Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Dezember.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

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.