

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

d. Für den Winter.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Mittagessen.

2.

Abendessen.

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

Haferflorensuppe.
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.

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.
Reiskrantz mit Briesle.
Hammelsrüden 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.