

# **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 Dezember.

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

## Nachtessen für 9 Personen.

Habergrüßsuppe mit Jus, Beefsteaks mit Kartoffeln, Endivien mit verlorenen Eiern, Hahnenbraten, Kalbsbraten, Salat, Compot, Omelette-Soufflé, Dessert.

## Monat November.

## Mittageessen für 4 Personen.

Einlaufsuppe, 2 Pfund Ochsenfleisch, Essiggurken, Haringssalat, Preiselbeeren, Schwarzwurzeln mit Kalbs-Cotelettes, Rothkraut mit Salamivurst, runde Kartoffeln.

## Zweiter Gang.

Gedämpfte Bersching, Lerchenbraten mit Krautsalat, Hahnenbraten, Compot, Pfeidelein, Dessert.

## Nachtessen für 4 Personen.

Gerstenschleim, Rosenkohl mit gebackenen Hahnen, Fricandeau mit gerösteten Kartoffeln, Entenbraten, Salat, Biscuit-Pudding, Dessert.

## Monat Dezember.

## Mittageessen für 20 Personen.

Grüne Kernensuppe mit Jus, 10 Pfund Ochsenfleisch, rothe Rüben, Sardellen, roher Meerrettig, Zwiebelsauce, Schellfisch mit Kartoffeln, Deltowerrübchen mit Hammels-Cotelettes, gedämpftes Weißkraut mit Fricabellen.

## Zweiter Gang.

Gedämpfter Hecht, Kalbstopf à la Tortue, Brod-Pudding mit Weinschaudeau, welscher Hahnbraten mit Trüffeln gefüllt, Reh- oder Hirschziemer, Salat, Compot, französische Lorte, Citronen-Gelée, Dessert.

## Nachtessen für 18 Personen.

Sagosuppe, Spinat mit Eier, gefüllte Kalbsbrust, Salmen, Entenbraten, Salat, Brod-Pudding mit Hägensauce, Mandelgus-Lorte, Dessert.