

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

November.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

12. Kartoffelsuppe. Stockfisch mit Butter abgeschmälzt. Omelette soufflée.
13. Julienne-suppe. Gedämpfter Lendenbraten mit Maccaroni.
14. Trüffel-suppe. Gebratene Krammetsvögel. Wiener Torte.
15. Chinesische Suppe. Bratwurst auf Matrosen Art.
16. Eierk Liebensuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Rosenkohl.
17. Mandelmilchsuppe. Gekochter Schinken in Burgunder mit Kartoffelklößen.
18. Champignonsuppe. Irish Stew.
19. Äpfelsuppe. Dorsch mit Buttersauce. Reisstrudel.
20. Marshall-suppe. Gefülltes Krauthaupt mit Schinkenknödel.
21. Einbrennsuppe. Hasenbraten mit Kartoffeln. Reismehl-Pudding.
22. Weiße Bohnensuppe. Gekochter Kalbskopf mit Reis und Klöschen.
23. Grünkernsuppe. Hammelragout mit Zeltowerrübchen.
24. Ochsenweissuppe. Hasenpfeffer.
25. Kalbshirnsuppe. Wildschweinskoteletten nach Kaunitz.
26. Pfaulmensuppe. Schellfisch gebacken. Milchreis.
27. Erbsensuppe. Sautierte Gänseleber mit Reis.
28. Wildsuppe. Gebratene Kalbskeule mit Béchamelsauce. Leichte Sandtorte.
29. Suppe mit Speckklößen. Krammetsvögel in Reis.
30. Sago-suppe. Gekochtes Rindfleisch mit Senfsauce.
31. Hagebutten-suppe. Bratwurst mit Sauerkraut.

November.

1. Suppe mit Pflanzel. Bouletten von übrig gebliebenem Fleisch. Maccaroni.
2. Schwedische Bier-suppe. Zander mit saurer Sahne. Arme Ritter.
3. Windsor-suppe. Hammelbrüste mit Reis.
4. Kalbshirnsuppe. Wildschweinskeule mit Cumberland-sauce. Windbeutel.
5. Schnittensuppe. Königsberger Klops mit Kartoffeln.
6. Einbrennsuppe. Hühnerfritasse mit Klöschen.
7. Braunbier-suppe. Wiener Schnitzel mit Kartoffeln und Rosenkohl.
8. Suppe mit Nudeln. Ochsenzunge auf polnische Art.
9. Zitronensuppe. Hecht-pudding. Eierkuchen mit Äpfeln.
10. Grünkernsuppe. Lungenbraten auf Mailänder Art.
11. Eierk Liebensuppe. Gebratener Truthahn mit Kartoffeln. Gebackene süße Kugeln.
12. Haferjchleimsuppe. Sardellenbraten mit Schwarzwurzeln.

13. Milchsuppe mit Klößchen. Gebratene Haselhühner mit Kompott.
14. Ochsenzungenuppe. Kalbskoteletten à la Parma.
15. Marschallsuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Weißkohl.
16. Hagebuttenuppe. Geräucherter Kalb mit Rühreiern. Traubenkuchen.
17. Linsensuppe. Marinierte Hirschrückenfilets mit Maccaroni.
18. Suppe mit Semmelklößchen. Schusterpfanne. Kalte Bisquit-
speise mit Wein.
19. Reissuppe. Beefsteaks mit Champignonsmus.
20. Kartoffelsuppe. Gebratene Enten mit Maronen gefüllt.
21. Einlaufuppe. Hammelkoteletten mit Schwarzwurzeln.
22. Schnittensuppe. Hirschrücken mit saurer Sahnesauce. Kartoffeln.
23. Einbrennsuppe. Lachskoteletten. Reiskuchen.
24. Ochschweifsuppe. Braune Klops mit Linsen.
25. Trüffeluppe. Jagdspeise. Vanille-Eis.
26. Sagosuppe. Karbonaden von Kalb in Blätterteig.
27. Suppe mit weißen Bohnen. Schweinebraten mit Sauerkraut.
28. Viktoriauppe. Gekochtes Rindfleisch mit Mohrrüben.
29. Haferschleimsuppe. Hammelwürste mit Braunkohl.
30. Weinuppe. Kaulbarse mit Champignonsauce. Pfannkuchen.

Dezember.

1. Griessuppe. Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelbrei.
2. Schildkrötenuppe. Hasanenbraten, Kompott.
3. Zitronensuppe. Geröstete Kalbsnieren mit Risotto.
4. Durchgestrichene Reissuppe. Jagdspeise.
5. Einbrennsuppe. Grüne Ochsenzunge mit Madeira.
6. Erbsensuppe. Alte Gans in Sauerkraut.
7. Chocoladensuppe. Schüsselhecht. Kartoffelklöße.
8. Kalbshirnsuppe. Rehkoteletten nach Conti.
9. Einlaufuppe. Gekochter Schinken in Burgunder. Rußtörtchen.
10. Gebrannte Mehlsuppe. Beefsteaks von gehacktem Fleisch mit
Schwarzwurzeln.
11. Erbsensuppe. Budding von Schinkenresten.
12. Reissuppe. Gekochtes Rindfleisch mit Sardellensauce.
13. Hafergriessuppe. Hammelfilets mit Grünkohl.
14. Milchsuppe. Matelote nach Fischerart. Bettelmann.
15. Linsensuppe. Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat.
16. Schildkrötenuppe. Saurer Rinderbraten mit Milch. Reiskuchen.
17. Kalbshirnsuppe. Schweinskoteletten mit Endiviengemüse.
18. Zwiebelsuppe. Hammelrücken mit Moufferons. Weiße Bohnen.