

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige  
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und  
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...  
u.S.w.**

**Karlsruhe, 1849**

Januar.

**urn:nbn:de:bsz:31-54742**

## Speise-Zettel

für alle Monate des Jahrs.

---

Anmerkung. Die Verfasserin ist bemüht gewesen, den nachstehenden Speisezettel sowohl der reicheren als auch der gewöhnlichen bürgerlichen Tafel möglichst anpassend zu machen; die umsichtige Hausfrau wird es verstehen, je nach ihrem Bedürfnis, die Zahl der Gerichte abzukürzen oder zu vermehren.

### Januar.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Sardellensauce, bairisches Kraut mit Schweinecoteletten, Gabeljau mit Kartoffeln, Mandelpudding mit Hefensauce, Rehbraten mit Endiviensalat.

Nachessen. Nudelsuppe mit Huhn, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce, Hasenbraten, Schinken, Kartoffelsalat und Omelettsoufflé.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Weißkraut mit Kastanien und Bratwürsten, Brieslein in einem vol-au-vent, Reisauslauf mit einer Himbeersauce, Poularden mit Salat.

Nachessen. Reissuppe, Blumenkohl mit Croquet von Kalbfleisch, Hecht à la hollandaise, aufgezogene Klädlein, Lummelbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Gelberüben mit Kalbscoteletten, Tauben in einer braunen Morchelsauce, Nepselschalot, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Gerstensuppe, Endivien mit gebackenen Brieslein, Zunge in Sauce, gebackene Crème, Kapaun und Brunnenkressensalat.

Mittageffen. Hirnsuppe, Ochsenfleisch mit Melonen, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, wilde Ente mit Sardellensauce, Humber, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Schwarzwurzeln mit französischem Omelet, Poularden in Sauce, Reiskwürstchen in Sagoauce, Fricando von Kalbfleisch mit Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Sauerkraut mit Würsten, Wildpretragout, Kaiserkuchen, Welscher Hahn mit italienischem Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Beefsteaks mit Sardellensauce und Kartoffeln, Hecht in Sauce, Rahmsprudeln, Entenbraten und Salat.

Mittageffen. Verlorene Eiersuppe, Roastbeef mit gebohrten Kartoffeln, Wirsching mit Ochsenzungen Papillots, Hecht mit Sauce, Weinmocken, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Mehlsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Hirnschnitten, wilde Ente in Sauce, Sogoauflauf, gebratene Hahnen und Salat.

Mittageffen. Schildkrötenuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Sardellensauce und Melone, Pastetchen von Kalbshirn, Sauerkraut mit Fasan und Blumenkohl mit gebackenen Brieslein, gespickter Karpfen, Macaroni in einem vol-au-vent, Brandpudding und Pfeutelein, welscher Hahn und Rehziemer, Endivien-salat, Sandtorte und Punschgestrorenes.

Nachteffen. Flädleinsuppe, eingemachte Brockel-erbsen mit gebackenen Hahnen, geröstete Kartoffeln mit Beefsteaks, Feldhühner in Sauce, Kartoffelauf- und Vanille-Crème, Kapaun, gesalzene Zunge und italienischer Salat.