

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

IV. Größere Essen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Mittagessen.

6.

Abendessen.

Einlaufsuppe m. gebackenen Brotwürfeln.
Gefüllte Pasteten mit Froschschenkel.
Rheinsalm m. holländischer Sauce und Kartoffeln.
Spargeln mit Rührei.
Karpfen in Majonaise.
Moffatorte mit Eis. Kaffee.

Karviol- oder Spargelsuppe.
Heringe mit Kartoffeln in der Schale und mit Butter.
Apfelauflauf mit Kompott.
Tee mit Teestangen.

7.

Krebsuppe.
Fischcoquilles.
Gedämpfte Forellen mit ausgestochenen Kartoffeln.
Spinat mit Rühreier.
Gefülzter Hecht mit Salat.
Marschalltorte.
Hajelnußeis, Konfekt, Kaffee.

Braune Fischsuppe.
Omelette mit Blumenkohl.
Gebackene Seezunge mit Kartoffelsalat.
Butter, Käse, Obst.

8.

Froschsuppe.
Hecht mit Mayonaise und Kartoffeln.
Gebratene Spätzle mit Salat und Kompott.
Omeletteoufle mit Gelee.
Mandelpudding, Weinsauce.

Weinsuppe.
Rührei mit Kompott.
Pudding.
Tee mit Sardellen und Lachsbrötchen.
Kleintonfekt.

IV. Größere Essen.

1.

Ohnschweissuppe m. Schwammflößchen.
Lummel garniert mit gefülltem Wirsing.

Platte mit verschiedenem Gemüse (Blumenkohl, Böhnchen und Erbsen).

Zungenragout m. Kalbsbrieschen und Kartoffelpudding oder mit

Kalbsbrieschen und gefüllten
Pastetchen.
Poularden mit Kompott und
Salat.
Kaltes Fleischgelee, kalter Man-
delpudding mit gebranntem
Creme, Hippen gefüllt mit
Schlagrahm, Konfekt, Hasel-
nußtorte, Kaffee.

2.

Grüntermsuppe mit Eier- und
Marfllöbchen.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Kalbskopf à la tortue und Pa-
stetchen.
Lummel mit verschiedenem Ge-
müse.
Poularde mit Kompott u. Salat.
Russische Creme, gefüllte Torte,
Biskuit.
Kaffee.

3.

Schildkrötensuppe m. Eierlöbchen
Forellen in Mayonaise.
Hahnenragout und Pastetchen.
Rehziemer mit verschiedenem
Gemüse.
Schwarzbrot pudding mit Wein-
creme.
Haselnußtorte, Kaffee.

4.

Biskuitsuppe.
Lummel und Pastetchen mit ver-
schiedenem Gemüse.
Schweinebraten mit Rotkraut.
Geflügel in Mayonaise mit Kom-
pott und Salat.
Schwamm pudding mit Weincreme
Wiener Mandeltorte, Kaffee.

5.

Schwammsuppe.
Lummel mit verschiedenem Ge-
müse.
Hahnenragout mit Pastetchen.
Gespickter Hammelsrücken mit
verschiedenem Gemüse.
Mandelpudding mit Weincreme.
Schwarzbrot torte, Kaffee.

6.

Kaisersuppe.
Dchsenrollbraten mit Beilage.
Pastetchen gefüllt mit Kalbs-
brieschen.
Wildbret mit verschiedenem Ge-
müse.
Geflügel in Mayonaise mit Kom-
pott und Salat.
Vanillecreme mit gefüllten Hippen
Mandeltorte.

7.

Gebackene Erbsensuppe.
Wildbret mit Fleischlöbchen und
Knöpfe.
Geflügel mit Kompott und Salat.
Kaltes Fleisch mit Gelee.
Mandelpudding mit Weincreme.
Punsch torte, Kaffee.

8.

Kaisersuppe.
Gespickter Lummel mit verschie-
denem Gemüse.
Gansleber u. Zunge mit Trüffel-
sauce.
Kalbskopf à la tortue mit Pastet-
chen.
Geflügel in Mayonaise.
Marshalltorte, Eis, Kaffee.

9.

Schildkrötensuppe mit Mark-
klößchen.
Lummel mit Guß und verschie-
denem Gemüse.
Dhnsenzunge, Kalbsbrieschen und
Hirn in einer spanischen Sauce
mit span. Brötchen garniert.
Rehziemer mit verschied. Gemüse.
Geflügel in Mayonaise.
Diplomatenpudding mit Himbeer-
saft.
Mandeltorte, Kaffee.

10.

Grünkernsuppe mit Einlagen.
Salm mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.
Gespickter Kalbsrücken mit Blu-
menkohl.
Hasen nach Hasenragout in einer
Hohlpastete.
Welschhahn mit Salat u. Kompott
Mokkatorie, Kaffee.

11.

Klare Bouillonsuppe mit Ein-
lagen.
Kaviarbrötchen.
Lummel mit Kartoffeln garniert.
Schinken mit Blumenkohl.
Gestürzte Fische, Gelee.
Rehrücken mit italienischem Salat
Biskuitpudding mit Himbeersauce
Eis mit Torte, Obst, Konfekt,
Kaffee.

12.

Fleischsuppe mit Spargeln und
Klößchen.
Kalbsmilchen in Ragout mit
Trüffeln.

Forellen mit neuen Kartoffeln
und Butter.
Gespickter Lendenbraten garniert.
Dhnsenzunge in Gelee und ge-
räucherter Lachs mit jungen
Bohnen.
Kalbskopf mit Champignons.
Poularden mit Salat und ein-
gemachten Früchten.
Gefrorenes, Dessert.

13.

Grünkernsuppe.
Lummel mit Champignons.
Salm mit Kartoffeln und hol-
ländischer Sauce.
Rehziemer mit Trüffeln und
Rosentohl.
Zunge in Ragout mit spanisch
Brot.
Fasanen mit Salat u. Kompott.
Mandelberg, Vanillecreme.

14.

Kaviarbrötchen mit Ökardinen.
Dhnsenschweissuppe.
Salm mit neuen Kartoffeln.
Lummel mit jungen Gemüsen.
Rehrippchen in Ragout mit
Kartoffelpudding.
Gestrüffelte Masthahnen mit Salat
und Kompott.
Gefrorenes, Kuchen.

15.

Königinssuppe.
Soles mit Weinsauce, Kartoffeln.
Lendenbraten garniert mit Blu-
menkohl.
Schinken u. Zunge mit Pastetchen.
Rehkotelette mit Erbsen.

Boullarden mit Salat u. Kompott.
Diplomatenpudding, Gefrorenes.
Torte, Backwerk.

16.

Suppe mit Marktlöbchen.
Salm mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.
Trüffelpastetchen mit Blumenkohl
Rehraten mit Maffaroni.
Boullarden mit Salat u. Kompott.
Meringentorte.

17.

Ochsenfleischsuppe.
Lamm mit gefülltem Wirsing.
Boullarden in Ragout mit einem
Kranz von Blätterteig.
Salm mit Kapernsauce und
Kartoffeln.
Gefüllte Pastetchen mit Blumen-
kohl.
Rehraten mit Trüffelsauce, Salat
und Kompott.
Vanillegefrorenes, Himbeertorte.

18.

Königinssuppe.
Salm mit holländischer Sauce.
Lamm mit Madeiraauce und
jungen Gemüsen.
Warme Pasteten von Rehrühnern
mit Sauerkraut in Champagner
gefocht.
Getrüffelte Kapern mit Salat.
Punschorten, Gefrorenes von
verschiedenen Früchten mit
Hippen.

19.

Tapiokasuppe mit Einlagen.
Forellen mit Sauce, Kartoffeln.

Roastbeef mit Gemüsen garniert.
Schinken in Madeiraauce mit
Kartoffeln.

Boullarden mit Salat u. Kompott.
Kabinettpudding mit Himbeer-
sauce.

Eis mit Torte, Obst u. Konfekt.

20.

Russische Brötchen in gefülltem
Blätterteig.

Kraftbrühe mit Geflügelkloßchen.
Schwarzwaldforellen mit hollän-
discher Sauce.

Lamm mit Kartoffeln, verschie-
denen Gemüsen und kalten
Beilagen.

Rehrippchen.

Sträßburger Gänseleberpasteten.
Lunge gebratene Fasanen mit
Salat und Dinstobst.

Verschiedenes Gefrorenes, Torten
Mandelberg, Früchte, Kaffee.

21.

Ochsenfleischsuppe.

Roastbeef mit verschiedenen Ge-
müsen und Kartoffelkroketten.

Roher oder gekochter Schinken.
Braten und Masthahnen in Gelee
mit gemischtem Salat.

Verschiedene Käse, Butter, Obst,
Kaffee.

22.

Königinssuppe.

Forellen mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.

Lendenbraten mit verschiedenen
Gemüsen.

Schinken mit Spargeln und
Pasteten.

Rehragout mit Reiskranz.
Poularden mit Kompott und Salat.
Kalter Mandelpudding m. Hippen
Torte, Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

23.

Grüne Erbsensuppe mit Einlage.
Kaviarbrötchen, gefüllte Pastetchen mit Austertragout.
Steinbutt mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Spargeln mit Omeletten.
Gebackene Felchen mit Kopfsalat, garniert mit hartgekochten Eiern und Kompott.
Schwarzbrot pudding, Mandeltorte, Kaffee.

24.

Königinpastetchen.
Krebsjuppe.
Schwarzwaldforellen (blau) mit Butterjauce und Kartoffeln.
Lendenbraten mit Madeirajauce-Beilagen.
Rehschnitzchen mit Oliven, Masthahnenbraten mit Salat und eingemachten Früchten.
Verschiedenes, Früchte, Eis, Hippen, Mandeltorte.

25.

Zuliennejsuppe.
Rheinsalm in holländischer Sauce mit Kartoffeln.
Rehraten mit jungen Gemüsen Pastetchen.
Münzinger Spargeln auf holländische Art.

Französische Kapaunen mit Salat und Kompott.
Eis, Hippen.
Croquante-Auflauf.
Meringentorte, Obst, Dessert.

26.

Vorpeijen.
Wildsuppe.
Seezungen schnitten mit Kartoffeln und Krebsjauce.
Lendenbraten (verzierter) mit kalten Beilagen.
Kalbskopf.
Gepicktes Wildschwein.
Gänseleberpastete in Sulz.
Masthahnen mit Salat u. Kompott
Verschiedenes, Gefrorenes, Torten Früchte und Dessert.

27.

Kraftbrühe mit Klößchen.
Blaufelchen (gebacken) mit Sardellenbutter und Kartoffeln.
Roastbeef mit verschied. Beilagen.
Kalbskopf en tortue.
Junge Hahnen mit Kopfsalat und Dinstobst.
Pudding, Obst, Dessert.

28.

Verschiedene Vorpeijen.
Dhenschweissuppe.
Schwarzwaldforellen (blau) mit holländischer Sauce und neuen Kartoffeln.
Schmorbraten verziert u. Beilagen Kapaunen.
Gänseleberpasteten und Sulz.
Rehrücken mit Salat u. Kompott
Verschiedenes Gefrorenes, Torten Käse und Butter, Früchte, Dessert.

29.

Klare Bouillon mit Eierstich und
Marcklöbchen.
Rheinsalm m. holländischer Sauce
Dhjenfilet mit Morcheln (Cham-
pignons).
Kalbskopf en tortue mit Pastet-
chen (und Kastanien).
Spargeln in Sauce mit Schinken
oder Eieromeletten.
Poularden mit Salat u. Kompott
Schwarzbrot pudding.
Eis, Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

30.

Gedämpfter Zander mit Sauce
und Kartoffeln.
Rehrücken m. Maffaroni u. Erbsen
Gänseleber u. Dhjenzunge i. Gelee
Welschhahnen mit Salat und
Kompott.
Matronenpudding mit Vanille-
oder Himbeersauce, Eis u.

31.

Gebackene Soles m. Remouladen-
sauce.
Schinken m. Ragout u. Maffaroni
Gerollte Milchling mit Erbsen,
Bohnen und Halbmond.
Hummer mit Mayonaise.
Fasan mit Salat und Kompott.
Biskuit, Pudding, Eis u.

32.

Dhjemmerstück m. versch. Beilagen
Salm von Wildenten m. Schnitten
Poularden in Gelee.
Kalbsrücken mit Salat u. Kompott
Schokoladepudding mit Vanille-
sauce, Eis u.

33.

Kraftbrühe mit Einlagen.
Forellen blau mit Butter und
Kartoffeln.
Hammelsrücken garniert mit Ge-
müsen.
Kalbsbrieschen in Weißwein-
sauce.
Rehschnitzel mit Rahmtunke und
Kastanienpuree.
Entenbraten mit Salat und
Kompotte.
Gefrorenes, Torte, Obst, Dessert,
Kaffee.

34.

Kraftbrühe mit Einlagen.
Königinssuppe.
Seezungenfilet in Weißwein,
Sauce und Kartoffeln.
Lendenbraten garniert mit jungen
Gemüsen.
Straßburger Gänseleber in Gelee.
Feldhahnen mit Sauerkohl und
Erbsenpuree.
Französische Poularden mit Salat
und Kompott.
Fürst Pückler-Eis, Waffeln, Torte
Obst, Dessert, Kaffee.

35.

Suppe mit Butterklöße.
Ring (Reis-)pudding mit Briesle
und Windbeutel.
Fischgallerte verziert mit Kot-
rüben und Kalbstückchen.
Schweinebraten mit Rotkraut u.
Kartoffeln.
Geflügel mit Salat und Kompott.
Creme verziert mit Gelee und
Schaumkonfekt.
Torte, Obst, Kaffee.