

# **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**

Februar.

**urn:nbn:de:bsz:31-54756**

## Februar.

Mittageffen. Eiergerfte, Ochsenfleisch mit Surfen, Linsen mit geräuchertem Schweinefleisch, gebratene Gans und Salat.

Nachteffen. Wecksuppe, Kalbsgetrös und geröstete Kartoffeln und Griesnockerln.

Mittageffen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, eingemachte Bohnen mit Kalbscoteletten, Froschschenkel, Dampfnudeln mit Vanillesauce, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Linsensuppe, Ochsenfleisch mit eingemachten Kapuzinern, gefüllte Kartoffeln mit Göttinger Wurst, Granat von Kalbsfleisch, Chocolate-Auflauf, Rehschlägel mit Salat.

Mittageffen. Rahmsuppe, Spinat mit Omelet, Kalbsroulade, Kapau und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Eierlösen, Schwarzwurzeln mit Coteletten, Mandelbrei, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Kartoffelsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, weiße Bohnen mit geräucherten Würsten, Schellfisch mit kleinen Kartoffeln, Schwarzbrot-pudding mit Kirschenauce, gedämpfte Rindsrippen und Salat.

Nachteffen. Korbelsuppe, Rehragout mit geschmelzten Nudeln, Apfelauflauf, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit eingemachten Zwetschgen, Weißkraut mit Coteletten en Papillotes, Kalbshin in Sauce, gebackene Eiergerfte, wilder Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrotsuppe, Reis mit Kalbsfleisch, Omeletsoufflé, Rehrbraten und Salat.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Erbsen mit Würsten, Karpfen

in Sauce, Flädlein mit einer Zimmtkruste, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

*Nachteffen.* Reissuppe, Endivien mit Croquette von Gansleber, Weckpudding mit Cheaudau, gebratene Ente und Salat.

*Mittageffen.* Suppe mit Marcknötel, Ochsenfleisch mit Selleriesalat und Meerrettig, Pastetchen von Brieslein, Kartoffeln mit Häring, gefüllte Kohlraben mit gebackener Gansleber, Turbot, Kalbskopf mit Trüffeln, Nudeln à la Demidoff, Schneeballen, Fasan, Spanferkel, italienischer Salat, Kaffee-Crème, Drangengelée, Linsentorte, Vanill-Gefrornes.

*Nachteffen.* Kastaniensuppe, Endivien mit Risfolen von Fisch, eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Griesauslauf mit Obst, Kapaun und Salat.

### März.

*Mittageffen.* Fastenbregelsuppe, Ochsenfleisch mit Kirschen, Hopfen mit verlornen Eiern, Käsklöse, gebackener Karpfen, welscher Hahnbraten, Salat.

*Nachteffen.* Griesuppe, Spinat mit Coteletten, Zunge in Sauce, Kapaun und Salat.

*Mittageffen.* Fischsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Erbsenpurée mit Dürsfleisch, Stockfischpastete, Himbeerauslauf, Hammelsbraten, Salat.

*Nachteffen.* Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit gesalzener Zunge, Kalbfleisch-Ragout, Reisbrey, Poulardenbraten, Salat.

*Mittageffen.* Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Surken, Sauerkraut mit Schweincoteletten, Fricando von Kalbfleisch, Rahmstrudeln, Entenbraten, Salat.

*Nachteffen.* Einlauffuppe, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Mandelpudding mit Himbeersauce, Kapaunbraten, Salat.

*Mittageffen.* Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Maultaschen mit Göttinger Wurst, Hecht