

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

c. Von Juli-September.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 Marktlößen; Dachsenfleisch mit Spargelsalat und Butterkartoffeln; Kartäuserklöße 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 Weißbrotklößen; 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 Grießklößen; gebackene oder gedämpfte Felschen mit irgend einer Fischtunke und Salzkartoffeln; gemischtes Kompott mit Scherben oder Goldhauben.
3. Nudelsuppe mit Suppenhuhn; gute Dampfnudeln mit Heidelberkompott.

4. Einlaufsuppe; Beefsteak mit Bohnensalat und Butterkartoffeln; Stachelbeerkuchen.
5. Gerstensuppe; gekochtes Ochsenfleisch mit Tomatentunke; Dampfnudeln im Backofen und gemischtes Kompott.
6. Sagosuppe; junge Gans mit frischen Bohnen und Salzkartoffeln; Kompott.
7. Königinnsuppe; ein kleiner frischer heißer Schinken mit Erbsen, Gelbrüben und Kartoffeln in der Schale; Johannisbeerkuchen.
8. Haferflockensuppe; Kohlrabi mit Schweinskoteletten und Kartoffeln; gemischtes Kompott mit Backwerk.
9. Klare Fleischbrühe mit Eierschwämmen; Kalbsbraten mit Bohnen; dicker Kirchenkuchen.
10. Rahmsuppe; gefüllte Tauben mit Kopfsalat und Kartoffeln oder Nudeln; Obstpastete.
11. Nudelsuppe; gekochtes Ochsenfleisch mit Gurkensalat, Senf und Butterkartoffeln; Himbeerkuchen.
12. Französische Suppe; Ochsenbraten, Bohnen und Kartoffeln; Birnenkompott.
13. Klare Fleischbrühe mit Markklößchen; Gelbrüben mit Schinken und Pfannkuchen; Aprikosenkompott und Scherben.
14. Gebackene Suppe; gebratene Hähnchen mit Bohnensalat oder Kopfsalat; Maizenacreme mit Himbeerfaß.
15. Klare Fleischbrühe mit Weißbrotklößen; Seezunge gedämpft oder gebacken mit irgend einer Fischtunke und Zitronenschnitzen, samt Salzkartoffeln; Heidelbeerkuchen.
16. Haferflockensuppe; eingemachtes Kalbfleisch und Spätzlein; Pflaumenkompott und Backwerk.
17. Reissuppe mit Tomatenbrei vermischt; eine junge Ente mit Spinat und Spiegeleiern; Mirabellentkuchen.
18. Waffelsuppe; gekochtes Ochsenfleisch mit sauren Beilagen; Pfannkuchen mit Pflaumenkompott.

19. Flädleinsuppe; Schweinebraten und Gelbrüben; Grießflöße und Mirabellenkompott.
20. Sagosuppe; Rehbraten mit Bohnen und Salzkartoffeln; Weincreme.

d. Von Oktober—Dezember.

1. Französische Suppe; Karpfen blau gesotten mit Remouladentunke und Salzkartoffeln; Zwetschgencuchen.
2. Grünkernsuppe mit Marktflößchen; Rehbraten (Schlegel oder Ziemer, auch Bug) mit Rotkraut, Butter- oder Salzkartoffeln; Zwetschgenkompott.
3. Flädleinsuppe; gekochtes Ochsenfleisch mit Gurken, Rettich- oder gemischter Salat von Sellerie, Gelbrüben, Kartoffeln; Apfelfuchen.
4. Grießsuppe; gesalzenes Schweinefleisch, neues Sauerkraut, Erbsen- oder Kartoffelbrei; Nüsse, Apfel und Backwerk.
5. Nudelsuppe; Schweinebraten und süße Rüben; Zwetschgencuchen.
6. Klare Fleischbrühe mit Grießflößchen; Hasenragout mit bayrischen Knödeln; Apfelfuchen.
7. Suppenhuhn mit Nudeln; gefüllter Krautkopf; Apfelfompott.
8. Gebackene Suppe; Fleischpastetchen, Blumenkohl mit Kalbskotelette; Obst.
9. Erbsensuppe mit Frankfurter Bratwürsten; Spätzle und Apfelfompott.
10. Kartoffelsuppe; Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffeln; Zwetschgencuchen.
11. Reissuppe; Schweinebraten mit Bayrisch Kraut; Apfelauflauf.
12. Milchbrottsuppe; gebratene Gans mit Sauerkraut; Kompott.
13. Gerstensuppe; gekochtes Ochsenfleisch, dazu Meerrettich mit Essiggurken; Gelbrüben mit Pfannkuchen; Obst.