Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

August.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

**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