

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

April.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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 Dürrenfleisch, 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-

zösischem Omelet, Kalbfleisch = Ragout, Humberg, Hammelsbraten und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Breißelbeeren, Spinat und Kalbscoteletten en Papillotes, Karyfen mit rothem Wein, Reisauflauf, Lummelbraten und Lattichsalat.

Nachessen. Körbelsuppe, geröstete Kartoffeln mit Hammelszungen in Sardellensauce, gefüllte Beck, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Stockfisch und Sauerkraut mit Coteletten, Kalbsfüße in Morchelsauce, Pomeranzenauslauf, Becafinenbraten und Salat.

Nachessen. Eiergerste, Rosenkohl mit Hirnschnitten, Griesflöße, Kapunbraten und Salat.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Melonen, Wirsching mit Coteletten, Salmen en Papillotes, Dampfnudeln mit Vanillsauce, Rehbraten und Salat.

Nachessen. Rahmsuppe, Spinat mit Coteletten, Mandelbrei, gebratene junge Hühner und Salat.

Mittagessen. Suppe mit Beckknöpflein, Ochsenfleisch mit Sardellensauce, Bohnen mit Dürfleisch, Forellen in Sauce, Aepfelfüchlein, Schnepfenbraten und Salat.

Nachessen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit Zunge, Mandelknöpflein mit Hegenzauce, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Sauerkraut mit Hecht, Granat von Kalbfleisch, Nudeln à la Demidoff, gefüllte Tauben, Rübenkeimsalat.

Nachessen. Griesuppe, gebratene Späglein, Schwarzwildpret, Schaepfen, gebackene Crème, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittagessen. Gerstensuppe, Rostbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und eingemachte Zwetschgen, Pastetchen von Kalbshirn, Spargeln, Kalbsrippen

mit feinen Kräutern, gelbe Rüben, gebackene Nieren-
schnitt, Forellen in Sauce, junge Tauben in
einem vol-au-vent, Flädlein mit Äpfeln gefüllt,
Sagoauflauf mit einer Hegenauce, welscher Hahn
mit Trüffeln, Schnepfen, Wildpretpastete, Lattich-
salat, Compot von Drangen, Crème von Reis,
Gelée von Punsch, französische Torte, Mandelbriefe.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Spargeln mit
Schinken, Cotelett in Sauce, Mandelschnitte mit
Himbeerauce, junge Hahnenbraten mit Salat.

Mai.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsen-
fleisch mit Sauce, Spinat mit Eiern, fricassirte junge
Hähne, Plumpudding mit Sauce, Hasenbraten und
Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Morcheln mit ge-
dämpften Tauben, Kalbsroulade, Pfannenfuchen mit
Rosinen, Lambraten und Salat.

Mittageffen. Krebszuppe, Ochsenfleisch mit
Lattich, Kartoffel mit Haring, Kalbsfricando mit
Sauerampfer, saure Rahmwürstlein, Taubenbraten
und Salat.

Nachteffen. Körbelsuppe, geschmelzte Nudeln
mit Cotelett in Sauce, Wein-Crème, Hasenbraten
und Salat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit
Meerrettig, junge Gelberüben mit gebackenen Hüh-
nern, Forellen in Sauce, Mandelpudding mit Kir-
schenauce, welscher Hahnbraten und Lattichsalat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Spargel mit Cro-
quett von Kalbfleisch, Karpfen in Sauce, Reisauf-
lauf, Taubenbraten und Salat.

Mittageffen. Durchgeschlagene Kräuterzuppe,
Ochsenfleisch mit Kressen, Sauerkraut mit Hecht,
junge Hühner mit Morcheln, Reis-Würstlein mit
Weinauce, Hasenbraten und Salat.