

# **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**

Oktober.

**urn:nbn:de:bsz:31-54756**

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, Dampfnudeln 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

Kirschen, Kohl mit Kastanien und gefalzenem Schweinefleisch, Bersching in Sauce, Plumpudding, Kapaunbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Gelberüben mit Nissolen von Fischen, Mandelklöße in Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Wildentensuppe, Ochsenfleisch mit Rothrüben, Sauerkraut mit Schnecken, Hahnen in Sauce, Mandelwaffeln, Wildentenbraten und Salat.

Nachteffen. Fastenbrezelsuppe, geschmelzte Nudeln mit Wildragout, Aepfelomelet, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Gelberüben mit Kalbszunge, Rehragout, Kaffebröcklein, Hahnenbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Croquette, Tauben in Sauce, Rehbraten und Salat.

Mittagessen. Feldhuhnsuppe, Ochsenfleisch mit Carbellensauce und Kapuziner-Pastetchen von Hirn, gefülltes Weißkraut mit aufgeschnittener Wurst, Schwarzwurzeln mit Coteletten en Papilots, Brieslein in einem vol-au-vent und Schwarzwildpret in Sauce, Mandelklöße in Sauce, Bisquitpudding, Schneypfen und Gansleberpurée mit Salat, Gelée von Pomeranzen, Reineclaudes-Torte, Gefrorenes von Pfirsich.

Nachteffen. Gerstenschleim, Endivien mit Omelet, Koulade von Kalbfleisch, Birnencompot, Griesnockerln, Kapaunbraten und Salat.

### November.

Mittagessen. Sago- und Ochsenfleischsuppe mit Zwiebelsauce, Kartoffelblättchen mit Bratwürsten, Enten mit Gurken, Rahmstrudeln, Krammetsvögel und Salat.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Gelbe-