

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Einfache Essen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

II. Einfache Essen.

a. Für die Frühjahrszeit.

Mittageffen.

Abendessen.

1.

Eiergerstensuppe.
Ochsenfleisch mit Brunnenkresse.
Spargeln.
Schinkenpasteten und aufgezogene
Kartoffeln.

Kartoffelsuppe.
Kalbsbraten mit Kompott.
Pudding mit Weinsauce.

2.

Baumwollsuppe.
Ochsenfleisch mit Radieschen.
Bratwürste mit Sauerkraut.
Schinkennudeln.

Einlaufsuppe.
Kalbschnitzel mit Pfirsich.
Muschelspeise.

3.

Französische Suppe.
Ochsenfleisch mit Rahnen.
Schweinebraten mit Spinat und
Windbeutel.

Sagosuppe.
Beafsteaks mit Kompott.
Kirschenauflauf.

4.

Rahmsuppe.
Fisch im Sud mit holländischer
Sauce und Salzkartoffeln.
Reisauflauf mit Kirschenkompott.

Geröstete Brotsuppe.
Gebackene Fische mit aufgezoge-
nen Nudeln und Kompott.

5.

Leberreisuppe.
Ochsenfleisch mit süßen Gurken.
Kalbsbraten mit Gelbrüben, Erb-
sen und Pfannkuchen.

Grünkernsuppe.
Gehackte Kalbskotelette mit Ma-
kronen und Kopfsalat.

6.

Ochsenfleischsuppe.
Roastbeef mit Beilage.
Französische Omelette m. Briesle-
ragout.
Gebratene Ente mit grünen Boh-
nen und Pastetchen.
Pudertorte, Vanilleeis.

Tapiokasuppe.
Roastbeef mit Kompott.
Karmelcreme mit Himbeersauce.

Mittagessen.

Suppe mit Butterflößchen.
 Ochsenfleisch mit Kapernsauce.
 Hammelfleisch mit Kohlraben und
 Rosenküchle.

Nudelsuppe.
 Ochsenfleisch mit Radieschen.
 Gefüllte Kalbsbrust mit Blumen-
 kohl und Goldschnitten.

Biskuitsuppe.
 Ochsenfleisch mit Kresse.
 Kalbskopf mit Pastetchen und
 Kartoffeln.

Omeletteuppe.
 Ochsenfleisch mit Zwetschgen.
 Gefüllter Kalbszschlegel mit gan-
 zem Wirsing.
 Ofenküchle.

Französische Suppe.
 Aufgezogene Fische (Rotzungen)
 mit Salzkartoffeln.
 Wiener Krapsen mit Pfirsich-
 kompott.
 Käsekuchen.

b. Für die Sommerszeit.

Fleischflockensuppe.
 Ochsenfleisch mit Beilage.
 Gefüllte Schnitzel mit rohgebra-
 tenen Kartoffeln und Bohnen.

Abendessen.

Reisuppe.
 Rahmpastetchen.
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit
 Maffaroni.

Einlaufsuppe.
 Wiener Schnitzel mit Kompott und
 gebackenen Kirschen.
 Englischer Pudding.

Sagosuppe.
 Beefsteak mit Apfelpompott.
 Pflanz.

Griesuppe.
 Fritadellen mit Kompott.
 Kirschenauflauf.

Mehlsuppe.
 Maffaroni mit Kompott.
 Schillerlocken.

1.
 Gestoßene Brotsuppe.
 Kalbsbraten mit Kompott.
 Früchtenpudding.

Mittageffen.

Schwammfuppe.
Dchsenfleisch mit Bohnensalat.
Hahnenragout in Hohlpaftete.
Blumentohl m. gefochtem Schinken
Kirchentuchen mit Guß.

2.

Abendeffen.

Juliennefuppe.
Kalbskopf à la tortue
Schweinskotelette mit Kohlrabi
und Kartoffeln.
Heidelbeertuchen.

3.

Rudelfuppe.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Bratwürfthen mit Bruchfpargeln
Kartoffelfrockette.
Früchte in Gelee

Gemifchte Klößfuppe.
Steinbutt mit gedämpften Kar-
toffeln.
Schinkenomelette.
Hahnſalat mit Pfirſich.
Biſkuittorte.

4.

Gerftenfuppe.
Schinken i. Burgunder m. Spätzle.
Kalbsnierenbraten mit Reis-
pafteten und Kompott.
Vanilleeis.

Leberfuppe.
Kalbsſchnitzel mit jungen Bohnen
und Kompott.

5.

Juliennefuppe.
Pafteten.
Hackbraten mit Bohnen und
Kartoffeln.
Mandelreis mit Himbeerfaft.
Obft.

Grünkernfuppe.
Gefalzene Zunge mit Zucker-
erbfen und Windbeutel.
Lendenbraten mit Salat und
Kompott.
Pudding.

c. Für den Herbf.

1.

Eiergerftenfuppe.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Leberknödel mit Rotkraut und
Kartoffelpuree.
Schneefuchen.
Meringe mit Schlagrahm.

Suppe mit gebackenen Klößchen.
Gefüllte Paftetchen mit Reb-
hühnerragout.
Traubentuchen.

Mittagessen.

2.

Abendessen.

Gebackene Erbsensuppe.
Ochsenfleisch mit Gurkensalat.
Gefüllter Krautkopf mit To-
matensauce.
Apfelfuchen.

Haferflockensuppe.
Junge Hühner in brauner Sauce
mit Nudeln.
Kotelette mit Kompott u. Salat.
Zwetschgentuchen.

3.

Marfklößsuppe.
Ochsenfleisch mit Tomatensauce.
Rehziemer mit Rotkraut und
Kartoffelpuree.
Geriebener Apfelfuchen mit
Meringenguß.

Reisfchleim.
Gefüllte Kalbsbrust mit geröste-
ten Kartoffeln und Endivien-
salat.
Zitronencreme.

d. Für den Winter.

1.

Grünkernsuppe.
Gefüllte Pastetchen von Wild-
bretresten.
Geräucherte Schweinsrippe mit
Sauerkraut u. Kastanienpuree.
Poularden mit Salat u. Kompott.
Sandtorte.

Baumwollsuppe.
Hafenspfeffer mit Spätzle.
Geflügel.
Schinken mit Salat u. Kompott.

2.

Tomatensuppe.
Rehragout mit Maffaroni.
Blumenkohl mit gefüllten Pastet-
chen.
Blitztorte.

Kalbfleischsuppe.
Reisfranz mit Briesle.
Hammelsrücken mit eingemachten
Bohnen und Spätzle.
Biskuitörtchen.

3.

Leberklößsuppe.
Sauerkraut mit Pöckelfleisch und
Kartoffelkroketten.
Rehbraten mit Rosentohl.
Gefüllte Gans mit Endiviensalat.
Makronentorte.

Schwammklößsuppe.
Lummelbraten mit rohgebratenen
Kartoffeln.
Spanische Brötchen mit Schwarz-
wurzeln.
Gebratener Rehchlegel mit ita-
lienischem Salat.
Schokoladecreme mit Schlagrahm.