

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Monat Oktober.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

fleisch mit Senfsauce und Johannisbeeren. Kohlrabi mit gebackenen Kalbsschnitten und Kartoffeln. Stichpfeffer mit Klößen. Hasenbraten Salat und Kompott. Polsterzipfel.

Sonntag: Falsche Schildkrötensuppe. Frische Austern mit Citronenvierteln garniert. Grüne Bohnen mit Hammelkoteletten und neuen Heringen. Ochsenzunge in Madeiraauce mit Klößen. Rehzimmer, Salat und Kompott. Ananaseiswaffeln mit Eiswaffeln.

Monat Oktober.

1. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Kartoffelsuppe mit gerösteten Weckwürfeln. Sauerkraut mit Leberklößen und Bratwurst. Ein Traubenkuchen.

Dienstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Melonen. Grießklöße mit Taubenfrühsuppe.

Mittwoch: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Essiggurken. Niesenpudding mit gekochtem Obst.

Donnerstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Kirschen. Lungenmus mit Kartoffelnudeln.

Freitag: Geröstete Mehlsuppe. Schellfisch mit Butterauce und Salzkartoffeln. Zwetschenkuchen.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Rotrüben. Spinat mit Kalbsskoteletten und Ochsenaugen.

Sonntag: Nocken- oder Röhrlinsuppe. Ochsenfleisch mit Aprikosen. Büchenspargeln und Karotten mit gespicktem Lendenbraten und Omeletten. Tapiokapudding mit Äpfeln.

1. Woche. Feinere Küche.

Montag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Trüffelauce und Stachelbeeren. Wirsing mit gebackener Zunge und gerollten Pfannkuchen. Hasenragout mit gerösteten Wasserpätzchen. Gefüllte Tauben, Salat und Kompott. Bischofsmützen.

Dienstag: Suppe mit ausgestochenem Reis. Karpfen blau gesotten mit Essig, Del und Salzkartoffeln. Herbstkohlrabi mit Schweinekoteletten. Kartoffeln mit Fleischfülle. Falscher Rehrücken aus Rindfleisch mit Salat und Kompott. Gefüllte Windbeutel.

Mittwoch: Rahmklößchensuppe. Entre-côte mit Sardellenbutter und gerösteten Kartoffeln. Rotkraut mit gebratenen Hammelwürsten und ausgestochenen Kartoffeln. Eier in einem Rahmbeiguß mit gebackenen Nocken. Gefüllte Ente, Salat und Kompott. Berliner Hippen.

Donnerstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Senfgurken und Trauben. Schwarzwurzeln mit gebratenen Lerchen und Omeletten. Gedämpfte Gansleber mit Trüffeln und Fleurons. Rehraten, Salat und Kompott. Bandgelee mit Konfekt.

Freitag: Hafergrißsuppe. Gebratener Karpfen mit Salzkartoffeln. Sellerie in einer Buttersauce mit gedünsteten Hühnern. Sardellenpastetchen. Gefüllte Hammelbrust, Salat und Kompott. Butterauflauf.

Samstag: Grißsuppe. Ochsenfleisch mit Kräutersauce und Kürbissen. Rosenkohl mit Frikandellen von rohem Fleisch und gebratenen Kartoffeln. Gebeizter Lendenbraten mit gebackenen Nudeln oder Spätzchen. Nierenbraten. Salat und Kompott. Zwetschenpudding mit einer Rosinensauce.

Sonntag: Suppe mit Hühnerklößchen und Blumenkohlstückchen. Gefüllter Lendenbraten mit glasierten Kartoffeln. Blumenkohl mit Gansleberpastetchen und frisch gekochtem Schinken. Bekasfinenaufsatz. Junger Welschhahn, Salat und Kompott. Sandtorte mit Bitter.

2. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Heringsalat. Schwarzwurzeln mit gebackenem Hirn und Kartoffeln.

Dienstag: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch mit Stachelbeeren. Haschee von Kalbsbraten mit Schwäbischen Spätzle.

Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce. Kartoffelpuffer mit Obst.

Donnerstag: Sago- und Nudelsuppe. Ochsenfleisch mit Nüssen. Endiviengemüse mit Fleischtrapsen und gebackenen Kartoffeln.

Freitag: Suppe mit Weckklößchen. Ochsenfleisch mit Selleriesalat. Apfelsamtkuchen.

Samstag: Kartoffelsuppe. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie und Matelote aus Rindfleischresten. Traubentörtchen oder Obst.

Sonntag: Grünkernsuppe mit Markklößchen. Ochsenfleisch mit kalter Sardellensauce. Blumenkohl, Rehbraten und Omeletten. Sagopudding mit einer Fruchtsauce.

2. Woche. Feinere Küche.

Montag: Grißsuppe. Ochsenfleisch mit Tomaten in Essig und Mirabellen. Weißrüben mit Schweinekoteletten. Lorchragout mit gebackenen Nockeln. Falscher Hase, Salat und Kompott. Allerleipudding mit einer Chaudeausauce.

Dienstag: Blumenkohl- und Nudelsuppe. Gespickte Lendenchnitten mit gedämpften neuen Kartoffeln. Gefüllte Kohlrabi mit einer Buttersauce. Gehackte Fleischpastete. Gebratene Schnepfen mit Schnitten und Salat. Hagebuttencreme mit Konfekt.

Mittwoch: Suppe mit Leberklößchen. Ochsenfleisch mit Salat und Zwetschen. Neues Sauerkraut mit Ente und Erbsenbrei. Kalbskopf en tortue. Gebratener Schweinschlegel mit Kruste, Salat und Kompott. Haselnußauflauf.

Donnerstag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit Schalottensauce und Johannisbeeren. Spinat mit Kalbsroulade und Eierkücheln. Ragout von Wildenten mit Klößen. Hasenbraten, Salat und Kompott. Rahmtörtchen.

Freitag: Zussuppe mit Klößchen. Schill mit einer holländischen Sauce und Salzkartoffeln. Gefochte Tomatos mit gebackenen Tauben. Gansleberpastete. Roastbeef, Salat und Kompott. Zwetschenkuchen.

Samstag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit Rotrüben und Preiselbeeren. Weißkraut mit Hammelsteaks und Kartoffeln. Geröstete Nieren mit Rahmspageten. Hackbraten, Salat und Kompott. Reisgelee.

Sonntag: Kaiserjuppe. Papillotenlachs. Artischocken mit holländischer Sauce gefüllt und gebratene Haselhühner. Austertragout mit spanischem Brot garniert. Kapau, Salat und Kompott. Torte Malagaise.

3. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Flädchensuppe. Ochsenfleisch mit gekochtem Meerrettig. Gespickte Kalbsleber mit Hefentlößen.

Dienstag: Grünkernsuppe. Ochsenfleisch mit Birnen. Rosenkohl mit gefüllter Kalbsbrust und gebratenen Kartoffeln.

Mittwoch: Klare Reissuppe. Ochsenfleisch mit eingemachtem Welschkorn. Scheiterbögen mit einer Milchsauce.

Donnerstag: Einlaufsuppe. Gebeizter Schweinebraten mit breitgeschnittenen Nudeln. Apfel im Schlafrock.

Freitag: Körbelsuppe mit Sauerampfer. Karpfen, blaugejotten mit einer Sardellensauce und Salzkartoffeln. Schodes.

Samstag: Hafergrütsuppe. Ochsenfleisch mit Trauben. Weißrüben mit gesalzenem Schweinefleisch.

Sonntag: Schwammklößchensuppe. Ochsenfleisch mit Blumenkohlsalat. Rotkraut mit Hasenbraten und Kastanien. Traubenkuchen.

3. Woche. Feinere Küche.

Montag: Fleischbrühjuppe mit Grießklößchen. Ochsenfleisch mit Morchelsauce und Kürbissen. Blumentohl mit Kalbsfilets und gerollten Pfannkuchen. Gefüllte Rebhühner. Gespickter Hammelchlegel, Salat und Kompott. Maraschinoecreme mit Biskuits.

Dienstag: Rahmklößchensuppe. Kleine Pudding von Fleischresten mit Kapernsauce. Wirsinggemüse mit gebackenen Kalbszungen und gebratenen Kartoffeln. Rehragout mit Klößen. Wildtauben, Salat und Kompott. Schokoladepudding mit einer Vanillesauce.

Mittwoch: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Pfeffersauce und Kirichen. Eingemachte Erbsen und Karotten mit Hahnenkoteletten. Falscher Salm mit Mahonnaise. Hasenbraten, Salat und Kompott. Süßer Käsekuchen.

Donnerstag: Schwarzbrotssuppe. Beefsteak mit gerösteten Kartoffeln. Schwarzwurzeln mit gebackenen Kalbsfüßen und Omeletten. Fischpastetchen. Geschwärtelter Schweinebraten, Salat und Kompott. Mühen.

Freitag: Grießsuppe. Schellfisch mit Butter und Salzkartoffeln. Gespickter Lendenbraten mit Maccaroni und Parmesankäse. Ein altes Huhn in einer weißen Sauce mit Grießklößen. Gebratene Wachteln mit Salat und Kompott. Gefüllte Zweifelstricke.

Samstag: Kartoffelsuppe mit gerösteten Weckwürfeln. Ochsenfleisch mit Sauce Robert und Keineclauden. Rotkraut mit Schweinekoteletten und gebratenen Kartoffeln. Frikandeau von einem Hecht mit Kapernsauce. Drangenkaltshale mit Sandtörtchen.

Sonntag: Suppe mit Klößchen, Blumenkohlstückchen und Spargelspitzen. Ragout in Koquillen. Grüne Büchsenbohnen mit sautierten Hammelkoteletten und neuen Heringen. Pastete mit frikassierten Hühnern und Klößchen gefüllt. Hirschziemer, Salat und Kompott. Rumpudding mit einer Vanillesauce.

4. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Gerstensuppe. Ochsenfleisch mit eingemachten Gurken. Schwarzwurzeln mit Kaiserschnitzeln und Omeletten.

Dienstag: Baumwollsuppe. Ochsenfleisch mit Preiselbeeren. Gebackene Seezunge oder Sole mit Salat.

Mittwoch: Zussuppe mit Klößchen. Ochsenfleisch mit Kapernsauce. Schneckenmudeln mit Obst.

Donnerstag: Grünkernsuppe. Ochsenfleisch mit Zwetschen. Dippehas mit Kartoffelklößen.

Freitag: Geröstete Mehlsuppe. Beefsteak mit Ochsenaugen. Apfel-Charlotte.

Samstag: Linsensuppe mit Wursträdchen. Schellfisch mit Buttersauce und Salzkartoffeln. Biskuittörtchen.

Sonntag: Maccaronisuppe. Ochsenfleisch mit Kürbissen. Neues Sauerkraut mit Gansbraten und Kartoffelfülle. Berliner Pfannkuchen.

4. Woche. Feinere Küche.

Montag: Suppe mit ausgestochenem Reis. Ochsenfleisch mit brauner Sauce und Stachelbeeren. Rosenkohl mit Koteletten und gebratenen Kartoffeln. Frikassierte Hühner mit gerösteten Spätzchen. Gefüllte Kalbsbrust, Salat und Kompott. Plinzen mit Vanille und Vanillesauce.

Dienstag: Eiergerstensuppe. Boeuf à la mode mit Maccaroni. Weißrübchen mit Schweinshöcheln. Ballons von Wildbretfleisch mit Fleurons garniert. Entenbraten, Salat und Kompott. Stärkepudding.

Mittwoch: Sagosuppe. Ochsenfleisch mit Salat und Mirabellen. Bayerisch Kraut mit Rebhühnern und Kartoffelbrei. Schinkennudeln. Rinderbraten. Salat und Kompott. Apfelspeise mit Mandeln.

Donnerstag: Bohnensuppe mit gedämpften Zwiebeln. Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce und Brombeeren. Endiviengemüse mit Kalbsvögeln und Pöfelsfleisch. Salmi von Enten. Rehbraten, Salat und Kompott. Kartoffeltorte.

Freitag: Leberklößchensuppe. Zander mit einer Kapernsauce und Salzkartoffeln. Eingemachte Spargeln mit Schinken und Omeletten. Kalbskopf in einer Specksauce mit gebackenen Klößen. Schweinebraten, Salat und Kompott. Französische Rahmbomben.

Samstag: Fadennudelsuppe. Ochsenfleisch mit Rettigsalat und Zwetschen. Brei von weißen Bohnen mit Hammelsteaks. Ragout von Bratenresten mit Wecklößen. Gebratene Tauben, Salat und Kompott. Obsttuchen.

Sonntag: Königinuppe. Angeschlagener Hecht mit einer Sardellenauce und Citronenvierteln. Gebackener Blumenkohl mit Rehkoteletten. Austernragout mit Weckschnitten und Fleurons garniert. Fasan, Salat und Kompott. Aprikosensülze mit Mandelkonfekt.

Monat November.

1. Woche. Einfachere Küche.

Montag: Reissuppe. Ochsenfleisch mit süßen Gurken. Spinat mit Hirnschnitten und Eierküchelchen.

Dienstag: Suppe mit eingeschlagenem Ei. Roastbeef mit in Schmalz gebackenen Kartoffeln. Apfelpfannküchelchen mit Wein.

Mittwoch: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit gemischtem Salat. Sagoklöße mit Weinsauce.

Donnerstag: Grießsuppe. Ochsenfleisch mit Johannisbeeren. Kartoffeln mit Fleischfüllung.

Freitag: Nudelsuppe. Gebackene Karpfen mit Salat. Eier- oder Schneemilch mit Biskuitstangen.

Samstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit Selleriesauce. Weißrüben mit Schweinelummel.

Sonntag: Nockensuppe mit Krebschwänzchen. Ochsenfleisch mit Pfirsichen. Büchsenpargel in Weinsauce mit ungefüllten Pastetchen und gebratener Ente. Neunlotpudding mit einer Fruchtsauce.

1. Woche. Feinere Küche.

Montag: Französische Suppe. Ochsenfleisch mit Mixed-Pickles und Derlizen. Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieschen und gerollten