

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

c. Für den Herbst.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Mittageffen.

Schwammfuppe.
Dchsenfleisch mit Bohnensalat.
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.
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.
Traubenfuchen.

Mittagessen.

2.

Abendessen.

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

Haferfloccensuppe.
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.

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

d. Für den Winter.

1.

Grünkräutersuppe.
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.
Reiskranz mit Briesle.
Hammelsrücken mit eingemachten
Bohnen und Spätzle.
Biskuitörtchen.

3.

Leberklößsuppe.
Sauerkraut mit Pöckelfleisch und
Kartoffelkroccetten.
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.