

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Januar.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Speise-Zettel

für alle Monate des Jahrs.

Anmerkung. Die Verfasserin ist bemüht gewesen, den nachstehenden Speisezettel sowohl der reicheren als auch der gewöhnlichen bürgerlichen Tafel möglichst anpassend zu machen; die umsichtige Hausfrau wird es verstehen, je nach ihrem Bedürfnis, die Zahl der Gerichte abzukürzen oder zu vermehren.

Januar.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Sardellensauce, bairisches Kraut mit Schweinecoteletten, Sabelsau mit Kartoffeln, Mandelpudding mit Hefensauce, Rehbraten mit Endivienalat.

Nachessen. Nudelsuppe mit Huhn, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Hasenbraten, Schinken, Kartoffelsalat und Omeletpouffée.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Weißkraut mit Kastanien und Bratwürsten, Brieslein in einem vol-au-vent, Reisauflauf mit einer Himbeersauce, Pouarden mit Salat.

Nachessen. Reissuppe, Blumenkohl mit Croquett von Kalbfleisch, Hecht à la hollandaise, aufgezugene Flädlein, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit Kalbscoteletten, Tauben in einer braunen Morchelsauce, Kepselschalot, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Gerstensuppe, Endivien mit gebackenen Brieslein, Zunge in Sauce, gebackene Crème, Kapau und Brunnenkressensalat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Melonen, gefülltes Weißtraut mit gefalzener Zunge, wilde Ente mit Sardellensauce, Humber, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Schwarzwurzeln mit französischem Omelet, Poularden in Sauce, Reisswürstchen in Sagosauce, Fricando von Kalbfleisch mit Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Sauertraut mit Würsten, Wildprettragout, Kaiserkuchen, Welscher Hahn mit italienischem Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Beefsteaks mit Sardellensauce und Kaltoffeln, Hecht in Sauce, Rahmstrudeln, Entenbraten und Salat.

Mittageffen. Verlorene Eieruppe, Rostbeef mit gebohrien Kartoffeln, Wirsching mit Ochsenzungen Papillots, Hecht mit Sauce, Weinmocken, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Mehlsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Hirnschnitten, wilde Ente in Sauce, Sagoauslauf, gebratene Hahnen und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Rostbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und Melone, Pastetchen von Karbshirn, Sauertraut mit Fasan und Blumenkohl mit gebackenen Brieslein, gespickter Karpfen, Macaroni in einem Vol-au-vent, Brandpudding und Pfeutelein, welscher Hahn und Rehiemer, Endivien-salat, Sandtorte und Punschgefrorenes.

Nachteffen. Kläbleinsuppe, eingemachte Brockel-erbsen mit gebackenen Hahnen, geröstete Kartoffeln mit Beefsteaks, Feldhühner in Sauce, Kartoffel-auslauf und Vanille-Crème, Kapau, gefalzene Zunge und italienischer Salat.