

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

Speisefolgen für Feiertage oder festliche Gelegenheiten

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Freitag: Brühkartoffeln²⁷⁴. Semmelkloß³⁵⁷ mit Birnen oder Kompott.

Abends: Hafermehlsuppe¹⁹. Brot und Tomaten oder Käse.

Samstag: Sellerie in Tomatensoße¹⁸⁵, Kartoffeln.

Abends: Gebäckene Grütze mit Pflaumen³³¹.

Speisefolgen für Feiertage oder festliche Gelegenheiten.

Kraftbrühe mit Gemüse.
Überbackener Blumenkohl.
Vegetarischer Braten,
Hamburger Tunke, Kartoffeln.
Tomaten- und Gurkensalat.
Weingelee
oder
Zitronenschaum.
Früchte.

Tomatensuppe mit Eierstich.
Gedünstete Pilze im
Kartoffelmusring.
Grünkernbraten,
Bunte Gemüseschüssel.
Vanilleäpfel
oder
Fruchtsalat.
Schichttorte.

Für Abendessen.

Im Sommer.

Gemüsesalat, Grießschnitten oder Kartoffelröllchen.
Polnischer Quarkauflauf.
Erdbeerkaltschale und kleines Kriegsgebäck.

Im Herbst.

Überbackenes Muschelgericht.
Pilzfülze mit Grüner Soße.
Fruchtsalat.
Deutscher Tee und kleines Gebäck.

Im Winter.

Feiner Kartoffelsalat oder Kohlrübenmayonnaise
und kleine vegetarische Bratlinge.
Überbackener Apfelschnee.
Glühwein und gebäckene Kartoffelküchel.