Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Juli.

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

Dienstag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Nierenschnitten.

Mittwoch: Gebrannte Einlaufsuppe. Dampfbraten. Schupfnudeln. Rote Grütze, Vanillesauce.

Donnerstag: Gerstensuppe. Bohnen, Kartoffelbrei. Erdbeerküchlein.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfte Felchen, Kartoffeln. Reisküchle mit Kirschen.

Samstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Rettig- und Gurkensalat. Spinat und Frikandellen.

August.

Sonntag: Grünkernsuppe. Fischkroketten, Gefüllte Täubchen, Salat. Fruchteis mit Hippen.

Montag: Sauerampfersuppe. Kalbsfrikando, Kartoffelbällchen, Salat. Karamelcreme.

Dienstag: Gipfelsuppe. Schmorbraten, Bohnen. Mirabellenkuchen.

Mittwoch: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Hirnschnitten.

Donnerstag: Kerbelsuppe. Eingemachtes Lammfleisch, Reisgemüse. Himbeerkompott, Konfekt.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen. Sträuble und Heidelbeeren.

Samstag: Wecksuppe. Rindskoteletten, Gurkengemüse. Mandelpudding, Fruchtsauce.

September.

Sonntag: Bouillon mit Klößen. Schinken in Madeira, neues Sauerkraut. Gebackene Kartoffeln. Vanillecreme mit Kirschenwasser.

Montag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Tomatensauce. Wirsing und Weckschnitten.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffeln. Kalter Schneepudding.

Mittwoch: Brotsuppe. Rindsbraten, gebackene Kartoffeln, Salat. Obstkuchen.

Donnerstag: Reissuppe. Kalbskoteletten, Mangold. Schwarzbrotpudding, Fruchtsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg