

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Herbst.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Herbst

<p>1. Rindfleisch gedämpft . . . M. 0,80 mit Brühkartoffeln . . . " 0,25 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,05</p> <p>2. Rindergaumen . . . M. 0,60 mit Ragoutsaucе . . . " 0,20 und Pellkartoffeln . . . " 0,20 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,00</p> <p>3. Gemüsesuppe (Brühe vom Rindergaumen) . . . M. 0,20 Gebackner Schinken . . . " 0,90 u. Kartoffelgemüse . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,40</p> <p>4. Gebratener Schellfisch . . . M. 1,00 u. Sauertraut . . . " 0,20 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,20</p> <p>5. Weißkohl . . . M. 0,30 mit Hammelfleisch . . . " 0,70 Geschm. Blaubeeren . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,30</p> <p>6. Kartoffelsuppe (von Sup- penpulver) . . . M. 0,20 Gebakene Makkaroni . . . " 0,30 u. gef. Schinken . . . " 0,40 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 0,90</p> <p>7. Mohrrüben . . . M. 0,20 mit Schweinebauch . . . " 0,50 Geschm. Birnen . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,00</p> <p>8. Rindfleischsuppe mit Reis M. 0,15 Suppenfleisch . . . " 0,80 mit Bratkartoffeln . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,25</p> <p>9. Pilzsuppe . . . M. 0,50 Nöte Grüße . . . " 0,10 mit Vanillesauce (aus Puddingpulver) . . . " 0,10 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 0,70</p>	<p>10. Kalbskopfsuppe mit Nudeln . . . M. 0,15 Kalbskopf mit hollän- discher Sauce . . . " 0,80 Reis . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,25</p> <p>11. Bieruppe mit Brot . . . M. 0,35 Gerste mit brauner Butter " 0,45 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 0,80</p> <p>12. Kartoffeln mit Äpfeln . . M. 0,60 Gebrat. Speckscheiben . . . " 0,40 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,00</p> <p>13. Milchflöße . . . M. 0,60</p> <p>14. Geb. Hammelnieren . . . M. 0,70 Weißkohl nach Jägerart . . . " 0,40 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,10</p> <p>15. Rumfordsuppe (Suppen- pulver) . . . M. 0,20 Äpfelkerfuchen . . . " 0,90 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,10</p> <p>16. Dicke Bohnen . . . M. 0,40 mit mag. Speck . . . " 0,50 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 0,90</p> <p>17. Rindfleischsuppe mit Reis M. 0,20 Geb. Rindfleisch . . . " 0,80 mit Kartoffelsalat . . . " 0,30 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,30</p> <p>18. Kartoffelsuppe mit Toma- ten . . . M. 0,30 Apfelcharlotte 0,70 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,00</p> <p>19. Bierfisch . . . M. 1,50 mit Kartoffeln . . . " 0,15 und saurer Gurke . . . " 0,10 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 1,75</p> <p>20. Linsenuppe . . . M. 0,30 Buchweizenpfannkuchen . . . " 0,45 Preißelbeeren . . . " 0,20 <hr style="width: 20%; margin-left: 0;"/>M. 0,95</p>
--	---

21. Apfelsuppe	M. 0,30	31. Pilzsuppe	M. 0,50
Kartoffelbrei	" 0,30	Kürbisreis	" 0,40
mit Zwiebelsauce	" 0,25		<u>M. 0,90</u>
	<u>M. 0,85</u>		
22. Grünkernsuppe	M. 0,30	32. Grießsuppe mit Ei	M. 0,30
Steinpilze	" 0,90	Geschm. Gurken	" 0,60
Kartoffeln	" 0,10	Pellkartoffeln	" 0,20
	<u>M. 1,30</u>		<u>M. 1,10</u>
23. Kartoffelklöße von rohen			
Kartoffeln	M. 0,35		
und gebratener Speck	" 0,40		
	<u>M. 0,75</u>		
24. Fischfoteletts	M. 1,00		
Kartoffelbrei	" 0,30		
	<u>M. 1,30</u>		
25. Kartoffelsuppe	M. 0,30		
Pflaumeneierkuchen	" 0,70		
	<u>M. 1,00</u>		
26. Geschm. Schweinefleisch	M. 1,20		
mit Äpfeln u. Kartoffeln	" 0,50		
	<u>M. 1,70</u>		
27. Bouillonsuppe (v. Knochen)			
mit Gemüseinlage	M. 0,40		
Sauerkraut	" 0,20		
Blutwurst	" 0,60		
	<u>M. 1,20</u>		
28. Pflaumensuppe	M. 0,40		
Schnittbohnen mit Milch	" 0,60		
Sering	" 0,20		
	<u>M. 1,20</u>		
29. Semmelsuppe	M. 0,30		
Gefüllter Weißkohl	" 1,00		
	<u>M. 1,30</u>		
30. Apfelsuppe	M. 0,40		
Sammelfleisch mit Zwie-			
beln	" 1,20		
Kartoffelbrei	" 0,30		
	<u>M. 1,90</u>		

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Herbst.

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Herbst.
