Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

September.

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

Freitag: Erbsensuppe mit Reis. Salm gebraten, Kartoffeln. Käsenudeln und Pflaumen.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettich, Gelberüben und Pfannkuchen.

Oktober.

Sonntag: Ochsenschwanzsuppe. Hasenbraten, Blumenkohl, gebackene Kartoffeln. Meringen.

Montag: Gemüsesuppe. Gesalzenes Schweinefleisch, weiße Rüben, Kartoffeln. Brotpudding, Weinsauce.

Dienstag: Tomatensuppe. Kalbsragout, Nudeln. Aufgezogene Äpfel.

Mittwoch: Buttermehlsuppe. Ochsenfleisch, Selleriesalat, Leberklöße und Sauerkraut.

Donnerstag: Luftsuppe. Roastbeef, Rosenkohl und Schneetorte.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Heringssauce. Scherben und Zwetschen.

Samstag: Gemüsesuppe. Gefüllte Kalbsherzen, Petersilienkartoffeln, Salat. Flädleauflauf.

November.

Sonntag: Hirnsuppe. Gänsebraten, Rosenkohl, Maronen. Götterspeise.

Montag: Kartoffelsuppe. Wienerschnitzel, Schwarzwurzel, Kartoffeln. Quittenkuchen.

Dienstag: Juliennesuppe. Kaninchenbraten und Spätzle. Apfelkuchen.

Mittwoch: Butterklößsuppe. Ochsenfleisch, Preiselbeeren, Fleischkartoffeln, Salat.

Donnerstag: Schleimsuppe. Rippenspeer und gebratenes Kraut, Kartoffeln. Reisauflauf mit Hägenmarksauce.

Freitag: Brotsuppe. Kabeljau, Kartoffeln, Kapernsauce. Waffeln und Birnenkompott.

Samstag: Panadensuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Spinat und Bratwürste.

Dezember.

Sonntag: Biskuitsuppe. Pastetchen, Rehbraten, Rotkraut, Kartoffelbrei. Weinsbergertorte.