

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)

Bürgerlicher Wochen-Küchenzettel für den Frühling.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	* Kräftige Tassen- bouillon mit Käse- schnittchen	* Krebs- pastetchen	Gebrat. Rinds- lende	Makkaroni Kopfsalat	Apfel- sinnen- creme mit Makronen
Montag	Bouillon mit Nudel- sternchen	—	* Rind- fleisch mit Frühlings- kräutersauce	Ein- gemachte Rote Beete	Reismehl- pudding, Karamel- sauce
Dienstag	Grün- kern- suppe	—	* Ober- kohlrabi mit Koch- wurst	—	Äpfel und Apfel- sinnen
Mittwoch	Wein- suppe mit Sago	—	* Tauben- frikassee mit Spargel	—	Grieß- flammeri mit Kirschen
Donners- tag	* Frühlings- suppe mit jungem Gemüse und Petersilien- klößchen	* Schleie in Dillsauce	—	—	Kartoffel- puffer mit Apfelmus
Freitag	Fischsuppe mit gerösteten Semmel- bröckchen	* Eier- ragout	* Ge- spickte Kalbs- leber	Spargel- salat	—
Sonn- abend	* Leber- suppe	—	Hack- braten	* Möhren und Erbsen	Stachel- beer- kompott

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Sommer.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	* Hammelbouillon mit Einlauf	* Zanderfrikassee	* Hammelbraten	Kartoffelbrei, neue Salzgurken	Johannisbeerkompott
Montag	Grüne Erbsensuppe mit Semmelklößchen	—	Gulasch	Kartoffel- und Gartensalat	Speisemehlflammeri mit Obstsaft
Dienstag	* Tassenbouillon, Appetitbrötchen	* Fischauflauf	Kalbschnitzel	Steinpilze	—
Mittwoch	Bouillon mit selbstgemacht. Nudeln	Imitierte Artischockenböden	* Ochsenfleisch mit Zwiebel-sauce	—	Rhabarbercreme
Donnerstag	Gelbe Erbsensuppe	* Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken	Deutsche Beefsteaks	Pommes frites	Geschmorte Mirabellen
Freitag	Reis-suppe	—	Schweinslendchen	Gemüse-salat	Rote Grütze m. Vanillesauce
Sonntagabend	Gemüse-suppe, durchgestrichen, mit Fleischklößchen	Gekochter Schellfisch mit Senfbutter	—	—	Arme Ritter, Heidelbeerkompott

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Herbst.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	Tomaten- suppe	* Spinat mit gebackenen Eiern	Kalbs- braten	Sellerie- salat mit Endivien	Sächsische Mehlspeise mit Weinschaum
Montag	* Sellerie- suppe mit Reis	* Eier- kuchen- pastete	Gebratene Schweine- koteletten	Leipziger Gemüse- allerlei	—
Dienstag	Bouillon mit Eierstich u. Gemüse	—	* Ochsen- fleisch mit Sensauce	Bouillon- kartoffeln, Tomaten- salat	Nuß- creme
Mittwoch	Geröstete Grieß- suppe	* Pikanter Fleisch- auflauf	* Lamm- koteletten mit Tomatensauce	Grüne Butter- brech- bohnen	Pflaumen- kompott
Donners- tag	Weißer Bohnensuppe mit Würstchen	Gebratene Zander- kotelettes	—	Gurken- salat	Apfel- bettel- mann
Freitag	* Hafer- flocken- suppe	—	Irish-stew oder Hammel- begräbnis	mit Wirsing	Omelette au confiture
Sonn- abend	* Ge- bundene Nudel- suppe	—	* West- fälisches Gericht	—	Semmel- auflauf mit Pflaumen

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Winter.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	Mock- turtle- suppe	* Muschel- ragout	Wild- braten	* Rotkohl	Brot- pudding, Rotwein- sauce
Montag	Apfel- suppe mit Zwieback	—	* Bürger- licher Schmor- braten	* Kartoffel- klöße, Herbstsalat	Preißebeer- schnee mit Mandelsauce
Dienstag	Linsensuppe mit Fleisch- klößchen	* Karpfen, blau mit Apfel- green	—	—	Butter- milch- plinsen
Mittwoch	Pilzsuppe	—	Schinken in Burgunder	* Strünk- chen- gemüse	Ge- schmorte Birnen
Donners- tag	Blumen- kohlsuppe	—	* Brat- wurst in Bier	—	Apfelreis, gebacken
Freitag	Pommersche Geflügel- suppe	Fisch- paupietten in Gelee mit Remoulade	Filet- beefsteaks	Brunnen- kresse	—
Sonn- abend	Wein- suppe mit Gräupchen	—	* Fleisch- klöße mit Schwarz- wurzeln	—	Back- pflaumen mit Prünellen