

## Küchenzettel

Montag, 14. November 1910	Seite 10
Geröstete Griessuppe, Frikadellen, Entiefgensalat Salzkartoffeln.	
Dienstag, 15. November	Seite 14
Reissuppe Schweinekotlett und Rotkraut	
Donnerstag, 17 November	Seite 21
gekochtes Rindfleisch Brühe mit Einlauf Wirsing	
Freitag, 18. Novemb.	Seite 23
Kartoffelsuppe Eierkuchen Apfelmus	
Samstag, 19 November.	Seite 26
Brühe mit Nudeln Kalbfleischfrikafsee mit Semmelkloßchen mit Blumenkohl und Reisrand	

Montag, 21. November. Milchgriessuppe gefüllte Krautrollen Nudeln herstellen	Seite 30
Dienstag, 22. November. Haferflokensuppe Gulasch Kartoffelpuree	Seite 33
Mittwoch, 23. November Hackbraten Möhren rote Apfelspeise	Seite 41
Donnerstag, 24. November Rumfordsche Suppe Makaroni mit Schinken Tomatensauce	Seite 46
Freitag, 25. November. Grünkernsuppe Griesklöse Weinsauce.	Seite 50
Samstag, 26. November. Falsche Krebsuppe Irish Stew.	Seite 59
Dienstag, 29. November Buttermehlsuppe deutsche Beefsteaks Bechamelkartoffeln.	Seite 65

Mittwoch, 30. November.	Seite 69
Königsberger Klops	
Kartoffelpüree	
Mondaminpuding	
Obstsauce	
Donnerstag, 1. Dezember	Seite 72
Apfelsuppe	
Schweinebraten	
Grünkohl	
Freitag, 2. Dezember.	Seite 76
Linsensupe	
Hefeschnitten	
Pflaumenmussauce.	
Samstag, 3. Dezember	Seite 80
Kalbsbraten	
Kartoffelsalat	
Zauberpudding	
Montag, 5. Dezember.	Seite 86
Hafergrützsuppe	
gefüllte Eierkuchen	
Rautkrautsalat.	
Dienstag, 6. Dezember	Seite 89
Gekochtes Schweinefleisch	
weiße Rüben	
Griesflamerie	
Obstsauce	

Mittwoch, 7. Dezember	Seite 94
Nierensuppe	
Weißbrodpudding	
Obstsauce	
Freitag, 9. Dezember.	Seite 97
Erbsensuppe	
Schellfisch	
Senfsauce	
Samstag, 10. Dezember	Seite 100
Brotsuppe	
Kartoffelklöse	
Sonntag, 11. Dezember	Seite 103
Brühe mit Eiergerste	
Rindfleischragout	
Pommes frites	
Dienstag, 13. Dezember.	Seite 108
Lungenhaschee	
Rote Rüben	
Schokoladenpudding	
Mittwoch, 14. Dezember.	Seite 113
Gebratene Leber	
Himmel und Erde	
Suppe mit roh geriebenen Kartoffeln	
Donnerstag, 15. Dezember.	Seite 115
Schusterpasteten	
Rabarbarreis	

Freitag, 16. Dezember	Seite 117
Erbsensuppe	
arme Ritter	
Backobst	
Samstag, 17. Dezember 1910	Seite 121
Rabarbarsuppe	
Hasenpfeffer	
Rotkraut	
Montag, 19. Dezember.	Seite 123
Rouladen	
Selleriesalat	
Omlet	
Dienstag, 20. Dezember	Seite 126
Gefüllte Kalbsbrust	
Wirsing	
Mittwoch 21. Dezember.	Seite 128
Maggisuppe	
Makaronenpudding	
Saure Milchspeise	

## Inhaltsverzeichnis

Mase und Gewichte . . . . .	6
Geröstete Grissuppe . . . . .	10
Frikadellen . . . . .	10
Entiefgensalat . . . . .	13
Reissuppe . . . . .	14
Schweinekotlett . . . . .	17
Rotkraut . . . . .	18
Gekochtes Rindfleisch . . . . .	21
Brühe mit Einlauf . . . . .	22
Wirsing . . . . .	23
Kartoffelsuppe . . . . .	23
Eierkuchen . . . . .	24
Apfelmus . . . . .	26
Brühe mit Nudeln . . . . .	26
Kalbfleischfrikassee . . . . .	27
Semmelklöschen . . . . .	28
Blumenkohl . . . . .	29
Wasserreis . . . . .	29
Milchgrissuppe . . . . .	30
Gefüllte Krautrollen . . . . .	31
Nudeln herstellen . . . . .	32
Haferflokensuppe . . . . .	33
Gulasch . . . . .	34
Kartoffelpure . . . . .	37
Alpenglühn . . . . .	37
Vanillesauce . . . . .	38
Hackbraten . . . . .	41
Möhren . . . . .	42

## Inhaltsverzeichnis

Rote Apfelspeise . . . . .	45
Rumfordsche Suppe . . . . .	46
Makaroni mit Schinken . . . . .	48
Tomatensauce . . . . .	49
Grünkernsuppe . . . . .	50
Griesklöse . . . . .	51
Weinsauce . . . . .	55
Weinschaumsauce . . . . .	55
Alerlei Gemüse . . . . .	59
Irish Stew . . . . .	60
Semmelsuppe . . . . .	63
Röhrei . . . . .	64
Bratkartoffeln . . . . .	65
Feldsalat . . . . .	65
Buttermehlsuppe . . . . .	66
deutsche Beefsteaks . . . . .	66
Beschamelkartoffeln . . . . .	68
Königsberger Klops . . . . .	69
Mondamienenpuding . . . . .	70
Obstsauce . . . . .	71
Apfelsuppe . . . . .	72
Schweinebraten . . . . .	73
Grünkohl . . . . .	74
Linsensuppe . . . . .	76
Hefeschnitten . . . . .	77
Pflaumenmussauce . . . . .	79
Kalbsbraten . . . . .	80
Kartoffelsalat . . . . .	81
Zauberpudding . . . . .	82
Zuckerguß und Spritzklasur . . . . .	85
Hafergrützsuppe . . . . .	86
Gefülte Eierkuchen . . . . .	87
Krautsalat . . . . .	88

Gekochtes Schweinefleisch . . . . .	89
Weißer Rüben . . . . .	90
Grießflamrie . . . . .	93
Nierensuppe . . . . .	94
Weißbrodpudding . . . . .	95
Erbsensuppe . . . . .	97
Gekochten Schellfisch . . . . .	98
Senfsauce . . . . .	99
Brottsuppe . . . . .	100
Rinderbraten . . . . .	101
Kartoffelklöße . . . . .	102
Brühe mit Eiergerste . . . . .	103
Rindfleischragout . . . . .	104
Pommes frites . . . . .	107
Lungenhaschee . . . . .	111
Rote Rüben . . . . .	111
Schokoladepudding . . . . .	112
Gebratene Leber . . . . .	113
Himmel und Erde . . . . .	114
Schusterpasteten . . . . .	115
Rabarbarreis . . . . .	117
Arme Ritter . . . . .	118
Backobst . . . . .	121
Rabarbarsuppe . . . . .	122
Hasenpfeffer . . . . .	122
Rouladen . . . . .	123
Sellerieknollen . . . . .	124
Omlet . . . . .	125
Gefüllte Kalbsbrust . . . . .	126
Makaronenpudding . . . . .	128
Saure Milchspeise . . . . .	130
Räderkuchen . . . . .	132
Spekulatins . . . . .	135



## *Inhaltsverzeichnis*

Luisenkuchen . . . . .	136
Gewürzkuchen mit Kakau . . . . .	140
Klosterkuchen . . . . .	143
Zuckerplätzchen–Nüße . . . . .	144
Makronnen . . . . .	147
Mürbekuchen . . . . .	148
Weißer Lebkuchen . . . . .	150
Gewürzkuchen . . . . .	151
Bisquittorte . . . . .	152
Prallines . . . . .	153
Prallines . . . . .	154
Schokoladenkuchen . . . . .	157
Berliner Schnitten . . . . .	158