Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Januar.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Speisezettel

für den täglichen Tisch.

Im nachstehenden Verzeichnisse ist eine Zusammenstellung von Speisen gegeben, welche der angehenden Hausfrau und Köchin zur Anleitung dienen kann. Nach einiger Übung wird es dann ein leichtes sein, die Speisen nach eigenem Bedarf und Geschmack zusammenzustellen.

Januar.

Sonntag: Hühnersuppe. Käsepastetchen, Welschhahn mit italienischem Salat. Jägertorte.

Montag: Haferflockensuppe. Pökelbraten, Rosenkohl, Bratkartoffeln. Sauerrahmauflauf.

Dienstag: Juliennesuppe. Kalbsvögel, Nudeln, Salat. Apfelschaum, Vanilleschnitten.

Mittwoch: Markklößsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettig, Schwarzwurzeln und gebackene Kalbsbrieschen.

Donnerstag: Gebrannte Einlaufsuppe. Roastbeef, Gelberüben mit Erbsen, Kartoffeln. Ansbacher Brötle.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebackene Rotzungen, Remouladensauce. Hefenudeln und Obst.

Samstag: Geröstete Grießsuppe. Kartoffelpudding, Schwäbisches Fleisch, Reis. Weingelee.

Februar.

Sonntag: Grünkernsuppe. Vol-au-vent, Filetbraten à la jardinière. Gestürzte Weincreme.

Montag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Eiersalat. Linsen und Frankfurter Bratwürste.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffelbrei. Apfelrollen.

Mittwoch: Wurzelsuppe. Sauerbraten, Kartoffelklöße. Apfelspeise.

Donnerstag: Reissuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Wirsing, Kartoffeln. Rahmstrudel gebacken.