Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Winter.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Winter

1. Beife Bohnen (fauer) . M. 0,30	12. Schweinebauch in
Hirsetotelett	22. Children and
Pittetotetett	geschmort
M. 0,80	Kartoffeln
2. Sülze	
Bratfartoffely 0.95	
Bratkartoffeln " 0,25	13. Gebadene Samme
M 1,05	gungen
3. Grüne Heringe mit	Rartoffelbrei
weißer Sauce M. 0,60	
meiger Sauce	
Rartoffeln	14. Schmorfohl
₩. 0,75	Bratwurft
	Dantesser.
4. Gänsefleisch M. 1,00	Kartoffeln
mit Bohnensuppe " 0,20	
M. 1,20	
	15. Beiße Bohnensupp
5. Reissuppe (Suppenpulver) M. 0,20	mit Rindfleisch
Rartoffelflöße 0.50	min officialed
Kartoffelflöße 0,50 Badobít	
m 100	
M. 1,20	16. Frish stew bon So
8 Brithiuphe (pan Quachan)	fleisch
6. Brühsuppe (von Knochen) mit Graupen M. 0,35	und Kartoffeln Roter Salat
mit Otaupen Dt. 0,55	Roter Salat
Kartoffelpuffer " 0,40	
Preihelbeeren " 0,20	
W. 0,95	17 01
	17. Grüne Heringe, ge
7. Suppe mit Nudeln M. 0,10	mit Rartoffelfalo
Königsberger Fleck " 0,55	
Königsberger Fled	Marie Control of the Control
	18. Geschm. Böfelrippch
8. Königsberger Fled M. 0,40	mit Grünkohl .
mit Kohlrüben " 0,25	
m. 0,65	19. Hafergrüßsuppe .
0.00	Apfelfleisch
9. Heringe auf Stralfunder Art	mit Kartoffeln .
urt	mit statioffein.
Bratfartoffeln " 0,35	
DR. 0,75	
	20. Weiße Bohnen als
10. Gänseflein	müse
mit Reis " 0,25	Gebratene Leber .
M. 1,00	
11. Rumfordsuppe M. 0,20	21. Gänsefleisch ober (
Saure Linfen 0,45	Floir
Bodwurft	flein
	Brühkartoffeln .
M. 1,05	

	12. Schweinebauch in Bier	
	geschmort	M. 0.90
	geschmort	,, 0,20
	Kartoffeln	M. 1.10
i		
ı	13. Gebadene Sammel=	
ı	zungen	M. 0,70
ı	13. Gebadene Hammels zungen Kartoffelbrei	" 0,30 M. 1,00
ı		M. 1,00
ı	14 Schmantaki	m 0.00
ı	14. Schmorfohl	0.70
ı	Rartoffeln	0,10
ı	Bratwurst	972 1 10
ı		20. 1,10
I	15. Beife Bohnensuppe	DR. 0.30
ı	15. Weiße Bohnensuppe mit Rindfleisch	,, 0,60
ı		M. 0,90
ı		Aller Shell Shell
ı	16. Frish ftew bon Sammel=	
ı	fleisch	M. 0,90
l	und Kartoffeln	,, 0,30
ı	noter Salat	,, 0,20
ı	16. Frish stew von Hammels fleisch	M. 1,40
ı		
ı	17. Grüne Heringe, gebraten	200.0,50
ı	mit Kartoffelsalat	m. 0,40
ı		200.0,90
ı	18. Gefchm. Böfelrippchen	207 0.90
ĺ	mit Grünfohl	, 0,40
		M. 1,30
	19. Hafergrüßsuppe	M. 0,30
	Apfelfleisch	,, 0,80
	mitt statioffein	m. 1,25
		200. 1,20
	20. Weiße Bohnen als Ge-	
	müse	M. 0.40
	müse	,, 0,80
		M. 1,20
	21. Gänsefleisch oder Gänse=	
	Muit tout offer	שנ. 0,80
	flein	, 0,25
		M. 1,05

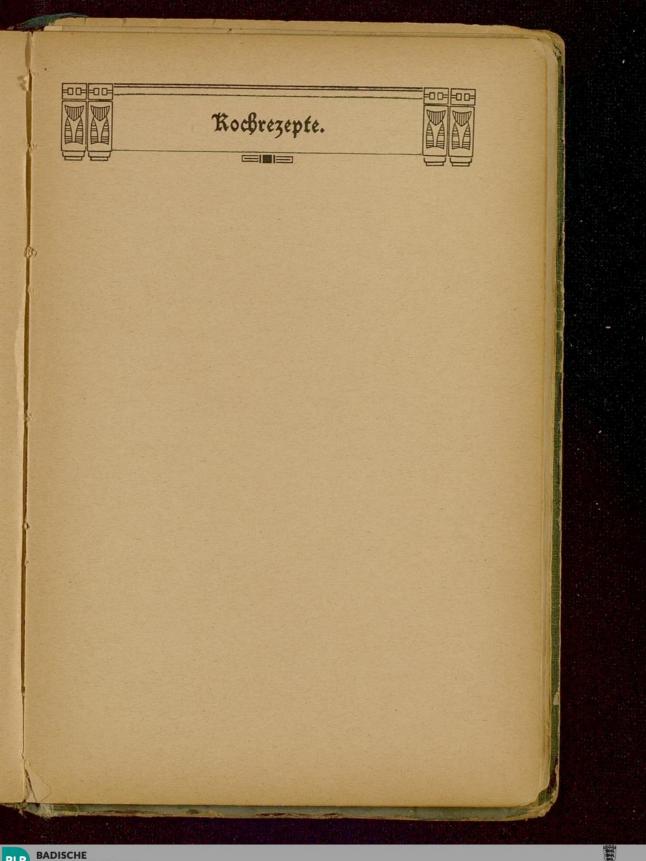
22. Schweinefleisch gefchm.	. M. 1,20
Kartoffelbrei	0.30
Salat v. rot. Nüben	. " 0,30
Cutut b. tot. biliben	. " 0,20
	M. 1,70
23. Löffelerbsen	M. 0,30
mit Speck	. ,, 0,40
Modaminbrei, gebaden	
	92 1 00
	201. 1,00
24. Saure Nartoffeln mit Notwurst	M. 0,40
mit Rotwurft	, 0,60
	M. 1,00
	201. 1,00
of Waiston	M. 0,30
25. Weißkohl	201.0,50
mit Hammeisteilch	,, 0,80
	" 0,80 W. 1,10
26. Grine Bohnen (Ponfer-	
26. Grüne Bohnen (Konsersben) mit Fett	972 0 40
Brisalettes	0.00
Brisolettes	" 0,80 <u>M. 1,20</u>
	M. 1,20
27. Böfelrippen	M. 0,90
27. Pökelrippen mit Erbsenbrei	0.30
mir Ozejenoże,	" 0,30 M. 1,20
20 (11-1) (2 7 7)	wt. 1,20
28. Gebratener Rabeljau	M. 0,80
Sauertohl	,, 0,25
Rartoffeln	,, 0,10
	M. 1,15
29. Königsberger Alops	m 0.00
20. Montgebetget Mibps	M. 0,90
Kartoffeln	,, 0,20
Salat aus Salzgurfen .	" 0,20 " 0,20 . , 0,30
	M. 1,30
30. Frische Schweinsrippe	972 1 00
mit Partoffeln	0.10
mit Kartoffeln u. fauren Apfeln gebr	,, 0,10
a. fauten einfetti geot.	
	M. 1,40
31. Sauerbraten (für 2 Tage)	DR. 2.70
und Grünfohl	0.40
und Grünkohl	97 9 10
	201. 5,10
20 E. r.	
32. Sauerbraten und Malta=	
roni	M. 0,30
	DR. 0,80

33. Sülzfotelett .			M.	1,00
Bratkartoffeln			"	0,30
			m.	1,30

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Winter.

Davibis Rochbum, neue illuftrierte Ausgabe.

Zum Eintragen von weiteren Speisezetteln für den Winter.





Rochrezepte.



Apfe bor Apfe