Stora Badstugatan 40. Torkade nässlor.

<sup>5</sup> Julius, Drottninggatan 38. Makaronigryn.

<sup>6</sup> Nordblom och Lindström, Drottninggatan 27. Makaroni (märket Bondier).

