

# **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 März.

**urn:nbn:de:bsz:31-57037**

**Monat März.**

Mittagessen für 12 Personen.

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

Zweiter Gang.

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

Nachtessen für 10 Personen.

Einlaussuppe, 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-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.