

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

Juli.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

und Flädlein mit einer Zimmitkruste, Hammelsbraten und Hasenbraten mit Salat, Gelée von Kirſchen, Rahmtorte und Nirenken.

Nachteſſen. Einlauſſuppe, Gelberüben mit gebackenen Hähnen, Kirſchen-Omelet, Kalbsbraten und Salat.

Zuli.

Mittageſſen. Grüne Kernensuppe, Ochſenleiſch mit Rettig, Brockelerbſen mit Croquetten von Hühnerleiſch in Sauce, gebackene Eiergerſte, Gansbraten und Salat.

Nachteſſen. Kerbelsuppe, Salatgemüſe mit Coteletten, Compot von Aprikoſen, Hähnenbraten und Salat.

Mittageſſen. Grüne Erbſensuppe, Ochſenleiſch mit Sauce, Spargeln mit Omelet, Karpfen in Sauce, Sagoauſlauſ, Rehbraten und Salat.

Nachteſſen. Geröſtete Milchbrodſuppe, Laubfröſche mit Schinken, Omeletſoufflée, Tauben in Sauce.

Mittageſſen. Franzöſiſche Suppe, Ochſenleiſch mit Melonen, grüne Bohnen mit Hammelscoteletten, Kalbsfüße mit Morchelsauce, Käſtklöſe, Entenbraten und Salat.

Nachteſſen. Kartoffelſuppe, Spinat mit Coteletten, Griesbrei, Kalbsbraten und Salat.

Mittageſſen. Gerſtenſuppe, Ochſenleiſch mit Preiſſelbeeren, Blumenkohl mit Göttingerwürſten, Krebsſtrudeln, Fricando mit Sauerampfer, Hammelsbraten und Salat.

Nachteſſen. Eiergerſtenſuppe, Kartoffeln mit eingemachtem Kalbsleiſch, Taubenbraten und Kirſchencompot.

Mittageſſen. Pfanzerſuppe, Ochſenleiſch mit Gurken, Wiſching mit gefülltem Kalbsherz, Berſching in Sauce, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Salatgemüs mit grillirter Zunge, Kalbshirn mit Sauce, Kirschenfuchen mit Weck, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Melonen, Schnittkohl mit gebackenen Milchbrodschnitten, eingemachte Tauben, Wein=Mocken, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Kartoffelklößen, Erbsen mit Cotelettes, Kalbfleisch=Magout, Citronat=Auslauf, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe mit einem Huhn, Roastbeef mit Sardellensauce und Kartoffeln, Pastetchen von Kalbfleisch, Bohnen mit Coteletten, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, junge Hahnen mit Krebsen garnirt, Karpfen gespickt, Schwarzbrodpudding und Reiskwürstchen, Rehbraten und farcirter Kapann, Kopfsalat mit Eiern, Vanille=Crème, Aprikosen=Gelée, Reistorte.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, Kartoffeln mit Zunge in Sauce, Wein=Crème und Hahnenbraten mit Salat.

August.

Mittageffen. Fischsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit gebackenen Brieslein, Birsching in Sauce, Käsklöse, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Verlorene Eieruppe, Reis mit Tauben, Kirsch=Compot mit Griesknödeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Krebsuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit Coteletten, Kalbsfüße in Trüffelnsauce, Aprikosenauslauf, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Kartoffeln mit Sauce und Feldhühner, Omelettsoufflée, Hammelsbraten, Salat.