

# **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**

Dezember.

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

mit Croquetten von Kapau, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhähnerragout, Plumpudding und Apfelsküchlein, 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.

Mittageffen. Dürre Erbsensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Schupfnudeln mit Hasenragout Kabeljau mit Kartoffeln, Rahmtörtlein, Kapaunbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Endivien mit Rissolen von Fisch, Mandelschnitten mit Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Flädleinsuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit Schweinecoteletten, Schwarzwildpret in Sauce, Aepfelknöpflein in Sauce, Gansbraten mit Kastanien gefüllt und Salat.

Nachteffen. Eiergerstensuppe, Beefsteak mit Kartoffeln, gebackene Crème, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe mit Huhn, Ochsenfleisch mit Meerrettig und Preiselbeeren, Pastetchen von Kalbshirn, Rothkraut mit Bratwürsten, Kartoffelblättchen mit Coteletten en Papilots, Laperdan, Brieslein in Sauce, Rahmstrudeln und Aepfelauslauf, Gansleberpastete, Hirschziemer mit einer Zimmitfruste und Salat, Gelée von Punsch, Crème von Reis, Rahmtorte.

Nachteffen. Reissuppe, Schwarzwurzeln mit Omelet, junge Hahnen in Sauce, Griesauslauf, Feldhuhnbraten und Salat.

