

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Monat Februar.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Donnerstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Senfsauce und Kürbissen. Saure Ochsenzunge mit Klößchen. Rosenkohl mit Koteletten und gemischter Wurst. Roastbraten, Salat und Kompott. Griechpudding mit einer Himbeersauce.

Freitag: Nockensuppe. Zander mit Kapernsauce und Salzkartoffeln. Sauerkraut mit Rebhühnern und Kartoffelbrei. Zunge in Gelee. Gefüllte Tauben, Salat und Kompott. Orangenauflauf.

Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Sellarieauce und Stachelbeeren. Weißrüben mit gesalzenem Schweinefleisch. Schinkenmudeln als Auflauf. Hackbraten, Salat und Kompott. Apfel-Charlotte.

Sonntag: Kaisersuppe. Croquettes von Kalbsmilchen. In Büchsen eingemachte Pflückerbsen und Karotten mit gebackenen Hahnen und Omeletten. Kalbstopf en tortue. Wildschweinbraten, Salat und Kompott. Punschorte.

Monat Februar.

1. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Ausgestochene Reissuppe. Ochsenfleisch mit Sardelensauce. Gebackener Karpfen mit Feldsalat.

Dienstag: Fleischbrühuppe mit Wecksnitten. Ochsenfleisch mit Nüssen. Gerollter Nierenbraten mit Schwarzwurzeln und Omeletten.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Ochsenfleisch mit Krebssalat. Hefenklöße mit Obst oder einer Obstauce.

Donnerstag: Viergerstensuppe. Rotkraut, Schweinebraten und gebratene Kartoffeln. Reis in Tassen mit einer Sauce.

Freitag: Geröstete Grießmehlsuppe. Schüsselhecht mit Salzkartoffeln. Neunlotpudding mit einer Obstauce.

Samstag: Suppe mit eingeschlagenem Ei. Wiener Schnitzel mit gebratenen Kartoffeln.

Sonntag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Trüffelsauce. Blumenkohl, Fleischpastetchen und Omeletten. Blanc-Manger von Schokolade.

1. Woche. Feinere Küche.

Montag: Blumenkohlsuppe. Ochsenfleisch mit Morchelsauce und Mixed-Pikles. Wirsingrollen mit gebratenen Rebhühnern. Frikassee von Schweinsohren mit Klößen. Kapaun, Salat und Kompott. Schneebälle.

Dienstag: Macaronisuppe mit Parmesankäse. Ochsenfleisch mit Kartoffelsalat und Trauben. Schwarzwurzeln mit grilliertem Kalbstopf und gebackenen Kartoffeln. Gase im Topf mit Kartoffelklößen. Geschwärtelter Schweinebraten, Salat und Kompott. Gestürzte Schokoladenereme.

Mittwoch: Gerstenschleimsuppe. Entre côte mit glasirten Kartoffeln. Hecht mit einer Sardellensauce und Nudeln. Eine Schüsselpastete. Entenbraten, Salat und Kompott. Rahmpudding mit Weinsauce.

Donnerstag: Flädchensuppe. Dhsenfleisch mit Rotrüben und Melonen. Eingemachte Bohnen mit Hammelsrippchen und Kartoffeln. Hummer mit Mayonnaise. Gebratener Kalbsbug, Salat und Kompott. Kleine Pfizaufläufe.

Freitag: Schwammklößchensuppe. Karpfen in einer Sauerampfersauce mit Salzkartoffeln. Spinat mit Brisoletten und Eierküchelchen. Saure Dhsenzunge mit in Schmalz gebackenen Kartoffeln. Gefüllter Hahn, Salat und Kompott. Marschallstorte.

Samstag: Linsensuppe. Dhsenfleisch mit weißer Sauce und Stachelbeeren. Erdkohlrabi mit Hammelsteaks und Kartoffeln. Gebackener Barsch mit Feldsalat. Liebesknoten mit Vanillecreme.

Sonntag: Falsche Schildkrötenuppe. Lendenbraten mit Maccaroni und Parmesankäse. Wildschweinpastete. Büchsenpargel mit gerösteter Dhsenzunge und einer Rahmsauce. Rehziemer Salat und Kompott. Süßer Käsekuchen.

2. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Rahmsuppe. Kalbsleber in Sardellensauce mit Kartoffelnudeln. Plattenmilch.

Dienstag: Reissuppe. Dhsenfleisch mit Preiselbeeren. Sauerkraut, Schweinsknöchel und Erbsenbrei.

Mittwoch: Sagosuppe. Dhsenfleisch mit Senfgurken. Bayerische Dampfndeln mit Obst.

Donnerstag: Eiergerstensuppe. Gulasch mit Wasserspazén. Gebackene Rosen.

Freitag: Klare Fleischbrühuppe mit Klößchen. Stockfisch in einer Rahmsauce mit Kartoffeln. Schneereis.

Samstag: Gewöhnliche Fleischbrühuppe. Kohlgemüse mit Frikandellen und gebratenen Kartoffeln.

Sonntag: Ruckelsuppe. Dhsenfleisch mit Selleriesalat. Salzbohnen Hammelbraten und Kartoffeln. Zwiebackpudding mit einer Sauce.

2. Woche. Feinere Küche.

Montag: Suppe mit Kartoffelklößchen. Dhsenfleisch mit brauner Sauce und Kürbissen. Rosenkohl mit Kalbschinken und gefüllten Eierkuchen. Schleie mit Sauce und Kartoffeln. Alte Tauben auf Wildart zubereitet mit gemischtem Salat. Gefüllte Windbeutel.

Dienstag. Griessuppe. Dhsenfleisch mit Perlzwiebeln und Trauben. Rotkraut mit Bratwürsten und gebackenen Kartoffeln. Gansleber in Madeiraauce. Hasenbraten, Salat und Kompott. Cabinetspudding mit Sauce.

Mittwoch: Grünkernsuppe mit Markflößchen. Boeuf à la mode mit gerollten Kartoffeln. Blau abgeottener Hecht mit Essig, Del und Salzkartoffeln. Kalbskopf in pikanter Sauce mit gebackenen Grießflößen. Hahn, Salat und Kompott. Gefüllte Linzer Törtchen.

Donnerstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Morchelnauce und Birnen. Filet mit Maccaroni und Parmesankäse. Preßkopf mit einer Remoladensauce. Roastbraten, Salat und Kompott. Berliner Hippen.

Freitag: Baumwollsuppe. Hecht à la maréchal mit einer Krebsauce und Salzkartoffeln. Kartoffeln mit Fleischfüllung. Taubenfrittasse mit Klößen. Kalbsrücken, Salat und Kompott. Vanillepudding mit einer Rahmsauce.

Samstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Salat und Kirichen. Erbsengemüse mit Dürrefleisch. Reispfeife mit Ragout gefüllt. Schweinslende. Salat und Kompott. Citronencreme mit Matronen.

Sonntag: Königinssuppe. Lachsforellen mit einer holländischen Sauce und Salzkartoffeln. Spargeln mit Fleischpastetchen und Dmeletten. Gesülzte Hummer. Rehshlegel, Salat und Kompott. Haselnußtorte.

3. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Hafergrützsuppe. Ochsenfleisch mit Perlzwiebeln. Kohlgemüse, Salzfleisch und Kartoffeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Nierenbraten mit Kartoffelklößchen. Vulkains mit einer Osauce.

Mittwoch: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Zwetschen. Tapiokaauflauf.

Donnerstag: Klare Fleischbrühsuppe mit Klößchen. Saure Kalbschale mit Frankfurter Klößen.

Freitag: Zwiebelsuppe. Schellfisch mit Butter und Salzkartoffeln. Aufgezogene Dmeletten.

Samstag: Durchgeschlagene Erbsensuppe mit Wursträdchen. Kalbskoteletten in pikanter Sauce mit gedämpften Kartoffeln.

Sonntag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Sardellensauce. Sauerkraut mit Schweinsrippchen und Kartoffelbrei.

3. Woche. Feinere Küche.

Montag: Grünkernsuppe. Ochsenfleisch mit einer Kapernsauce und Trauben. Rosenkohl mit Nierenschnitten und gebratenen Kartoffeln. Kalbskopf mit einer Champignonsauce. Hammelschlegel, Salat und Kompott. Kaisertörtchen.

Dienstag: Morchelnuppe. Ochsenfleisch mit Feldsalat und Nüssen. Erdkohlrabi mit Koteletten und Kartoffeln. Rehragout mit Klößen. Hackbraten, Salat und Kompott. Gestürzter Vanillepudding mit einer Obstsauce.

Mittwoch: Suppe mit ausgestochenem Reis. Beefsteak auf dem Rost gebraten mit Kartoffeln. Gefüllter Krautkopf mit Butter-
sauce. Gansleberschnitten. Gefüllte Trauben, Salat und Kompott. Ge-
füllte Wecke mit Weinsauce.

Donnerstag: Suppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit
Häringsauce und Preiselbeeren. Winterkohl mit gebackener Kalbsleber
und Kartoffeln. Gefüllte Rebhühner. Roastbeef, Salat und Kompott.
Kartoffeltorte.

Freitag: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch mit Petersilienauce und
Tomaten. Maccaroni mit Schinken und Käse. Gebackener Hecht mit
Feldsalat. Geschwärtelter Schweinebraten, Salat und Kompott. Nutzen.

Samstag: Linsensuppe mit Wursträdchen. Ochsenfleisch mit
Meerrettig und Zwetschen. Saure Nieren mit gerösteten Kartoffeln.
Kalbsfleischrikassée mit Wasserspätzchen. Lammbraten mit gemischtem
Salat. Orangencrème mit Hohlhippen.

Sonntag: Austersuppe. Pastetchen. Blumenkohl mit warmem
Schinken und gebratenen Kartoffeln. Hummer mit Mayonnaise. Fasan,
Salat und Kompott. Plumpudding mit Sauce.

4. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch mit eingemachtem Gur-
kensalat. Sauerbraten mit Wecklöbchen.

Dienstag: Erbsensuppe mit geröstetem Weck. Boeuf à la
mode mit Kartoffeln. Waffeln.

Mittwoch: Gerstenschleimsuppe. Ochsenfleisch mit Melonen.
Schneiderlappen und Obst.

Donnerstag: Fleischbrühjsuppe mit Fadennudeln. Ochsenfleisch
mit Rotrüben. Wirsing mit gefüllter Kalbsbrust und Kartoffeln.

Freitag: Kockelsuppe. Gespickter Karpfen mit Kartoffeln.
Schneerahm.

Samstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Kirichen. Schinken-
pfannkuchen und Salat.

Sonntag: Kaisersuppe. Ochsenfleisch mit Tomaten. Gebratene
Gans, Sauerkraut und Kartoffelfülle. Kavalierrpudding mit Vanille-
sauce.

4. Woche. Feinere Küche.

Montag: Brotsuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken und Stachel-
beeren. Rotkraut mit Schweinerippchen und Kastanien. Pudding von
Kalbsmilch mit einer Morchelsauce. Rehbraten, Salat und Kom-
pott. Französischer Rosinentuchen.

Dienstag: Flädchensuppe. Blau abgefottener Hecht mit
Rahmsauce und Nudeln. Filet mit gebratenen Kartoffeln garniert.
Bratwurstpastete. Falscher Hase, Salat und Kompott. Biskuitörtchen.

Mittwoch: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Häringsauce

und Kürbissen. Spinat mit Eierküchelchen und Kalbssteaks. Gedämpftes Rinderfilet mit Grießklößen. Gebratener Schweinschlegel, Salat und Kompott. Mehlpudding mit Himbeersauce.

Donnerstag: Hasergrühsuppe. Ochsenfleisch mit Welschkorn und Birnen. Gespicktes Kalbsherz mit Spätzchen. Hahnenfrischsee mit Kartoffelnudeln. Rebhühner, Salat und Kompott. Charlotte Kühle.

Freitag: Hammelsuppe. Kleine Fleischpudding mit Kapernsauce. Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. Roaststücken mit Rockeln. Gerollter Nierenbraten, Salat und Kompott. Grießfrittüren.

Samstag: Braune Fleischbrühsuppe. Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce und Nüssen. Schwarzwurzeln mit gekochter Zunge und gefüllten Pfannkuchen. Gebackene Fische mit Kressensalat. Roastbeef, Salat und Kompott. Omelettes aux confitures.

Sonntag: Grünkernsuppe mit Marckklößen. Gefüllter Lendenbraten. Büchsenbohnen mit Hammelsteaks oder Koteletten und gebratenen Kartoffeln. Frikassierte Hirschhohren mit Klößen. Poularde, Salat und Kompott. Apfeltorte.

Monat März.

1. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Suppe mit Kartoffelklößen. Ochsenfleisch mit Kartoffeln in Petersilienauce. Rahmtörtchen.

Dienstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Senf. Gebackene Sols mit Salat.

Mittwoch: Fleischbrühsuppe mit eingeschlagenen Eiern. Ochsenfleisch mit weißer Sauce. Hefenklöße mit Obst.

Donnerstag: Maccaronisuppe. Ochsenfleisch mit Trauben. Schweinsbraten mit einer Kruste, Bayerisch Kraut und gebratene Kartoffeln.

Freitag: Reissuppe mit Klößen. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Schwäbische Fastnachtsküchelchen mit Obst oder einer Vanillesauce.

Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Kirschen. Ragout von Bratenresten mit Klößen oder Quellkartoffeln.

Sonntag: Schwammklößchensuppe. Ochsenfleisch mit Champignonsauce. Spinat, Hackbraten und Kalbsaugen. Zwei-Farbenpuddings mit Vanillesauce.

1. Woche. Feinere Küche.

Montag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit geriebenem Kartoffelsalat und Melonen. In Krügen eingemachte Zuckerböden mit gebackenen Kalbsfüßen und gerollten Pfannkuchen. Schweinsohren in