

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

November.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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-

rüben mit Coteletten, Kalbsfüße in Sauce, gefüllte Flädlein, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Erbsenpurée mit Dürfleisch, junge Hahnen in Sauce, gebackene Eiergerste, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Endiviengemüs mit Omelet, Milchmocken, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Lerchensuppe, Ochsenfleisch mit Selleriesalat, Sauerkraut mit Schnecken, Hecht mit Sardellen, Kartoffelauflauf, Lerchen; Salat.

Nachteffen. Hirnsuppe, Kartoffelbrei mit Fricando von Kalbfleisch, Omeletsoufflé, gebratene Hühner und Salat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit gebackener Gansleber, Granat von Kalbfleisch, Mandelschnitten, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Eiergerstsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Taubenragout, Flädlein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Erbsensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsching mit gebackenen Hahnen, Kalbsfricando mit Champignons, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Laubfrösche mit Coteletten, Apffelcompot und Omelet, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittageffen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, eingemachte Bohnen mit Hammelsrippen, Rehragout, Käsklöse, Wildentenbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrottsuppe, geröstete Kartoffeln mit Kalbsgefroße, Griespudding mit Kirschchen, junge Hühner und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Roastbeef mit Kapernsauce und Melonen, Hachies = Pastetchen, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Wirsching

mit Croquetten von Kapau, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhähnerragout, Plumppudding und Aepfelfüchlein, wilde Gansbraten und farcirter Kapau, Crème mit Karmel, Punschgelée, spanische Torten.

Nachteffen. Reis mit Huhn, Beefsteak mit Kartoffeln, Taubenragout, Reisauslauf, Kalbsbraten und Salat.

Dezember.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe; Ochsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit französischem Omelet Granat von Kalbfleisch, Pomeranzenauslauf, Welscherhahn mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Endivien mit Coteletten, Flädlein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Gansleber, Rehragout, Kartoffelpudding, Feldhühner mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Sagoauslauf, Lummelbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Rotherüben, Kohl mit gesalzenem Schweinefleisch, Karpfen in Sauce, Citronatauslauf, Pularbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Blumenkohl mit Coteletten, Schnepfenragout, Mandelbrei, Gansbraten und Salat.

Mittageffen. Gerstensuppe, Ochsenfleisch mit Selleriesalat, Kohlraben mit Kalbsfilet von gehacktem Fleisch, Schwarzwildpret in Sauce, Reispudding, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Kartoffelbrei mit Kalbsfricando, Tauben in Sauce, gebackener Crème, Wildentenbraten und Salat.