

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

März.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

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

Mittageffen. Suppe mit Markknödel, Dachsenfleisch 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 Rissolen von Fisch, eingemachtes Kalbsfleisch mit Kartoffeln, Griesauflauf mit Obst, Kapaun und Salat.

März.

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

Nachteffen. Gerstenschleim, Hopfen mit Kalbsfricando, gebackene Crème, Entenbraten und Salat.

Mittagessen. Hirnsuppe, Dachsfleisch mit Kapuziner, Rosenfohl mit Hirnschnitten, gebackene Bürsching, Kartoffeltörtchen, Nierenbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, eingemachtes Kalbsfleisch und geschmolzte Nudeln, Schinken und Kapaun, Salat.

Mittagessen. Reis mit Erbsenpurée, Dachsfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Dürsfleisch, wilde Ente, Krebsstrudeln, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Schwarzwurzel mit Croquet von Gansleber, Rehragout, Crème mit Carmel, Lendenbraten mit Heringssalat.

Mittagessen. Krebsuppe mit Butterkloßen, Dachsfleisch mit Kapernsauce und Meerrettig, Hackiespastetchen, Rothkraut mit Bratwürsten, Spargeln mit Croquet von Fischen, Poulard mit Gansleber gefüllt, Schwarzwildpret, Flädlein mit einer Zimmlkruste und Sagoauslauf, Auerhahn, Taubenbraten und Lattigsalat, Chokolade-Crème, Brunnentressen-Gelée, Punschorte.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, gebratene Spätzchen mit Brieslein in Sauce, Fleischvögel mit Morcheln-Sauce, Schnitten mit rothem Wein, Kapaunbraten und Salat.

April.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Dachsfleisch mit kalter Sauce, Kartoffelblättchen mit gedämpfter Kalbsleber, Kaiserkuchen, Schnepfenbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Hopfen mit französischem Omelet, Kalbsfleisch-Ragout, Humbes, Hammelsbraten und Salat.