

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 Juli.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

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.