

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Monat April.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

**Samstag:** Linsenuppe mit Wursträdchen. Weißrüben mit Schweinskoteletten und Kartoffeln. Apfelpfannkucheln.

**Sonntag:** Nockensuppe. Ochsenfleisch mit Melonen. Spargeln mit einer Rahmsauce, Pastetchen und gekochten Schinken. Grießpudding mit einer Obstsauce.

#### 4. Woche. Feinere Küche.

**Montag:** Grünkernsuppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit Schnittlauchsauce und Birnen. Spinat mit gebackenem Kalbstopf und gefüllten Pfannkuchen. Hühnerfrühsuppe mit Grießklößen. Lendenbraten, Salat und Kompott. Käsekuchen.

**Dienstag:** Sagosuppe. Gefottene Schleie mit einer Specksauce und Salzkartoffeln. Entre-côte mit Sardellenbutter. Blumenkohl mit Kaiserschnitzeln und gebackenen Kartoffeln. Gefüllte Tauben, Salat und Kompott. Schnellpudding mit Weinsauce.

**Mittwoch:** Maccaronisuppe. Ochsenfleisch mit Salat und Mirabellen. Rotkraut mit Schweinebraten und gebratenen Kartoffelchen. Kalbszunge in pikanter Sauce mit Klößen. Falscher Haie, Salat und Kompott. Kartoffeltörtchen.

**Donnerstag:** Einlaufsuppe. Ochsenfleisch mit weißer Sardellensauce und Preiselbeeren. Büchsenbohnen mit Hammelkoteletten und neuen Häringen. Gefüllte Forellen. Roastbraten, Salat und Kompott. Süße Fastnachtsküchelchen ohne Heze.

**Freitag:** Fleischbrühsuppe mit Bähschnitten. Karpfen im Backofen bereitet mit Salzkartoffeln. Blumenkohl mit Pastetchen und geräucherter Zunge. Eingemachtes Kalbfleisch mit Klößen. Hammelbraten mit italienischem Salat. Arakpudding mit einer Sauce.

**Samstag:** Geröstete Grießsuppe. Beefsteak mit gerösteten Kartoffeln. Erbsengemüse mit Hammelwürsten. Ungarisches Kälbernes mit Klößen. Schweinslende, Salat und Kompott. Kalte Wiener Speise.

**Sonntag:** Königinnsuppe. Hecht à la maréchal mit einer Krebsauce und Kartoffeln. Eingemachte Pflückerböhen und Karotten mit Kalbsvögeln und Pfannkuchen. Hühnerpastete. Gespickter Kalbschlegel, Salat und Kompott. Mandeltorte à la rose.

### Monat April.

#### 1. Woche. Einfachere Küche.

**Montag:** Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce. Ragout von Fleischresten mit Wasserpapen.

**Dienstag:** Einlaufsuppe. Ochsenfleisch mit Gurken. Kartoffeln mit Fleischfüllung und einer Buttersauce oder Klößen.

**Mittwoch:** Fleischbrühsuppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit Kürbissen. Serviettenkloß mit Obst.

**Donnerstag:** Schwarzbrotsuppe mit Bratwursträdchen. Rosenkohl, Nierenbraten und gebratene Kartoffeln.

**Freitag:** Reissuppe. Ochsenfleisch mit Perlzwiebeln. Bayerische Dampfnudeln mit Obst.

**Samstag:** Erbsensuppe mit gerösteten Weckwürfeln. Saure Bratwürste und geröstete Kartoffeln. Cierrahm.

**Sonntag:** Grünkernsuppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit Morchelsauce oder Radieschen. Gefüllter Blumenkohl mit einer Buttersauce. Englischer Rahmpudding mit Vanillesauce.

### 1. Woche. Feinere Küche.

**Montag:** Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Trüffelsauce und Birnen. Frühspargel mit Sauce und Schweineschnitten. Kleine Fischpastetchen. Entenbraten, Salat und Kompott. Eispudding mit einer Obstsauce.

**Dienstag:** Eiergerstensuppe. Zander mit Rahmsauce und Salzkartoffeln oder Nudeln. Spinat mit Eierküchelchen und Brisoletten vom Ochsenfleisch. Aufgezogener Kalbskopf mit einer Krebsauce. Hackbraten, Salat und Kompott. Vanillecreme mit Schneebällen und Biskuitstangen.

**Mittwoch:** Nockensuppe. Ochsenfleisch mit Kapernsauce und Nüssen. Schinkenmudeln. Frikassee von Schweinsohren mit Klößen oder Wasserspazzen. Gefüllter Hahn, Salat und Kompott. Schwamm-pudding mit einer Rotweinsauce.

**Donnerstag:** Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Salat und Mirabellen. Blumenkohl mit Hahnenfoteletten und Schinken. Kalbszüngelchen in Sardellensauce mit Pastetchen. Geschwärtelter Schweinebraten, Salat und Kompott. Katharinenauslauf mit Weinsauce.

**Freitag:** Gerstenschleimsuppe. Steinbutte mit einer holländischen Sauce und Salzkartoffeln. Filet mit Maccaroni und Parmesan-käse. Ein Krebspudding mit Krebsauce übergossen. Gefüllte Kalbsbrust, Salat und Kompott. Gebackene Grießkränze.

**Samstag:** Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Perlzwiebeln und Kürschen. Roastbeef mit Sardellenbutter und gerösteten Kartoffeln. Stichpfeffer mit Klößen. Hammelchlegel auf Wildart mit gemischtem Salat. Poulsenpudding mit einer Fruchtsauce.

**Sonntag:** Krebsuppe. Forellen mit Mayonnaise. Junge Kohlraabi mit Kalbsfoteletten und geräucherter Ochsenzunge. Kalbskopf en tortue. Rapaun, Salat und Kompott. Marschallstörchen.

### 2. Woche. Einfachere Küche.

**Montag:** Grießsuppe. Ochsenfleisch mit Radieschen und Butter. Geröstete Kalbsleber mit Kartoffeln.

Dienstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Lattichsalat. Spargel mit gefüllter Kalbsbrust und Omeletten.

Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Preiselbeeren. Arme Ritter mit Obst.

Donnerstag: Suppe mit eingeschlagenem Ei. Ochsenfleisch mit Schnittlauchsaucen. Sauerbraten mit breitgeschnittenen Nudeln.

Freitag: Leberklößchensuppe. Ochsenfleisch mit Zwetschen. Gebackene Karpfen und Salat.

Samstag: Rahmsuppe. Schinken mit Maccaroni und Parmesankäse. Eine einfache Creme.

Sonntag: Schwammklößchensuppe. Ochsenfleisch mit weißer Sardellenauce. Blumenkohl mit Fleischpastetchen und Schinken. Gefüllte Biskuitroulade.

## 2. Woche. Feinere Küche.

Montag: Reissuppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit Kräutersauce und Tomaten. Spinat mit Kalbswickeln und Ochsenaugen. Frikandeau von einem Hecht mit einer Sauce Robert. Gefüllte Tauben, Salat und Kompott. Kleine Schlangen.

Dienstag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Radieschen und Butter. Eingemachtes Kalbfleisch mit gebackenen Schwarzwurzeln. Froschschenkel in weißer Sauce mit gebackenen Kartoffelklößen. Roastbraten, Salat und Kompott. Gelierter Citronenpudding.

Mittwoch: Einlaufsuppe. Beefsteak mit Sardellenbutter und gerösteten Kartoffeln. Junge Karotten mit Kalbsroulade und gebratene Kartoffeln. Krebschnecken in einer Rahmsauce mit Weckschnitten. Hahn, Salat und Kompott. Russische Creme mit Konfekt verziert.

Donnerstag: Klare Suppe mit Bähhschnitten. Ochsenfleisch mit Meerrettig und Stachelbeeren. Junge Hopfensprossen mit Kaiserschnitzeln. Pastete von Hammelrippen. Lendenbraten, Salat und Kompott. Reiskirnen mit einer Hagebuttenauce.

Freitag: Rahmklößchensuppe. Blau abgessottene Forellen mit Essig und Del. Rotkraut mit Schweinskoteletten und gekochten Kastanien. Falscher Salm mit einer Mayonnaise. Hackbraten, Salat und Kompott. Adelaidepudding mit einer Chaudeausauce.

Samstag: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesauce und Kürbissen. Grünkohl mit gebackenen Kalbsfüßen und gerollten Pfannkuchen. Nierenspeise. Entre-côte mit gemischtem Salat. Gebackene Creme mit Makronen.

Sonntag: Königinnsuppe. Gebratene Austern. Spargeln mit Weinsauce und Fleischpastetchen. Blanc-Manger von Kalbsfüßen. Welschhahn, Salat und Kompott. Torte Magenta.

## 3. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Maccaronisuppe. Gebeiztes Ochsenfleisch mit Weckflößchen. Rahmtörtchen.

Dienstag: Hafergrützsuppe. Ochsenfleisch mit Rotrüben. Spinat mit gerolltem Nierenbraten und gebratenen Kartoffeln.

Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Trauben. Cremenukeln mit einer Vanillesauce.

Donnerstag: Gerstenschleimsuppe. Ochsenfleisch mit neuem Kettig. Kalbsgefriebe mit gebackenen Markflößchen.

Freitag: Grüntersuppe. Ochsenfleisch mit Stachelbeeren. Pfannkuchen mit gekochtem Obst oder Kopfsalat.

Samstag: Geröstete Mehlsuppe. Brei von weißen Bohnen mit gejalzenem Schweinefleisch. Schneewaffeln.

Sonntag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Salat. Spargel mit Hahnenbraten und Omeletten. Weißbrotpudding mit einer Himbeersauce.

## 3. Woche. Feinere Küche.

Montag: Suppe mit ausgestochenem Reis. Ochsenfleisch mit Senfsauce und Zweischen. Junge Kohlräbchen mit Schweinebraten und gebratenen Kartoffeln. Pastete mit Kalbsmilchen. Gebratene Kaminchen auf Wildart zubereitet mit Salat und Kompott. Galanteriekuchen.

Dienstag: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Peterfilienauce und Derlizen. Spargel mit Roastbeef und Omeletten. Pastete mit fritassierten jungen Tauben. Gefüllte Hammelbrust, Salat und Kompott. Kavalierepudding mit einer Vanillesauce.

Mittwoch: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken und Johannisbeeren. Filet mit Maccaroni und Parmesantäse. Salmi von Ente. Falscher Hase, Salat und Kompott. Blanc manger auf englische Art mit einer Chaudeausauce.

Donnerstag: Fleischbrühjsuppe mit Bähnschnitten. Entre-côte mit Peterfilienbutter und gerösteten Kartoffeln. Büchsenbohnen mit Hammelfoteletten und neuen Heringen. Zunge in Gelee. Gebratener Hahn, Salat und Kompott. Dukatennudeln mit Obst oder einer Vanillesauce.

Freitag: Einlaufsuppe. Schlei mit einer Dillsauce und Salzkartoffeln. Gefüllter Blumentohl mit einer Butterauce. Tauben in saurer Sauce mit Klößen. Schweinerippenstück mit Kruste und Salat und Kompott. Bandgelee mit Stangenbiskuit.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Kapernsauce und Mirabellen. Rosenkohl mit Kalbschnitten und gerollten Pfannkuchen. Gebakene Fische mit Salat. Kalbsbraten, Salat und Kompott. Kalte Milchspeise mit einer Weinsauce.

Sonntag: Falsche Schildkrötensuppe. Gedämpftes Rinderfilet

mit Madeira und Frankfurter Klößen. Spargel mit Karotten, Fleischpastetchen und Schinken. Hummer mit Mayonnaise. Gansbraten, Salat und Kompott. Schneetorte mit Breitenmasse.

#### 4. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Reineclauden. Sauerbraten mit breitgeschnittenen Nudeln.

Dienstag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Meerrettig. Stockfisch mit einer Sardellenauce und Salzkartoffeln.

Mittwoch: Suppe mit eingeschlagenem Ei. Ochsenfleisch mit Kapernsauce. Kapuzinerklöße mit Obst.

Donnerstag: Kartoffelsuppe mit gerösteten Weckwürfeln. Ochsenfleisch mit Senf. Spinat mit Kalbsvögeln und Ochsenaugen.

Freitag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Preiselbeeren. Schneiderlappen mit Obst oder einer Milchsauce.

Samstag: Erbsensuppe mit Würstchen. Kalbskoteletten, gebratene Kartoffeln und Salat. Ein kalter Pudding.

Sonntag: Schwammklößchensuppe. Ochsenfleisch mit Pfirsichen. Spargel mit Hackbraten und gebackenen Kartoffeln. Griestörtchen.

#### 4. Woche. Feinere Küche.

Montag: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Schnittlauchsauce und Stachelbeeren. Grünkohl mit Bratwürsten und Eierkucheln. Ragout von Wildenten mit Klößen. Gefüllte Tauben, Salat und Kompott. Schokoladepudding mit einer Vanillesauce.

Dienstag: Reissuppe mit Klößchen. Beefsteak mit gerösteten Kartoffeln. Kalbsfrikandeau mit Kartoffelnudeln. Gebackener Schinken mit einer Bechamellauce. Hammelschlegel als Rehshlegel bereitet mit Salat und Kompott. Hamburger Auslauf.

Mittwoch: Rahmklößchensuppe. Ochsenfleisch mit brauner Sardellenauce und Melonen. Spargelerbsen mit gefochter Ochsenzunge und Salamiwurst. Gebrühter Kalbskopf in einer Specksauce mit sauren Rahmpapen. Poularde, Salat und Kompott. Meringues.

Donnerstag: Faden-Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Radieschensalat und Brombeeren. Rosenkohl mit gebackenen Schweinsfüßen und gebratenen Kartoffeln. Eine Schüsselpastete. Eine Kalbsroulade als Braten mit Salat und Kompott. Schokoladeklöße mit Vanillesauce.

Freitag: Kalbshirnsuppe. Hecht mit einer Böffersauce und Salzkartoffeln. Eingemachte Erbsen mit Hammelszunge und Omeletten. Stickspeiser mit Klößen. Lammshlegel, Salat und Kompott. Tapiokapudding mit einer Weinsauce.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Schalottensauce und Rüssen. Schinkennudeln. Saure Hammelnieren mit Wasserpapen. Schweinelummel, Salat und Kompott. Windbeutel.

Sonntag: Spargelsuppe mit Klößchen. Kanapees von Sardellen. Stangenspargel mit Weinsauce. Fleischpastetchen und gekochter Schinken. Salm mit Mayonnaise. Rehbraten, Salat und Kompott. Roter kalter Pudding mit einer Vanillesauce.

## Monat Mai.

### 1. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce. Spargel mit Buttersauce und Pfannkuchen.

Dienstag: Griehsuppe. Ochsenfleisch mit Kürbissen. Bayerische Nübchen mit Schweinefleisch.

Mittwoch: Suppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit Kressensalat. Prinzeßauflauf mit einer süßen Sauce.

Donnerstag: Suppe mit Spargel. Ochsenfleisch mit Bergamottebirnen. Mangoldgemüse mit Bratwürsten.

Freitag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Rettig. Karthäuserklöße mit Vanillesauce.

Samstag: Linsensuppe mit Wursträdchen. Kalbsgulasch mit Kartoffeln. Griehfrittüren.

Sonntag: Krebsuppe. Ochsenfleisch mit Sauce Robert. Kohlrabi mit gebratenem Hahn und Kartoffeln. Mandelsülze.

### 1. Woche. Feinere Küche.

Montag: Sago- und Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Kopfsalat und Mirabellen. Spinat mit Nierenschnitten und Eierküchelchen. Frikassiertes Kalbshirn mit gebackenen Nockeln. Gebratener Schweinerücken, Salat und Kompott. Biskuitpudding mit einer Fruchtsauce.

Dienstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Sellerie- und Preiselbeersauce. Pfifferlinge mit gebackenen Kalbshirn. Zunge in pikanter Sauce mit Kartoffelwürstchen. Gebratener Kapaun, Salat und Kompott. Rotweincrème mit Konfekt.

Mittwoch: Grünkernsuppe mit Butterklößchen. Blau abgottener Kalb mit einer Remoladensauce und Salzkartoffeln. Junge Erbschen und Karotten mit Kalbsvögeln und gefüllten Pfannkuchen. Gansleberpastete. Spanferkel mit Salat. Vanilleauflauf.

Donnerstag: Klare Suppe mit Leberklößchen. Ochsenfleisch mit Radieschen und Butter, Reineclauden. Filet de boeuf mit Macaroni und Schweizerkäse. Junge Hühner mit Schinken und Klößen. Hammelbraten, Salat und Kompott. Obsttörtchen.

Freitag: Schwammklößchensuppe. Gebackene Renken mit Salat. Gespickter Kalbsrücken mit Blumenkohl und gebackenen Kar-