

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

b. Von April-Juni.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

- Küchlein, d. h. geschälte, in 3 runde Scheiben geschnittene, in etwas dicken, mit ziemlich Zucker versüßten Pfannkuchenteig getauchte und in heißem Fett gebackene Äpfel.
25. Eiergerstensuppe; Stockfische, Sauerkraut und Nudeln; Milchbrotlauf mit Chaudeautunke.
 26. Nudelsuppe; Fleischklops mit Kartoffeln und Hering- oder Sardellentunke oder gebackene Froschschenkel mit grünem Salat; Reisauflauf.
 27. Haferflockensuppe; Beefsteak mit Konservengemüse und Butterkartoffeln; Apfelpfannkuchen, d. h. ganz feingeschnittene Apfelschnitzchen in einem süßen dicken Pfannkuchenteig gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.
 28. Reissuppe; Felchen in Butter gedämpft mit kleinen ausgestochenen Butterkartoffeln; Schokoladepudding.
 29. Gerstensuppe; Schweinskotelette und Wirsing; Reisbrei.
 30. Mehlsuppe; Rosenkohl oder Morchelgemüse mit Wiener-schnitzel; Käskuchen.
 31. Französische Suppe; gekochtes Ochsenfleisch mit warmem Meerrettich; Feldhühner mit gemischtem Salat und Kompott.
 32. Gerstensuppe; gekochtes Ochsenfleisch mit Zwiebeltunke; Fastnachtsküchlein und Kompott oder Goldhauben und Kompott oder gute Dampfnudeln mit Vanillemilch.

b. Von April—Juni.

1. Kerbelsuppe; Schwarzwurzeln mit Ochsenbraten von der Ganzspitze; Zwiebelkuchen.
2. Rahmsuppe; Hecht gedämpft mit Sardellen oder mit Luftpfeck, Salzkartoffeln und Feldsalat; Milchbrot-pudding mit Hägenmark oder Himbeertunke.
3. Haferflockensuppe; Gulasch und Kartoffelklöße; Maizena-creme mit Himbeerjast.
4. Grießsuppe; Sauerkraut mit Erbsenbrei und gesalzenes Schweinefleisch oder Schweinebraten; Rahmtörtchen.

5. Grünkernsuppe mit Markflößen; Blumenkohl mit Kalbskoteletten; Pfirsich und Kompott.
6. Nudelsuppe; ein Konservengemüse mit Beefsteak und ausgestochenen Kartoffeln; Reispudding.
7. Suppe von Pfifferlingen; Flaschenbohnen, Hammelbraten und Salzkartoffeln; Blitzkuchen, der für mehrere Tage reicht und sich 14 Tage aufbewahren läßt.
8. Sago- oder Dönsfleischsuppe mit kalten Beilagen: Gurken, Preiselbeeren, eingemachten Nüssen, Quitten u. s. w.; Spinat und gute Pfannkuchen.
9. Königin- oder Rosenkohl- und Dönsfleischsuppe mit Dönsfleischbraten und Butterkartoffeln; Kartäuserkloben und warme Weintunke.
10. Dönsfleischsuppe; Hackbraten mit Schnittkohl und Kartoffeln; Käskuchen.
11. Flädleinsuppe; Rotkraut mit Schweinebraten, Kartoffeln in der Schale; Kompott.
12. Gebrühte Grießsuppe; Beefsteak mit Nudeln und Kopfsalat; Apfelmüchlein.
13. Mehlsuppe; Winterkohl mit Wildente und Schmalzkartoffeln; Schokoladepudding.
14. Spargelsuppe; Dönsfleischbraten mit Reiszugemüse; Scherben und frische Erdbeeren in Wein und Zucker gelegt.
15. Gerstensuppe; Dönsfleisch mit Beilagen; frische Spargeln mit Buttertunke, Pfannkuchen und Schinken.
16. Haferflockensuppe; Wiener Schnitzel mit Bohnensalat von Flaschenbohnen; Fastnachtsküchlein mit Kompott.
17. Erbsensuppe mit Frankfurter Bratwürstchen, wenn dieselben gut zu haben sind; gute Dampfnudeln mit Kompott oder Vanillemilch.
18. Kartoffelsuppe über saurem Rahm angerichtet; Fleischklops mit Makkaroni; Weincreme und Backwerk.
19. Korbelsuppe; Dönsfleisch mit Rettichsalat; Pfannkuchen mit jungen Erbsen und Gelbrüben.

20. Einlaufsuppe; Kohlrabi mit Schweinskoteletten; frische Erdbeeren und Backwerk.
21. Spargelsuppe; frische Gelbrüben oder Erbsen mit Pfannkuchen und Schinken; Kirchenkompott.
22. Reissuppe; frische Spargeln mit Buttertunke, Dachsenbraten von der Ganzspitze, Salzkartoffeln; Himbeerkuchen.
23. Französische Suppe; Dachsenfleisch mit kalter Eiersemitunke oder Rettichsalat; dicker Kirchenkuchen.
24. Spargelsuppe; junger Wirsing und Hackbraten; Erdbeeren mit Schlagrahm.
25. Korbelsuppe; Spargeln mit Schweinskoteletten; Kirchenkompott.
26. Grünkernsuppe mit Markflößen; Dachsenfleisch mit Spargelsalat und Butterkartoffeln; Kartäuserflöße mit Kirchenkompott.
27. Haferslockensuppe; frische gute Bratwürste mit Erbsen und Kartoffeln; dicker Kirchenkuchen.
28. Französische Suppe; Hammelkeule, Spargeln mit Buttertunke und Salzkartoffeln; Kirchenkompott mit Backwerk.
29. Nudelsuppe; junge gebratene Hähnchen, Kopfsalat und Kartoffeln; Kirchenpfannkuchen.
30. Suppe mit Weißbrotflößen; eine junge Gans mit Kopfsalat und Salzkartoffeln; Kompott.

c. Von Juli—September.

1. Krebsuppe mit Eierkäsklößen; Hammelkeule mit frischen Bohnen und Salzkartoffeln; Heidelbeerkuchen.
2. Klare Fleischbrühe mit Grießflößen; gebackene oder gedämpfte Felschen mit irgend einer Fischtunke und Salzkartoffeln; gemischtes Kompott mit Scherben oder Goldhauben.
3. Nudelsuppe mit Suppenhuhn; gute Dampfnudeln mit Heidelbeerkompott.