

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Monat Mai.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

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.

Reisuppe, 10 Pfund Ochsenfleisch, Zwiebel-Sauce, Sellerie-salat, Monatrettig, eingemachte Bohnen mit Schweine-Cotelettes, 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 Omelettes, 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.

Eiergerüstsuppe, 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 Brotschnitten garnirt, Krebse, Griesauflauf, Hahnenbraten mit Endivienalat, Hasenbraten, Compot, Kirchenkuchen, Dessert.