

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

September.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

September.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Kressen, frisches Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Schweinerippen. Tauben in Sauce, Mandelschnitten, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Brockelerbjen mit Hirnschnitten, Wein-Crème, Feldhühner und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Sardellenauce, Kohlraben mit gebackenen Brieslein, Lungenmus, gefüllte Flädlein, Schnepfen und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Steinpilze mit Hahnen, Apfelauflauf, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Suppe mit Markknödeln, Ochsenfleisch mit Zwiebelauce, Gelberüben mit Pastetchen von Kalbshirn, Karpfen in Sauce, Sagoauflauf, gebratene Lerchen und Salat.

Nachteffen. Gerstensuppe, Blumenkohl mit gebackenen Hahnen, Omelettsoufflé, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Rotrüben, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, Kalbsfüße in Sauce, Zwiebelmus, Rehschlägel und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Mangoldstiele mit gefüllten Enten, Crème von Mandeln, Krametsvögel, Kopfsalat.

Mittageffen. Lerchensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Artischofen mit Coteletten, Bersching in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, Salatgemüß mit Omelet, Rahmstrudeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Fischsuppe, Ochsenfleisch mit Rotherüben, Kartoffeln mit Milch und Bratwürsten, Kalbsöhren mit Champignons, Eierschnee, Feldhühner und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Gurken mit Kalbsfricando, Zwetschgencompot mit Omelet, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Trüffelsauce, Kapuziner, Pastetchen von Brieslein, Blumenkohl mit Croquette von Eiern, Rothkraut und Schweinerippen, Granat von Kalbsfleisch, Forellen in Sauce, Apfelfarlotten und Schwarzbrodauslauf, Krametsvögel und Hammelsbraten, Salat, Crème von Chocolate, Aprikosengelée, Traubenkuchen.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Champignons mit Enten, Zunge in Sauce, Pfannkuchen mit Rosinen, Rummelbraten und Salat.

Oktober.

Mittageffen. Reisuppe mit Erbsenpurée, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalb in Sauce, Dampfknödeln mit Vanillesauce, Becaffinen und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Laubfrösche, junge Hahnen, Reisauslauf, Schinken und Salat.

Mittageffen. Kastaniensuppe, Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce, gefüllte Kartoffeln mit gefalzener Zunge, wilde Enten mit Sardellensauce, Rahmstrudeln, Schweineschlägel und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Godiveaurknödeln, Gendviengemüs mit Fricadellen, Sagoauslauf, Lendenbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsching mit Coteletten, Kalb mit Trüffeln, gebackene Eiergerste, Wildbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquette von Kalbsfleisch, Zwetschgenbrei und Omelet, Perchen und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit