Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Mai.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Mai.

Sonntag: Hühnersuppe. Rehbraten, Salm, Spargeln und Blätterteigstangen. Punschtorte.

Montag: Sagosuppe. Kalbsbraten, Kohlraben, Biskuit-Roulade und Chaudeausauce.

Dienstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, süße Beilagen. Gebackene Kalbsfüße und Salat.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Zungenragout und Nudeln.

Donnerstag: Hafergrützsuppe, Hammelbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Rhabarberkuchen.

Freitag: Gebrannte Mehlsuppe. Karpfen mit zerlassener Butter und Kartoffeln. Blätterteig, Küchle und Dürrobst.

Samstag: Eierkässuppe. Ochsenfleisch, Zwiebelsauce. Frikassierte Kartoffeln, gefüllte Pfannkuchen.

Juni.

Sonntag: Gemüsesuppe. Grüner Schinken mit Erbsen und Kartoffelkroketten. Vanilleeis, Blitzkuchen.

Montag: Wurzelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Salat. Kalter Sagopudding.

Dienstag: Schwammklößsuppe. Ochsenfleisch, Kräutersauce, Spargeln und Pfannkuchen.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Rehragout, Spätzle. Schokoladeauflauf.

Donnerstag: Reissuppe. Roastbeef, Jürgenkraut, Bratkartoffeln. Erdbeerkuchen.

Freitag: Panadensuppe. Ochsenfleisch, Sauerampfersauce. Schneckennudeln, Kompott.

Samstag: Haferflockensuppe. Schweinskoteletten, Bairischkraut, Kartoffeln. Stachelbeerkuchen.

Juli.

Sonntag: Wildsuppe. Feldhühner, Rotkraut, gebackene Kartoffeln. Johannisbeertorte.

Montag: Gipfelsuppe. Kalbsbraten, Leipziger Allerlei. Kirschenkuchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg