

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

b. Für die Sommerszeit.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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.

Abendessen.

Reisuppe.
 Rahmpastetchen.
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit
 Makkaroni.

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

Sagosuppe.
 Beefsteak mit Apfelpompott.
 Pflanz.

Griesuppe.
 Fritadellen mit Kompott.
 Kirichenauflauf.

Mehlsuppe.
 Makkaroni mit Kompott.
 Schillerlocken.

b. Für die Sommerszeit.

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

1.
 Gestoßene Brotsuppe.
 Kalbsbraten mit Kompott.
 Früchtenpudding.

Mittageffen.

Schwammfuppe.
Dchsenfleisch mit Bohnenfalat.
Hahnenragout in Hohlpaftete.
Blumentohl m. gefochtem Schinken
Kirfchentuchen 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.
Hahnfalat mit Pfirfich.
Biskuitorte.

4.

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

Leberfuppe.
Kalbsfchnitzel 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 Herbst.

1.

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

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