

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

August.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Nachteffen. Rahmsuppe, Salatgemüs mit grillirter Zunge, Kalbshirn mit Sauce, Kirschentuchen 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 Trüffelauce, Aprikosenauslauf, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste.

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

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Bohnen mit Hammelsrippen, Forellen in Sauce, Griesauflauf mit Kirichen, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Champignons mit Kalbsfricando, Humbles, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Sago- und Suppe, Ochsenfleisch mit Rettig, Wirfing mit grillirter Zunge, Al in gelber Sauce, Reisauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Sauerampfer mit Giern, junge Hahnen in Sauce, Kirichenomeletten, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Kartoffeln mit Häring und Croquetten von Kalbfleisch, Enten mit Gurken, Krebsstrudeln, Schweinebraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Erbsenpurée mit Coteletten, Mandellöse mit Hegenfsauce, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, gefüllte Kohlraben mit aufgeschnittener Wurst, Hecht mit Sardellenfsauce, gefüllte Weck, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Hirnsuppe, Enten mit Gurken, Birnen-Compot mit Omelet, Hammelsbraten und Salat.

Mittagessen. Französische Suppe mit Knödeln von Hühnerfleisch, Ochsenfleisch mit Gurken und Sauce, Pastetchen von Krebsen, Artischofen mit gebackenen Hühnern, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalbszungen mit Trüffelnsauce, Salmen à la hollandaise, Himbeerauflauf, Schnitten mit rothem Wein, Fasanenbraten, Lummelbraten, Reis-Crème, Aprikosentorte, Erdbeereengefrorenes.

Nachteffen. Eiergerste, Kartoffeln mit Hasenragout, Mandelpudding, Kapaunbraten und Salat.