

Küchen-Kalender.



Erstausgabe - 1848

— 1848 —

Menü.

(Auch für die Tage der anderen Wintermonate geltend.)

1. Jänner.

Mit 3 Gängen:

Suppe mit Eiergrünchen.
Schöpfenfleisch mit Kartoffeln.
Apfelstrudel.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Leberreißsuppe.
Warme Räucherzunge mit Spinat.
Rindsbraten mit Kartoffeln.
Griesbrezeln mit Chaudeau.

2. Jänner.

Suppe mit Ei und Brotschnitten.
Farzierte Gansbrust mit Kohlscheiben.
Schunckenfleck (bestehend aus geräuchertem Fleisch).

Brotsuppe.
Fleisch mit Sardellen-Sauce.
Karlsbader Kolatschen.
Gebratene Ganskeule.

3. Jänner.

Griesuppe.
Gebünnstete Zunge mit Kren.
Abgeschmalzene Nudeln.

Schwämme-Suppe.
Abgeschmalzene Linsen.
Rindsbraten mit Erdäpfeln.
Deutscher Kuchen.

4. Jänner.

Suppe mit Mehlnocken.
Fleisch mit Pomeranzentren.
Gebräunter Gries mit Stopfleber.

Banatel-Suppe.
Eingemachtes Kalbfleisch.
Apfelstrudel.
Gebaekene Kalbsleber.

5. Jänner.

Erbensuppe.
Kalbsbraten mit Kompott.
Buchtel.

Suppe.*)
Sirn mit schwarzer polnischer Sauce.
Erdäpfelpüree mit Bratwürstel.
Nudelfranzeln.

*) Wenn bei Suppe keine nähere Bezeichnung steht, so ist darunter beliebige Suppe verstanden.

6. Fänner.

Mit 3 Gängen:

Gräupchensuppe.
Rindfleisch mit Gurkensauce.
Abgeschmalzene Linsen.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Gräupchensuppe.
Erbsen mit geselchtem Fleisch.
Spritzkrapsen mit Obstguß.
Kalbsbraten.

7. Fänner.

Erdäpfelsuppe.
Gansbraten mit Kraut.
Griesknödel.

Weinsuppe.
Rindsgulasch.
Gansrücken mit Melange
(Scholit).
Biskuit-Libangen.

8. Fänner.

Suppe mit Fleischtascherl.
Fleisch mit Remouladeusauce.
Omelette.

Erdäpfelsuppe.
Farzierte Gansbrust.
Erbsen mit Rauchfleisch.
Mohnbaba.

9. Fänner.

Kudelsuppe.
Pfefferfische.
Dufatenbuchtel.

Paradiessuppe.
Eingemachte Gänseklein mit Ka-
stanien.
Lammbraten.
Mohnpolenta.

10. Fänner.

Gräupchensuppe.
Gedünstete Gansbrust.
Gesalzene Mehlspeise.

Suppe.
Gewöhnliches gekochtes Rind-
fleisch.
Gebratener Kapau mit Kir-
schenkompott.
Hobelspäne mit Chaudeau.

11. Fänner.

Kudelsuppe.
Fleisch mit Zwiebelsauce.
Semmelbaba.

Suppe.
Farzierte Gansbrust.
Rostbeef.
Reispudding mit Himbeerguß.

12. Fänner.

Chiliensuppe.
Fleisch mit Gemüse.
Biskuit-Kolatschen.

Suppe.
Fleisch mit Sausage.
Gebratenes Rebhuhn.
Maultaschen.

13. Jänner.

Mit 3 Gängen:

Suppe.
Fleischherzel m. polnischer Sauce.
Erbsensuppe.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Suppe.
Haschee von Bäuschel.
Kalbskoteletts mit Limone.
Kirschkuchen.

14. Jänner.

Konfomnee-Suppe.
Fleisch mit sauren Gurken.
Knödel mit Schwämmensauce.

Suppe.
Fleisch mit Pomeranzentren.
Gebratene Ganskeule mit Kar-
toffeln.
Hefenknödel mit Weichselsauce.

15. Jänner.

Sago-Suppe.
Beefsteak mit Ei.
Sauere Linsen.

Suppe.
Blauflisch.
Rostbraten mit Rohschnitten.
Mohntorte.

16. Jänner.

Tropfteigsuppe.
Fleischkugel.
Tiroler Strudel.

Suppe.
Ragout in Pastetchen.
Fasan mit Weinkraut.
Semmelbaba.

17. Jänner.

Suppe a la Reine.
Gebratene Kalbsbrust.
Lempel.

Suppe.
Farzierter Beefsteak.
Junges vom Indian mit Nudel.
Reisstrudel.

18. Jänner.

Suppe mit Griesnocken.
Fleisch mit Sardellensauce.
Powidel*)-Tascherl.

Suppe.
Fleisch mit Znaimer Gurken.
Ganskeule mit großen Erbsen.
Sauere Mandeltorte.

19. Jänner.

Suppe mit Semmelknocken.
Fleisch mit gedünsteten Möhren.**)
Gebackene Lofsch.

Suppe.
Eingelegte Gansbrust als Wild.
Esterhazy-Rostbraten.
Krapfen.

*) Powidel = Zwetschenmuß. — **) Möhre = gelbe Rüben.

20. Fänner.

Mit 3 Gängen:

Suppe mit Leberknödel.
Fleisch mit Reis.
Weintorte.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Suppe.
Fleisch mit Majoransauce.
Geräucherte Gansbrust mit
Kraut.
Zwetschkenbuchten.

21. Fänner.

Linzensuppe.
Geispäcker Rindsbraten.
Dalken.

Suppe.
Rindfleisch mit Gurkensauce.
Dichten mit Kastanien.
Griesbrezeln mit Marasquin-
sauce.

22. Fänner.

Suppe mit Gräupchen.
Fleisch mit Roppersauce.
Spritzkrapsen.

Suppe mit Ei.
Fleisch mit Suppenkren.
Lammbraten mit Kartoffeln.*)
Griesknödel.

23. Fänner.

Ruttelstedsuppe.
Fleisch mit Kohlrabi.
Mandelsuchen.

Suppe.
Fleisch mit Selleriesauce.
Gefüllte Kalbsbrust mit Zwetsch-
kenkompott.
Schubanken mit Mohn.

24. Fänner.

Braune Suppe mit gebakenen
Erbsen.
Polnische Zunge.
Semmelnknödel mit Roppersauce.

Suppe.
Fleisch mit Frühlingsauce.
Boulard als Braten mit Apfel-
kompott.
Kirschenknödel.

25. Fänner.

Selleriesuppe.
Gewöhnliches Rindfleisch mit
Knoblauchsauce.
Geriebener Teig als Mehlspeise.

Suppe.
Rindsgulasch.
Gebratene Tauben mit Wechsel-
kompott.
Hefenknödel mit Zwetschensauce.

26. Fänner.

Gulasch=Suppe.
Gebratene Kalbsbrust mit
Zwetschkenkompott.
Schubanken.

Suppe.
Gansrücken mit Gräupchen.
Gebratenes Rindfleisch.
Linzler Dorte.

*) Muß heiß zu Tische kommen.

27. Jänner.

Mit 3 Gängen:

Suppe.
Gezarterter Rostbraten mit ge-
dünstetem Reis.
Mandelstrudel.

Mit 4 oder 5 Gängen:

Suppe.
Rindfleisch mit Gemüse.
Gebratene Gans.
Knödel mit Sauerkraut.

28. Jänner.

Suppe.
Lungenbraten mit Krokets von
Kartoffeln.
Chabeau-Körbchen.

Fleischkrapselsuppe.
Beefsteak mit Ei.
Kalbsbraten.
Pomeranzensubbing mit Chan-
deau.

29. Jänner.

Suppe.
Gebratene Gansleber mit Erb-
senpüree.
Pfannkuchen m. polnisch. Sauce.

Reisuppe.
Kalbsfriskaffee.
Rindfleisch mit kalter Sauce.
Taubenbraten.
Knödel mit Ei.

30. Jänner.

Suppe.
Fleisch mit Remouladensauce.
Überzogene Äpfel.

Schwämme-Suppe.
Wiener Bänschel.
Schöpfenteule mit Kartoffelpüree.
Süßer Reis.
Maultaschen.

31. Jänner.

Suppe.
Rindfleisch mit Rippickles.
Gebäckene Locksch.

Suppe.
Welscher Salat.
Garnierter Rindbraten.
Gespickte Gansbrust mit Sellerie-
salat.
Zwetschkentödel.

Als einfache Nachtmahl können dienen:

Gulasch mit Mehlknöden gar-
niert.
Kalbskoteletts mit Limone.
Dichten (Gansbügel) mit Reis.
Junge Gans mit Klößchen.
Hirn mit Ei.
Rostbraten mit Kartoffeln.
Paprika-Gulasch.

Tauben mit Zwetschkentompott.
Krenwürstel.
Kindermagen mit Kartoffeln.
Englischer Rostbeef.
Eingemachte Dichten mit Kasta-
nensauce.
Kapaun mit Selleriesalat.
Kalbsleber eingemacht.

Milchpastete.
 Backfische.
 Gebratenes Fleisch.
 Schill mit Butter u. Hollandais.

Gebratene Ente.
 Kalbsfrifassee.
 Bökkelzunge.
 Ganspastete.

Nachtmahl für Freitag Abend.

Nudelsuppe.
 Junge Gans eingemacht mit
 Knöbderl.
 Indianbraten mit Apfel-
 kompott.
 Dazu Barches.*)

Suppe (beliebig).
 Kalbsbraten.
 Fische gesotten entweder mit
 Mandel- oder Pfeffer- oder
 polnischer Sauce.
 Dazu Barches.*)

Mittagmahl für Samstag.

Suppe.
 Kaiserfleisch mit Erbsen.
 Kugel.
 Dichten mit Melange (Scholit).

Suppe.
 Rindsbraten.
 Gebratene Gans.
 Sauere Mandeltorte.

Suppe.
 Kalbsbraten.
 Erbsen mit Rauchfleisch.
 Lofsch.

Diner für seine Tafel.

Schleimsuppe mit gebackenen
 Maccaroni.
 Mandelfische.
 Rostbeef a la Wellington, dazu
 Gemüse.

Brauner Ragout.
 Gebratene Rebhühner mit
 Kompott.
 Schwarze Torte.

*) Rezept für ein gewöhnliches Barches: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, um 4 h (5 Pf.)
 Hefen, 2 Eidotter, 7 dkg Zucker, ein wenig Salz, ein wenig Blüte, 3 geriebene
 bittere Mandeln, ein wenig Limonenschale. Zubereitung: Man gebe das Mehl aufs
 Nudelbrett, gebe in einen tiefen Kübel laues Wasser, nehme $\frac{1}{2}$ dkg Zucker, gebe
 ihn in das Wasser und dann für 4 h Brezhese hinein, stelle es auf einige Minu-
 ten zur Seite, und wann die Hefe nach oben gegangen ist, macht man den Teig
 damit er nicht zu fest, aber auch nicht zu locker, man läßt den Teig auf einem Plaz
 zubeck mit einem weißen Tuch aufgehen und sobald er zur Genüge gegohren hat,
 flechtet man ein Barches, läßt es gesochten nochmals gähren, setzt es dann zusammen,
 schmirt es mit Ei, befireicht es mit Mohn, läßt es abermals gehen, und gibt es
 dann in die Röhre oder in den Backofen zum Backen. Gewöhnlich wird Barches
 ein Tag früher gebacken, weil man es frischgebacken nicht gut schneiden kann.

(Falsche) Schildkrötensuppe.
 Lachs mit Sauce-Tartare.
 Filet mit Trüffeln und Madeira.
 Kotelettes mit Gemüse.
 Hebrüden mit Preiselbeeren.
 Figuriertes Eis.
 Sacher-Torte.
 Mokka.

Suppe à la reine.
 Blauer Hecht mit Sardellen-
 sauce.
 Salme von Tauben.
 Gepickter Rinderbraten mit
 Wippickles.
 Steyrischer Kapann als Braten
 mit gemischtem Kompot.
 Kaffeetorte.
 Mokka.

Leberreissuppe.
 Farzierter Karpfen.
 Gedämpftes Rindfleisch.
 Lammskoteletts mit konsumierten
 Erbsen.
 Lendenbraten.
 Russische Torte.

Fleischnockensuppe.
 Blausisch.
 Englischer Kostbeef.
 Ragout in Pastetchen.
 Lammbraten.
 Kratambusch.

Konfomée-Suppe.
 Galantin vom Kapann.

Rindsfilet garniert.
 Weißes Ragout in Kruitäten.
 Fasanbraten mit gemischtem
 Kompott.

Klobschensuppe.
 Pfefferfische.
 Boeuf à la Mode.
 Bachhuhn mit grünen Erbsen.
 Gansbraten mit Kraut.
 Linzer Torte.

Ragoutsuppe.
 Kalbsroulade.
 Tauben als Wild.
 Indianerbraten mit Salat.
 Charlottenmuß.

Suppe.
 Lachs in Aspik.
 Lendenbraten.
 Fasan mit Preiselbeeren.
 Figuriertes Eis.
 Mokka.

Suppe.
 Leberpastete.
 Kostbeef.
 Bachhuhn mit Gemüse.
 Vittoriacreme.

Suppe.
 Trüffelpastete,
 Gepickter Rindsbraten.
 Filet mit Gemüse.
 Kratambusch.

Souper.

Ulmer Gerstel-Bouillon mit Li-
mone in Becher.
Lachs mit Mayonnaise.
Entenbraten mit Weinkraut.
Creme mit Waffeln.

Braune Bouillon in Becher.
Forellen in Aspik.
Junge Hühchen als Braten.
Figurirtes Eis.

Spargel.
Gansbraten mit Gurkensalat.
Hamburger Gistorte.
Frisches Obst.

Schill mit Hollandais.
Boulard mit Kompott.
Rustorte.

Geflügel-suppe.
Secht mit Mayonnaise.
Gerollter Rinderbraten.

Russischer Tee.
Kalter Braten.
Farzierte Kalbspleze.

Menu für den Sommer.

Eintropfsuppe.
Fleisch mit Radieschensauce.
Eingemachte Gansleber.
Erbsenpüree mit Bratwürsteln.

Grüne Erbsensuppe.
Junges Huhn mit Spargel.
Kalbsbraten mit Kartoffeln.
Lempel.

Spargelsuppe.
Gefüllte Laube.
Ranchzunge mit Kren.
Reisstrudel.

Karfiolsuppe.
Leberpastete.
Kostbraten a la minute.
Chaudeau-Körbchen.

Morchelsuppe.
Junge Gans mit Karfiol.
Rindfleisch mit Erdäpfelsalat.
Frittel-Lorte.

Suppe.
Hirn mit Limonesauce.
Mohnbuchtel.
Rindfleisch mit Salat.

Karfiolsuppe.
Gebackenes Hirn mit Limone.
Frittel-Lorte.
Lammbraten.

Leberanzel-Suppe.
Junge Gans mit Reis.
Kalbskoteletts mit Spinat.
Mohnwürstel.

Griesfanzel-Suppe.
Kalbszunge mit Pfeffer sauce.
Datteltorte.
Gebratenes Huhn mit Salat.

Suppe.
Lammfoteletts mit grünen Erbsen.
Gebratenes Huhn mit Tutti-
frutti in Kompott.
Kirschstrudel.

Grüne Erbsensuppe.
Junge Gans mit Knöderl (Klößchen).
Rindfleisch garniert mit Reis.
Soufflé von Ribis-Marmelade.

Nachtmahl im Sommer.

Gebackenes Fisel mit Spinat.
Nierenbraten mit Gurkensalat.

Suppe.
Farzierter Karpfen.
Weißes Ragout von Hühnchen.
Gansbraten mit Salat.

Suppe.
Forellen in Aspik.
Rindsfilet.
Kapauner.
Stephaniecreme.

Herrenpilze mit Ei.
Gerollter Rostbraten.
Punschrumee.

Suppe.
Fleisch mit Erdäpfelsalat.
Schöpfensfleisch m. gelb. Rüben.
Kalbspfeze gebraten mit Häufel-
salat.

Suppe.
Gedünstetes Rindfleisch.
Schunckenfleck.
Gansbraten mit Salat.

Suppe.
Fleischkugel.
Junge Gans mit Karfiol.
Weintorte.

(Juni bis Juli.)

Suppe.
Ganssteak.
Schokoladefranz mit Bischofsmütze.
Truthahn als Braten, dazu Marillenkompott.

Menu für Milchspeisen.

Banatel-Suppe.
 Gesalzte Fische.
 Quarkknödel.
 Schwämme gedünstet.

Milchsuppe.
 Bratfisch.
 Semmelbaba.

Einbrennsuppe.
 Fische mit Butterauce.
 Pefenknödel mit Weichselsauce.

Karlsbader Suppe.
 Schwarze Fische.
 Quarkstrudel.

(Für den Sommer.)

Fischsuppe.
 Backfisch mit Häpelsalat.
 Buchtel mit Vanillecreme.

Arrangieren eines kalten Buffets.

Farzierter Kalbschlegel.
 Pastete von
 Kalbskotelette in Aspiz
 Krokets belegte.
 Kalter Indian.
 Kalter Rostbeef.

Henne in Nest.
 Konfekt.
 Lortz.
 Obst.
 Buntdrume.
