Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Speisezettel für jede Woche.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Speisezettel

für den täglichen Tisch.

Im nachstehenden Verzeichnisse ist eine Zusammenstellung von Speisen gegeben, welche der angehenden Hausfrau und Köchin zur Anleitung dienen kann. Nach einiger Übung wird es dann ein leichtes sein, die Speisen nach eigenem Bedarf und Geschmack zusammenzustellen.

Januar.

Sonntag: Hühnersuppe. Käsepastetchen, Welschhahn mit italienischem Salat. Jägertorte.

Montag: Haferflockensuppe. Pökelbraten, Rosenkohl, Bratkartoffeln. Sauerrahmauflauf.

Dienstag: Juliennesuppe. Kalbsvögel, Nudeln, Salat. Apfelschaum, Vanilleschnitten.

Mittwoch: Markklößsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettig, Schwarzwurzeln und gebackene Kalbsbrieschen.

Donnerstag: Gebrannte Einlaufsuppe. Roastbeef, Gelberüben mit Erbsen, Kartoffeln. Ansbacher Brötle.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebackene Rotzungen, Remouladensauce. Hefenudeln und Obst.

Samstag: Geröstete Grießsuppe. Kartoffelpudding, Schwäbisches Fleisch, Reis. Weingelee.

Februar.

Sonntag: Grünkernsuppe. Vol-au-vent, Filetbraten à la jardinière. Gestürzte Weincreme.

Montag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Eiersalat. Linsen und Frankfurter Bratwürste.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffelbrei. Apfelrollen.

Mittwoch: Wurzelsuppe. Sauerbraten, Kartoffelklöße. Apfelspeise.

Donnerstag: Reissuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Wirsing, Kartoffeln. Rahmstrudel gebacken.

Freitag: Tapiokasuppe. Ochsenfleisch, Petersilienkartoffeln. Karthäuserklöße, Zwetschenkompotte.

Samstag: Wecksuppe. Hackbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Käsekuchen.

März.

Sonntag: Hirnsuppe. Geflügel, Erbsen, Kartoffelbällchen. Makronentorte.

Montag: Wildsuppe. Kotelettes à la Nelson. Blumenkohl und Bratkartoffeln. Apfelsinencreme.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch, Sardellensauce. Schinkenmakkaroni und Salat.

Mittwoch: Gerstensuppe. Saurer Schweinebraten, Maultaschen. Zwiebackpudding, Fruchtsauce.

Donnerstag: Haferflocksuppe. Roastbeef, Blumenkohl. Helenenkuchen.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfter Schellfisch, Kartoffeln. Gebackene Pilze und Kompott.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Kartoffelsalat. Spinat und Eier.

April.

Sonntag: Hummermayonnaise. Gebackene Hähnchen, Salat. Kompott. Sandtorte.

Montag: Luftsuppe. Lammbraten, Conservengemüse, Kartoffeln. Kartoffeltorte.

Dienstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch, Senfsauce, saure Gurken, Blumenkohl. Gefüllte Pfannkuchen.

Mittwoch: Kerbelsuppe. Braunes Kalbfleisch, Makkaroni. Apfelcharlotte mit Schwarzbrot.

Donnerstag: Reissuppe. Schweinebraten, Spinat, Kartoffeln. Brotpudding mit Fruchtsauce.

Freitag: Grießsuppe. Ochsenfleisch, kalte Eiersauce, Dampfnudeln im Rohr gebacken. Pfirsiche (Dunstobst).

Samstag: Buttermehlsuppe. Beefsteaks, Mangold. Weckauflauf mit Weinsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mai.

Sonntag: Hühnersuppe. Rehbraten, Salm, Spargeln und Blätterteigstangen. Punschtorte.

Montag: Sagosuppe. Kalbsbraten, Kohlraben, Biskuit-Roulade und Chaudeausauce.

Dienstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, süße Beilagen. Gebackene Kalbsfüße und Salat.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Zungenragout und Nudeln.

Donnerstag: Hafergrützsuppe, Hammelbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Rhabarberkuchen.

Freitag: Gebrannte Mehlsuppe. Karpfen mit zerlassener Butter und Kartoffeln. Blätterteig, Küchle und Dürrobst.

Samstag: Eierkässuppe. Ochsenfleisch, Zwiebelsauce. Frikassierte Kartoffeln, gefüllte Pfannkuchen.

Juni.

Sonntag: Gemüsesuppe. Grüner Schinken mit Erbsen und Kartoffelkroketten. Vanilleeis, Blitzkuchen.

Montag: Wurzelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Salat. Kalter Sagopudding.

Dienstag: Schwammklößsuppe. Ochsenfleisch, Kräutersauce, Spargeln und Pfannkuchen.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Rehragout, Spätzle. Schokoladeauflauf.

Donnerstag: Reissuppe. Roastbeef, Jürgenkraut, Bratkartoffeln. Erdbeerkuchen.

Freitag: Panadensuppe. Ochsenfleisch, Sauerampfersauce. Schneckennudeln, Kompott.

Samstag: Haferflockensuppe. Schweinskoteletten, Bairischkraut, Kartoffeln. Stachelbeerkuchen.

Juli.

Sonntag: Wildsuppe. Feldhühner, Rotkraut, gebackene Kartoffeln. Johannisbeertorte.

Montag: Gipfelsuppe. Kalbsbraten, Leipziger Allerlei. Kirschenkuchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Dienstag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Nierenschnitten.

Mittwoch: Gebrannte Einlaufsuppe. Dampfbraten. Schupfnudeln. Rote Grütze, Vanillesauce.

Donnerstag: Gerstensuppe. Bohnen, Kartoffelbrei. Erdbeerküchlein.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfte Felchen, Kartoffeln. Reisküchle mit Kirschen.

Samstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Rettig- und Gurkensalat. Spinat und Frikandellen.

August.

Sonntag: Grünkernsuppe. Fischkroketten, Gefüllte Täubchen, Salat. Fruchteis mit Hippen.

Montag: Sauerampfersuppe. Kalbsfrikando, Kartoffelbällchen, Salat. Karamelcreme.

Dienstag: Gipfelsuppe. Schmorbraten, Bohnen. Mirabellenkuchen.

Mittwoch: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Hirnschnitten.

Donnerstag: Kerbelsuppe. Eingemachtes Lammfleisch, Reisgemüse. Himbeerkompott, Konfekt.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen. Sträuble und Heidelbeeren.

Samstag: Wecksuppe. Rindskoteletten, Gurkengemüse. Mandelpudding, Fruchtsauce.

September.

Sonntag: Bouillon mit Klößen. Schinken in Madeira, neues Sauerkraut. Gebackene Kartoffeln. Vanillecreme mit Kirschenwasser.

Montag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Tomatensauce. Wirsing und Weckschnitten.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffeln. Kalter Schneepudding.

Mittwoch: Brotsuppe. Rindsbraten, gebackene Kartoffeln, Salat. Obstkuchen.

Donnerstag: Reissuppe. Kalbskoteletten, Mangold. Schwarzbrotpudding, Fruchtsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Freitag: Erbsensuppe mit Reis. Salm gebraten, Kartoffeln. Käsenudeln und Pflaumen.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettich, Gelberüben und Pfannkuchen.

Oktober.

Sonntag: Ochsenschwanzsuppe. Hasenbraten, Blumenkohl, gebackene Kartoffeln. Meringen.

Montag: Gemüsesuppe. Gesalzenes Schweinefleisch, weiße Rüben, Kartoffeln. Brotpudding, Weinsauce.

Dienstag: Tomatensuppe. Kalbsragout, Nudeln. Aufgezogene Äpfel.

Mittwoch: Buttermehlsuppe. Ochsenfleisch, Selleriesalat, Leberklöße und Sauerkraut.

Donnerstag: Luftsuppe. Roastbeef, Rosenkohl und Schneetorte.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Heringssauce. Scherben und Zwetschen.

Samstag: Gemüsesuppe. Gefüllte Kalbsherzen, Petersilienkartoffeln, Salat. Flädleauflauf.

November.

Sonntag: Hirnsuppe. Gänsebraten, Rosenkohl, Maronen. Götterspeise.

Montag: Kartoffelsuppe. Wienerschnitzel, Schwarzwurzel, Kartoffeln. Quittenkuchen.

Dienstag: Juliennesuppe. Kaninchenbraten und Spätzle. Apfelkuchen.

Mittwoch: Butterklößsuppe. Ochsenfleisch, Preiselbeeren, Fleischkartoffeln, Salat.

Donnerstag: Schleimsuppe. Rippenspeer und gebratenes Kraut, Kartoffeln. Reisauflauf mit Hägenmarksauce.

Freitag: Brotsuppe. Kabeljau, Kartoffeln, Kapernsauce. Waffeln und Birnenkompott.

Samstag: Panadensuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Spinat und Bratwürste.

Dezember.

Sonntag: Biskuitsuppe. Pastetchen, Rehbraten, Rotkraut, Kartoffelbrei. Weinsbergertorte.

Montag: Gerstensuppe. Schweinskoteletten gedämpfte, Blumenkohl und Kartoffeln. Apfelstrudel.

Dienstag: Wurzelsuppe. Schmorbraten von Kalbfleisch, Weckklöße, Salat. Orangenkompott, Konfekt.

Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, gebackene Leber und Gelberüben.

Donnerstag: Hafergrützsuppe. Rippenspeer, saure Rüben. Käsekuchen.

Freitag: Butterklößsuppe. Ochsenfleisch, Eiersauce, gebackene Grießklöße. Apfelkompott.

Samstag: Reissuppe. Beefsteaks, Wirsing, Bratkartoffeln. Nudelpudding, Hägenmarksauce.

Bei jedem größeren Mahle ist es erforderlich, zu den vorzusetzenden Speisen auch die entsprechenden Weinsorten zu wählen, da diese in einer gewissen Harmonie mit dem Geschmack der Gerichte stehen sollen. Wir bringen hier als Beispiel*) eine solche Zusammenstellung.

Vorspeisen: Austern: Chablis Nr. 67.

Caviar:
Sardellen:
Ölsardinen 2c.
} Champagner Nr. 79—83 oder Deutscher Sekt Nr. 68—78 (trocken).

Suppe: Madeira Nr. 92 oder Sherry Nr. 91.

Fisch: Eckardsberger Steineck Nr. 5, Achkarrer Schloßberg Nr. 10, Klingelberger Nr. II, ev. Moselwein Nr. 33—42.

1. Fleischspeise: (Braten) Markgräfler Nr. 4, 8, 12, Breisgauer Edelwein Nr. 9, Kaiserstühler Weißherbst Nr. 6, Burg Landeck Nr. 13.

---

*) Mitgeteilt von der Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin in Freiburg i. Br. Die Nummern beziehen sich auf deren Preisliste.

Zwischenspeisen:	Ragout: Burgunder Nr. 63—66.
	Gänseleber od. Pasteten: Rheinwein Nr. 20—31 od. Moselwein Nr. 33—42.
2. Fleischspeise: (Geflügel oder Wild)	Rheinwein Nr. 20—31, Pfalzwein Nr. 43 bis 48, Mosel Nr. 33—42, Champagner Nr. 79—83, Deutscher Sekt Nr. 68—78.
Süße Speise:	Champagner Nr. 79—83 oder Deutscher Sekt Nr. 68—78.
Dessert:	Alter Portwein, trocken, Nr. 96 oder Süßweine Nr. 86, 87, 94, 95.
Kaffee:	Kirschwasser Nr. 105, Kognak Nr. 89—104, 107—111, Curaçao 2c. Nr. 124—129.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg