Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Oktober.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

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.