

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Speise-Zettel.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Speise - Bettel.

Monat Januar.

Mittageessen für 25 Personen.

Französische Suppe, 10 Pfund Ochsenfleisch, gekochter Meerrettig, rothe Rüben, Gurken, Salat, eingemachte Zwetschgen, Blumenkohl, Pfannkuchen, Sauerkraut, Kartoffelbrei und halb geräucherter Schweinefleisch.

Zweiter Gang.

Kalbsbrieschen, gedämpfte Karpfen, Biscuit-Pudding, Rehbraten, Kartoffeln, Salat, Hahnenbraten, Endiviensalat, Apffel-Compot, Linger-Torte, 12 Teller kleines Backwerk und 12 Teller Früchte.

Nachteffen für 10 Personen.

Gerstenschleim, Schwarzwurzeln, Kalbs-Cotelettes, Schwarzwildpret, gedämpfter Hecht mit Kartoffeln, Reisauflauf mit Äpfeln, Hammelsbraten, Häringssalat, Entenbraten, grüner Salat, Forellenblau, Compot von eingemachten Aprikosen, Biskuitkuchen, Punsch-Gelée, 8 Teller kleines Backwerk.

Monat Februar.

Mittageessen für 30 Personen.

Durchgeschlagene Kräutersuppe mit Coteleur-Knöpfen, kleine Pastetchen, Turbot oder Schellfische mit kleinen Kartoffeln, 8 Pfund Ochsenfleisch und 8 Pfund Lammbraten, Sardellen-Sauce, roher Meerrettig, Essiggurken, Preiselbeere, Rothkraut mit Bratwürsten, gelbe Rüben mit englischen Cotelettes, Kartoffel-Pudding.

Zweiter Gang.

Kalbskopf à la Tortue mit Madeira-Sauce, Trüffeln, Blumenkohl, Hasenbraten mit Endivien-Salat, Kapaunbraten mit Apffel-Compot, Gansleber-Pastete, Chocolate-Pudding, Meringentorte, französisches Backwerk, Citronen-Gelée, Dessert.

Nachteffen für 16 Personen.

Griesuppe mit Jus, Hammels-Cotelettes mit fricassirten Kartoffeln, Spinat mit Eiern, Kalbsbrieschen mit Reispasteten, Enten-Salmi mit Trüffeln, Hahnenbraten, grüner Salat, Ochsenbraten mit rohem Meerrettig, Mandelauflauf, Biscuit-Torte, 12 Teller kleines Backwerk.

Monat März.

Mittagessen für 12 Personen.

Kerbelsuppe, 6 Pfund Ochsenfleisch, gekochter Meerrettig, rothe Rüben, Ochsenmaulsalat, Hopfen mit verlorenen Eiern, Rosenkohl mit Omeletten, runde Kartoffeln.

Zweiter Gang.

Fricandeau, gedämpfte Bersching, Brodpudding mit Wein-Chaudeau, welscher Hahnenbraten mit Endivienalat, Rehbraten, Compot, Apfelsuchen mit Suß, 12 Teller kleines Backwerk.

Nachtessen für 10 Personen.

Einlaufsuppe, Spargeln mit Kalbscotelettes à la glace, geröstete Kartoffeln mit Rehragout, Kalbsbraten, Schnepfenbraten, Salat, Reis-Auflauf, Zwetschgencompot, Dessert.

Monat April.

Mittagessen für 20 Personen.

Reissuppe, 10 Pfund Ochsenfleisch, Zwiebel-Sauce, Sellerie-salat, Monatrettig, eingemachte Bohnen mit Schweine-Cotelette, gedämpfte Kartoffeln, Schwarzwurzeln mit Fricabellen.

Zweiter Gang.

Kalbsroulade mit Champignons, gebackene Karpfen, Lummelbraten, Gänsebraten, Lattichsalat, Biscuit-Pudding mit Hagensauce, Mandel-Torte, Dessert.

Nachtessen für 12 Personen.

Rudelsuppe, Hopfen mit verlorenen Eiern, Hahnenfricassée mit Wassersträublein, Hasenbraten mit Kartoffelsalat, Kalbsnierenbraten, grüner Salat, Brodauflauf, Forellen blau, Rahmtorte, Dessert.

Monat Mai.

Mittagessen für 16 Personen.

Juillienne-Suppe, Ochsenbraten mit runden Kartoffeln, abgekochter Hecht mit verlassener Butter, Spinat mit Omelette, gelbe Rüben mit Schinken.

Zweiter Gang.

Gries-Pudding mit Wein-Chaudeau, gefüllter Kalbskopf mit Madeira-Sauce, Trüffeln, Hammelsbraten, Lattichsalat mit Schnepfen mit Schnepfenschnitten, Forellen blau, Pudding Dessert.

Nachtessen für 6 Personen.

Eiergerstsuppe, Spargeln mit Pfannenkuchen, Fricandeau mit gerösteten Kartoffeln, Hahnenbraten, Schweinebraten, Lattichsalat, Biscuit-Torte, eingemachte Mirabellen-Compot, Dessert.

Monat Juni.

Mittageessen für 30 Personen.

Braune Reissuppe mit Parmesankäse, 8 Pfund Ochsenfleisch gekocht und 8 Pfund Ochsenfleisch gebraten, runde Kartoffeln, Sardellen-Sauce, eingemachte Zwetschgen, Rettig, Kressen, Brockel-erbisen mit Kalbscotelettes, gedämpftes Weißkraut mit gefüllten Omlettes.

Zweiter Gang.

Gedämpfte Karpfen, Tauben auf dem Rost gebraten mit Sauce aux fines herbes, Pudding von zerstoßenem Backwerk mit Wein-Sauce, welscher Hahnenbraten, Compot, Rehbraten, Salat, französische Torte, Mandeln, Blanc manger, Crocant, Dessert.

Nachtessen für 8 Personen.

Grüne Kernensuppe mit Jus, Zuckerschäfen mit Hammels-Cotelettes, Hirschfricandeau mit runden Kartoffeln, gebackener Karpfen, Hahnenbraten, Kopfsalat, Compot, Kirchenkuchen, Dessert.

Monat Juli.

Mittageessen für 30 Personen.

Krebsuppe mit Klößen, 14 Pfund Ochsenfleisch, Rettig, Kressen, Gurkensalat, rothe Rüben, Bohnen mit Hammels-Cotelettes, gefüllte Kohlraben mit gebackenen Eierschnitten, runde Kartoffeln mit neuen Häringen.

Zweiter Gang.

Kalbsfricandeau mit Champignons, Kalb auf dem Rost gebraten mit Sauce aux fines herbes, Rehbraten, Kopfsalat, junge Entenbraten mit Compot, Berliner Pudding mit Maraskino, Brodtorte, Dessert.

Nachtessen für 10 Personen.

Sagosuppe mit Jus, Beefsteak mit runden Kartoffeln, junge gelbe Rüben mit Pfannenkuchen, Kalbsbrieschen, mit gebackenen Brodschnitten garnirt, Krebse, Griesauflauf, Hahnenbraten mit Endivienalat, Hasenbraten, Compot, Kirchenkuchen, Dessert.

Monat August.

Mittagessen für 8 Personen.

Kerbelsuppe legirt, 4 Pfund Ochsenfleisch, Boratsch, Rettig, Häringsalat, Blumenkohl mit Omelettes, bayerisches Kraut mit Schweins-Cotelettes.

Zweiter Gang.

Kalbszunge mit Kapernsauce, Biscuit-Pudding mit Weinchaudeau, gedämpfter Hecht mit Kartoffeln, Lummelbraten, Salat, junge Hahnen, Aprikosen-Compot, Heidelberenkuchen, Erdbeeren-Grème, Dessert.

Nachtessen für 6 Personen.

Flädleinsuppe, Kalbsfricassée aux fines herbes mit gerösteten Kartoffeln, Bohnen mit gekochten Schnitten, Entenbraten, gebackene Hahnen, Salat, Compot, Rahmtorte, Schneekopf, Dessert.

Monat September.

Mittagessen für 18 Personen.

Reisuppe mit Zus, 8 Pfund Ochsenfleisch, Gurkensalat, Rettig, Ochsenmaulsalat, abgeschmelzte Bohnen mit Hammels-Cotelettes, gefüllter Krautkopf mit spanischem Brod, gebratene Kartoffeln mit Petersilie.

Zweiter Gang.

Kal in Salbei, Ochsenzunge in Kapernsauce, Feldhühner, gespickter Kalbschlegel, grüner Salat, Compot, gestürzte Grème, Biscuit-Torte, Dessert.

Nachtessen für 5 Personen.

Julienne-Suppe, abgekochter Hecht mit runden Kartoffeln, Rosenkohl mit Omelettes, Reisauflauf, Hahnenfricassée, Lummelbraten, Feldhühner mit Salat, Compot, Meringen mit geschlagenem Rahm, Dessert.

Monat Oktober.

Mittagessen für 14 Personen.

Bouillonsuppe mit Marktflößen, 7 Pfund Ochsenfleisch, Meerrettig, rothe Rüben, Gurken, Sardellen, Sauerkraut mit Krametsbögeln und Kartoffelpurée, Blumenkohl mit Omelettes.

Zweiter Gang.

Kalbsroulade, Hecht in Sauce mit Maccaroni, Rehbraten, Gansbraten, Salat, Mandelauflauf mit Weinsauce, Compot, Apfelkuchen, Dessert.

Nachtessen für 9 Personen.

Habergrüßsuppe mit Jus, Beefsteaks mit Kartoffeln, Endivien mit verlorenen Eiern, Hahnenbraten, Kalbsbraten, Salat, Compot, Omelette-Soufflé, Dessert.

Monat November.

Mittageessen für 4 Personen.

Einlaufsuppe, 2 Pfund Ochsenfleisch, Essiggurken, Haringssalat, Preiselbeeren, Schwarzwurzeln mit Kalbs-Cotelettes, Rothkraut mit Salamivurst, runde Kartoffeln.

Zweiter Gang.

Gedämpfte Bersching, Lerchenbraten mit Krautsalat, Hahnenbraten, Compot, Pfeidelein, Dessert.

Nachtessen für 4 Personen.

Gerstenschleim, Rosenkohl mit gebackenen Hahnen, Fricandeau mit gerösteten Kartoffeln, Entenbraten, Salat, Biscuit-Pudding, Dessert.

Monat Dezember.

Mittageessen für 20 Personen.

Grüne Kernensuppe mit Jus, 10 Pfund Ochsenfleisch, rothe Rüben, Sardellen, roher Meerrettig, Zwiebelsauce, Schellfisch mit Kartoffeln, Deltowerrübchen mit Hammels-Cotelettes, gedämpftes Weißkraut mit Fricabellen.

Zweiter Gang.

Gedämpfter Hecht, Kalbstopf à la Tortue, Brod-Pudding mit Weinschaudeau, welscher Hahnbraten mit Trüffeln gefüllt, Reh- oder Hirschziemer, Salat, Compot, französische Lorte, Citronen-Gelée, Dessert.

Nachtessen für 18 Personen.

Sagosuppe, Spinat mit Eier, gefüllte Kalbsbrust, Salmen, Entenbraten, Salat, Brod-Pudding mit Hägensauce, Mandelgus-Lorte, Dessert.