

# **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**

Februar.

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

## Februar.

Mittagessen. Eiergerste, Dachsenfleisch mit Gurken, Linsen mit geräucherem Schweinefleisch, gebratene Gans und Salat.

Nachessen. Wechsuppe, Kalbsgetrös und geröstete Kartoffeln und Griesnockerln.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, eingemachte Bohnen mit Kalbscoteletten, Froschschenkel, Dampfknudeln mit Vanillesauce, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachessen. Linsensuppe, Dachsenfleisch mit eingemachten Kapuzinern, gefüllte Kartoffeln mit Göttinger Wurst, Granat von Kalbfleisch, Chocolate-Auflauf, Rehschlägel mit Salat.

Mittagessen. Rahmsuppe, Spinat mit Omelet, Kalbsroulade, Kapauu und Salat.

Nachessen. Suppe mit Eierklößen, Schwarzwurzeln mit Coteletten, Mandelbrei, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Kartoffelsuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, weiße Bohnen mit geräucherter Würsten, Schellfisch mit kleinen Kartoffeln, Schwarzbrot-pudding mit Kirchsauce, gedämpfte Rindsrippen und Salat.

Nachessen. Körbelsuppe, Rehragout mit geschmolzenen Nudeln, Apfelsauflauf, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Französische Suppe, Dachsenfleisch mit eingemachten Zwetschgen, Weißkraut mit Coteletten en Papillottes, Kalbshirn in Sauce, gebackene Eiergerste, wilder Gansbraten und Salat.

Nachessen. Schwarzbrotsuppe, Reis mit Kalbfleisch, Omelettsoufflé, Rehbraten und Salat.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Erbsen mit Würsten, Karpfen in Sauce, Glädlein mit einer Zimmitkruste, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Reissuppe, Endivien mit Croquette von Gansleber, Weckpudding mit Cheaudau, gebratene Ente und Salat.

Mittageffen. Suppe mit Markknödel, Ochsenfleisch mit Selleriesalat und Meerrettig, Pastetchen von Brieslein, Kartoffeln mit Häring, gefüllte Kohlraben mit gebackener Gansleber, Turbot, Kalbskopf mit Trüffeln, Nudeln à la Demidoff, Schneeballen, Fasan, Spanferkel, italienischer Salat, Caffee-Grème, Orangengelée, Linsentorte, Vanille-Gefrorenes.

Nachteffen. Kastanienuppe, Endivien mit Nissolen von Fisch, eingemachtes Kalbsfleisch mit Kartoffeln, Griesauflauf mit Obst, Kapaun und Salat.

### März.

Mittageffen. Fastenbrehelsuppe, Ochsenfleisch mit Kirschen, Hopfen mit verlorenen Eiern, Kästlöse, gebackener Karpfen, welscher Hahnbraten, Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Spinat mit Coteletten, Zunge in Sauce, Kapaun und Salat.

Mittageffen. Fischuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Erbsenpurée mit Dürfleisch, Stockfischpastete, Himbeerauflauf, Hammelsbraten, Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Schwarzwurzeln mit gesalzener Zunge, Kalbsfleisch Ragout, Reissbrey, Poulardenbraten, Salat.

Mittageffen. Suppe à la Reine, Ochsenfleisch mit Gurken, Sauerkraut mit Schweincoteletten, Fricando von Kalbsfleisch, Rahmstrudeln, Entenbraten, Salat.

Nachteffen. Einlauffuppe, geröstete Kartoffeln mit Coteletten in Sauce. Mandelpudding mit Himbeersauce, Kapaunbraten, Salat.

Mittageffen. Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Maultaschen mit Göttinger Würst, Hecht à la hollandaise, Weinschnitte mit Sauce, Lummelbraten, Salat.