Maria Ludolfs

Tägliches Mittagessen

Speisezettel.

*

Januar.

1. Erbsensuppe. Gekochter Dorsch mit Mostrichsauce. Salzkartoffeln. Flammerie mit Obstsaft.
2. Kartoffelsuppe. Rouladen mit Kartoffeln und Preißelbeeren. Weihnachtskuchen, Pfeffernüsse.
3. Rindfleisch mit Wirsingkohl. Semmelklöße mit brauner Butter.
4. Rumfordsuppe. Kalbskoteletten mit Bratkartoffeln und Pfeffergurken. Plinsen.
5. Graupensuppe. Schmorbraten. Braunes Gurkengemüse. Aepfel und Nüsse.
6. Reissuppe. Roastbeef mit getrocknetem Schotengemüse. Zitronenspeise.
7. Hühnerbrühe. Huhn mit Reis und Tomatensauce. Aepfelschnitte.
8. Nudelsuppe. Kalbsbraten mit Béchamelle-Kartoffeln. Mandelsulz.
9. Wintersuppe. Schmorwurst mit Rotkohl.
10. Fischsuppe. Wiener Kalbsschnitzel. Chokoladencrême.

*

Februar.

1. Hafergrützsuppe. Gebratene Kalbsleber. Kartoffelmus und Essigkirschen.
2. Weißbiersuppe. Schweinefilet. Teltower Rübchen. Speckklöße.
3. Fleischbrühe mit Schwemmklößen. Rosinenfleisch. Eierkuchen.
4. Gerstensuppe. Mailänder Rinderbraten. Apfelmus.
5. Milchsuppe mit gebranntem Mehl. Hammelkoteletten, Mohrrüben. Weinreis.
6. Crechsuppe. Züricher Kalbsbraten mit gebackenen Kartoffeln und Senfgurken. Saure Sahnen-Speise.
7. Aepfelsuppe. Gedünstete Schweinsröllchen mit Preißelbeeren. Kartoffelmehlpudding.
8. Grünkernsuppe. Karpfen in Rotwein. Aepfelschnitte.
9. Wassersuppe auf dänische Art. Bouletten. Milchreis.
10. Linsensuppe mit Blutwurst. Kalbsröllchen mit sauren Kartoffeln.

*

März.

1. Braune Suppe von Bratenknochen. Gebackener Schellfisch. Mehlspeise von Reis.
2. Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt. Kalbskopfragout. Windbeutel mit Schlagsahne.
3. Rindfleischbrühe. Gefüllter Kohlkopf. Arme Ritter.
4. Weißbiersuppe mit Sago. Lungenhachée. Kartoffelpuffer.
5. Wintersuppe. Gulasch. Kartoffelklöße mit Mussauce.
6. Brühe mit Markklößen. Rindslende mit Rosenkohl. Vanillencrême.
7. Käsesuppe. Ragout von schon gebratenem oder gekochtem Fleisch. Apfelreis.

classtests.com

9. Chokoladensuppe. Pudding von Fleischresten. Flammerie mit Fruchtsaft.
10. Griesbrühe. Schellfisch mit Champignons. Zitronenauflauf.

*

April.

1. Brühe. Bollenfleisch. Karthäuserklöße mit brauner Butter.
2. Hühnerbrühe. Fricassée von Huhn. Errötendes Mädchen.
3. Spanische Suppe. Gehackte Kälberkeule mit Kartoffel-Salat. Weincrême.
4. Brühe. Rindfleisch mit Aepfeln. Saure Sahnenspeise.
5. Bettelmannsuppe. Maränen. Arme Ritter.
6. Weiße Bohnensuppe. Birkhuhn mit Sauerkraut. Mandelsulz.
7. Brühe mit Schwemmklößen. Krustierte Rinderbrust, Maccaroni. Pumpernickelspeise.
8. Italienische Kraftbrühe mit Suppenhuhn, Chokoladencrême.
9. Erbsensuppe mit Schweinsohren. Arme Ritter.
10. Brühe mit Schichtkuchen. Kuheuter mit Endivien-Salat. Apfelreis.

*

Mai.

1. Tomatensuppe. Pöckelrindfleisch, saure Kartoffeln. Essigpflaumen.
2. Spargelsuppe. Fricandellen und Pfefferlinge. Zitronenspeise.
3. Ochsenschwanzsuppe. Glacierte Kalbsrippchen mit Morcheln. Geschmorter Rhabarber.
4. Grünkernsuppe. Leberknödeln mit Sauerkraut. Schweinefilet mit Bratkartoffeln.
5. Gemüsesuppe. Bratwurst mit Kartoffelklößen.
6. Braune Suppe von Bratenknochen. Kalbsnierenbraten mit grünem Salat. Errötendes Mädchen.
7. Brühe aus Liebigs Fleischextrakt. Spinatpudding. Gefüllte Kalbsbrust. Vanille-Plätzchen.
8. Kerbelsuppe. Beefsteaks mit sauren Kartoffeln. Schaumkoch.
9. Chokoladensuppe. Königsberger Klops. Grahamtorte.
10. Sauerampfersuppe. Gebratene Tauben, Brechspargel. Mehlspeise von Reis.

*

Juni.

1. Spargelsuppe. Gedämpftes Rehblatt, Leipziger Allerlei. Stachelbeerkompot.
2. Wildsuppe. Kalbsschnitzel mit Stangenspargel. Frische Erdbeeren mit Schlagsahne.
3. Brühe. Rindfleisch mit Kohlrabi. Eierkuchen von Reis.
4. Grüne Erbsensuppe. Gebackene Rotzunge. Chokoladencrême mit Rahmschnee.
5. Brühe mit Marklößen. Rehläufel in brauner Sauce. Geschmorter Rhabarber.
6. Brühe mit Lebernocken. Roastbeef mit Stangenspargel Mohnstriezeln.
7. Graupensuppe. Rouladen von Seezungen. Erdbeeren.
8. Kräutersuppe. Saure Kartoffeln mit Bratenresten. Flammerie.
9. Selleriesuppe. Schweinefleischcurry. Stachelbeerenkompot.

classtests.com

(776 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap648.html

classtests.com