

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Führung eines Haushaltes in bescheidenen Verhältnissen

Mang, Adolf

Heidelberg, 1890

Tabelle: Mittag- und Abendessen für 4 Personen. No. 2. Für Sommer.

urn:nbn:de:bsz:31-56775

Mittag- und Abendessen für 4 Personen.

No. 2. Für Sommer.

Sonntag.		
Reisjuppe (No. 18)	250 Gramm Rindfleisch	30 Pfg.
Rindfleisch (No. 1)	100 " Reis . . .	4 "
mit Spinat (No. 27)	1000 " Spinat . . .	15 "
und Kartoffelschnitz	1500 " Kartoffeln . . .	9 "
(No. 38)	80 " Fett . . .	8 "
Abends:	" Salz . . .	1 "
Hafersuppe mit But-	100 " Hafersuppe	8 "
termilch (No. 15)	1000 " Buttermilch	9 "
		} 84 Pfg.
Montag.		
Sauermilch mit Kar-	1500 Gramm Sauer-	milch . . . 15 Pfg.
toffeln (No. 32)	2500 " Kartoffeln . . .	15 "
Abends:	50 " Zwiebeln, Salz	2 "
Zwiebelsuppe (No. 19)	100 " Fett . . .	10 "
	150 " Mehl . . .	5 "
		} 47 Pfg.
Dienstag.		
Kartoffelsuppe (No. 17)	1000 Gramm Kartoffeln	6 Pfg.
Bohngengemüse (No. 42)	375 " Bohnen . . .	13 "
Abends:	100 " Fett . . .	10 "
Käse mit Brot.	" Salz und	
Kaffee.	300 " Pfeffer . . .	1 "
	" Weichkäse	9 "
		} 39 Pfg.
Mittwoch.		
Linensuppe (No. 14)	500 Gramm Linsen	20 Pfg.
Gurkensalat (No. 50)	1500 " Kartoffeln	9 "
mit	100 " Fett . . .	10 "
Kartoffelschnitz (No. 38)	15 " Del.	2 "
Abends:	Gurken	10 "
Linensuppe (gewärmt	Zwiebeln, Salz, Pfeffer,	
und dann angeäuert).	Essig	4 "
		} 55 Pfg.
		2,25 M.

Donnerstag.	Übertrag		2,25 W.
Grüne Bohnen (No. 28) mit gerösteten Kartoffeln (No. 39)	1500	Gramm grüne Bohnen . 21 Pfg.	} 58 Pfg.
Abends:	1500	" Kartoffeln . 9 "	
Kartoffeln in der Schale (No. 32) mit weichem Käse.	100	" Fett . . . 10 "	
	100	" Zwiebeln, Salz 3 "	
	1000	" Kartoffeln 6 "	
	300	" weicher Käse 9 "	
Freitag.	500	Gramm Gries . 24 Pfg.	} 61 Pfg.
Griesuppe (No. 13) mit Heringstaretsen (No. 12)	50	" Fett . . . 5 "	
Abends:	2	Stück Heringe . 12 "	
Griesuppe (vom Mittag)	500	Gramm Magermilch 5 "	
	2000	" Kartoffeln . 12 "	
	30	" Mehl . . . 1 "	
	50	" Zwiebeln, Salz Gewürz . . 2 "	
Samstag.	1500	Gramm grüne Bohnen . 21 Pfg.	} 76 Pfg.
Bohnenalat (No. 51) mit Kartoffelklein (No. 37)	15	" Öl . . . 2 "	
Abends:	3	Zwiebeln, Essig, Gewürz 3 "	
Gebratene Leberwurst mit Salat (vom Mittag)	2000	Gramm Kartoffeln 6 "	
	100	" Fett . . . 10 "	
	200	" Mehl . . . 7 "	
	30	" Fett . . . 3 "	
	150	" geräucherte Leberwurst 24 "	
	Also pro Woche:		4,20 W.

Mittag- und Abendessen für 4 Personen.

No. 3. Für den Herbst.

Sonntag.	500	Gramm Bohnenkerne . 18 Pfg.	} 73 Pfg.
Bohnenuppe (No. 14)		Endiviensalat . . . 12 "	
Endiviensalat (No. 52)	15	Gramm Öl . . . 2 "	
mit Pfannuchen (No. 48) (Eiertuchen)		Zwiebeln und Gewürz 2 "	
Abends:	500	Gramm Mehl . 18 "	
Saure Bohnensuppe	500	" Magermilch 5 "	
	50	" Fett . . . 5 "	
	2	Eier 11 "	