

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

März.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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. Kastanienuppe, Endivien mit Risfolen von Fisch, eingemachtes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Griesauslauf mit Obst, Kapaun und Salat.

März.

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

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

Mittageffen. Fischuppe, 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

à hollandaise, Weinschnitte mit Sauce, Lummelbraten, Salat.

Nachteffen. Gerstenschleim, Hopfen mit Kalbsfricando, gebackene Crém, Entenbraten und Salat.

Mittagessen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Kapuzinern, Rosenkohl mit Hirnschnitten, gebackene Bürsching, Kartoffeltörichen, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, eingemachtes Kalbfleisch und geschmelzte Nudeln, Schinken und Kapaun, Salat.

Mittagessen. Reis mit Erbsenpurée, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Dürzfleisch, wilde Ente, Krebsstrudeln, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquet von Gansleber, Rehragout, Crème mit Carmel, Lendenbraten mit Häringsalat.

Mittagessen. Krebsuppe mit Butterklößen, Ochsenfleisch mit Kapernsauce und Meerrettig, Hachies-Pastetchen, Rothkraut mit Bratwürsten, Spargeln mit Croquet von Fischen, Poulard mit Gansleber gefüllt, Schwarzwildpret, Flädlein mit einer Zimmtkruste und Sagoauslauf, Auerhahn, Taubenbraten und Lattichsalat, Chocolate-Crème, Brunnenkressen-Gelée, Punschorte.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, gebratene Spätzchen mit Brießlein in Sauce, Fleischvögel mit Morcheln-Sauce, Schnitten mit rothem Wein, Kapaunbraten und Salat.

April.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräuterzuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, Kartoffelblättchen mit gedämpfter Kalbsleber, Kaiserfuchen, Schnepfenbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hopfen mit fran-