Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Winter.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Visual Library

Winter

1. Weiße Bohnen (sauer) . M. 0,30
Hirsekotelett . . . . . „ 0,50
M. 0,80

2. Sülze . . . . . M. 0,80
Bratkartoffeln . . . . „ 0,25
M 1,05

3. Grüne Heringe mit
weißer Sauce . . . . M. 0,60
Kartoffeln . . . . . „ 0,15
M. 0,75

4. Gänsefleisch . . . . . M. 1,00
mit Bohnensuppe . . „ 0,20
M. 1,20

5. Reissuppe (Suppenpulver) M. 0,20
Kartoffelklöße . . . . „ 0,50
Backobst . . . . . „ 0,50
M. 1,20

6. Brühsuppe (von Knochen)
mit Graupen . . . . M. 0,35
Kartoffelpuffer . . . . „ 0,40
Preißelbeeren . . . . . „ 0,20
M. 0,95

7. Suppe mit Nudeln . . . M. 0,10
Königsberger Fleck . . . „ 0,55
M. 0,65

8. Königsberger Fleck . . . M. 0,40
mit Kohlrüben . . . „ 0,25
M. 0,65

9. Heringe auf Stralsunder
Art . . . . . M. 0,40
Bratkartoffeln . . . . „ 0,35
M. 0,75

10. Gänseklein . . . . . M. 0,75
mit Reis . . . . . „ 0,25
M. 1,00

11. Rumfordsuppe . . . . M. 0,20
Saure Linsen . . . . „ 0,45
Bockwurst . . . . . „ 0,40
M. 1,05

12. Schweinebauch in Bier
geschmort . . . . M. 0,90
Kartoffeln . . . . . „ 0,20
M. 1,10

13. Gebackene Hammel-
zungen . . . . . M. 0,70
Kartoffelbrei . . . . . „ 0,30
M. 1,00

14. Schmorkohl . . . . . M. 0,30
Bratwurst . . . . . „ 0,70
Kartoffeln . . . . . „ 0,10
M. 1,10

15. Weiße Bohnensuppe . . M. 0,30
mit Rindfleisch . . . „ 0,60
M. 0,90

16. Irish stew von Hammel-
fleisch . . . . . M. 0,90
und Kartoffeln . . . „ 0,30
Roter Salat . . . . . „ 0,20
M. 1,40

17. Grüne Heringe, gebraten M. 0,50
mit Kartoffelsalat . . „ 0,40
M. 0,90

18. Geschm. Pökelrippchen . . M 0,90
mit Grünkohl . . . . „ 0,40
M. 1,30

19. Hafergrützsuppe . . . . M. 0,30
Äpfelfleisch . . . . . „ 0,80
mit Kartoffeln . . . . „ 0,15
M. 1,25

20. Weiße Bohnen als Ge-
müse . . . . . M. 0,40
Gebratene Leber . . . . „ 0,80
M. 1,20

21. Gänsefleisch oder Gänse-
klein . . . . . M. 0,80
Brühkartoffeln . . . . „ 0,25
M. 1,05

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

22. Schweinefleisch geschm. . M. 1,20
Kartoffelbrei . . . . . „ 0,30
Salat v. rot. Rüben . . . „ 0,20
M. 1,70

23. Löffelerbsen . . . . . M. 0,30
mit Speck . . . . . „ 0,40
Modaminbrei, gebacken . „ 0,30
M. 1,00

24. Saure Kartoffeln . . . M. 0,40
mit Rotwurst . . . . „ 0,60
M. 1,00

25. Weißkohl . . . . . M. 0,30
mit Hammelfleisch . . „ 0,80
M. 1,10

26. Grüne Bohnen (Konserven) mit Fett . . . . M. 0,40
Brisolettes . . . . . „ 0,80
M. 1,20

27. Pökelrippen . . . . . M. 0,90
mit Erbsenbrei . . . „ 0,30
M. 1,20

28. Gebratener Kabeljau . . M. 0,80
Sauerkohl . . . . . „ 0,25
Kartoffeln . . . . . „ 0,10
M. 1,15

29. Königsberger Klops . . M. 0,90
Kartoffeln . . . . . „ 0,20
Salat aus Salzgurken . „ 0,20
M. 1,30

30. Frische Schweinsrippe . . M. 1,00
mit Kartoffeln . . . „ 0,10
u. sauren Äpfeln gebr. . „ 0,30
M. 1,40

31. Sauerbraten (für 2 Tage) M. 2,70
und Grünkohl . . . . „ 0,40
M. 3,10

32. Sauerbraten und Makkaroni . . . M. 0,30
M. 0,80

33. Sülzkotelett . . . . . M. 1,00
Bratkartoffeln . . . . „ 0,30
M. 1,30

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Winter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Winter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kochrezepte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kochrezepte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg