

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

Mai.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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 Torten, 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, Lammbraten 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.

Nachessen. Suppe von Eierklößen, Sauerampfer mit Kalbsfricando, gebackene Crème, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe, Ochsenfleisch mit Gurkensalat, Laubfrösche mit Göttingerwurst, Brießlein in einem vol-au-vent, Krebsstrudeln, Rehbraten und Salat.

Nachessen. Geröstete Milchbrodsuppe, Spargeln mit gebackenen Hühnern, Humbles, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit gebackenen Brießlein, Salmen à la hollandaise, Schwarzbrodauslauf mit Kirschensauce, Lummelbraten und Salat.

Nachessen. Klädleinsuppe, Hasenragout mit gerösteten Kartoffeln, Mandelbrei, Taubenbraten, Salat.

Mittageffen. Sago- und Reissuppe, Ochsenfleisch mit Gurkensalat und Zwiebelsauce, Pastetchen von Krebs, junge Kohlkraben mit Hammelscotelett, Brockelerbsen mit Hirnschnitten, junge Tauben in einem vol-au-vent, Karpfen in einer braunen Sauce, Klädleinauslauf, Reispudding, Rehbraten, Hahnenbraten und Salat, Crème von Mandeln, Gelee von Erdbeeren, Kirschentuchen.

Nachessen. Griesuppe, Spinat mit Kalbshirn, junge Hühner in Sauce, Omelettes = Souflée, Hasenbraten und Salat.

Juni.

Mittageffen. Schildkrötensuppe, Ochsenfleisch mit Kresse, Spinatpudding mit gesalzener Zunge, Hecht in Sauce, Kirschencompot und Pfeutelein, Gansbraten und Salat.

Nachessen. Nudelsuppe, Sauerampfer mit Kalbsfricando, gefüllte Beck, gebratener Rehziemer, Spargelsalat.