

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

Juli.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

und Fläblein mit einer Zimmlkruste, Hammelsbraten und Hasenbraten mit Salat, Gelée von Kirichen, Rahmtorte und Mirenen.

Nachteffen. Einlauffuppe, Gelberüben mit gebakenen Hahnen, Kirichen-Dmelet, Kalbsbraten und Salat.

Juli.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Dachsenfleisch mit Rettig, Brockelerbsen mit Croquetten von Hühnerfleisch in Sauce, gebakene Eiergerste, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Salatgemüse mit Coteletten, Compot von Aprikosen, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Erbsensuppe, Dachsenfleisch mit Sauce, Spargeln mit Dmelet, Karpfen in Sauce, Sagoauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Geröstete Milchbrodsuppe, Laubfrösche mit Schinken, Dmeletsfouflée, Tauben in Sauce.

Mittageffen. Französische Suppe, Dachsenfleisch mit Melonen, grüne Bohnen mit Hammelscoteletten, Kalbsfüße mit Morchelsauce, Käsklöse, Entenbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Coteletten, Griesbrei, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Gerstensuppe, Dachsenfleisch mit Preiselbeeren, Blumenkohl mit Göttingerwürsten, Krebsstrudeln, Fricando mit Sauerampfer, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Eiergerstensuppe, Kartoffeln mit eingemachtem Kalbfleisch, Taubenbraten und Kirichencompot.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, Wirsching mit gefülltem Kalbsherz, Bersching in Sauce, Dampfknudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Salatgemüs mit grillirter Zunge, Kalbshirn mit Sauce, Kirschkuchen mit Weck, Hahnenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Dohsenfleisch mit Melonen, Schnittfohl mit gebakenen Milchbrodschnitten, eingemachte Tauben, Wein-Mocken, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Kartoffelkloßen, Erbsen mit Cotelettes, Kalbfleisch-Ragout, Citronat-Auflauf, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe mit einem Huhn, Roastbeef mit Sardellenauce und Kartoffeln, Pastetchen von Kalbfleisch, Bohnen mit Coteletten, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, junge Hahnen mit Krebsen garnirt, Karpfen gespickt, Schwarzbrodpudding und Reisswürstchen, Rehbraten und farcirter Kapau, Kopfsalat mit Eiern, Vanille-Crème, Aprikosen-Gelée, Reistorte.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, Kartoffeln mit Zunge in Sauce, Wein-Crème und Hahnenbraten mit Salat.

August.

Mittageffen. Fischsuppe, Dohsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit gebakenen Brieslein, Bersching in Sauce, Käsklöse, Gansbraten und Salat.

Nachteffen. Verlorene Eieruppe, Reis mit Tauben, Kirsch-Compot mit Griesknödeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Krebsuppe, Dohsenfleisch mit Sauce, Blumenfohl mit Coteletten, Kalbsfüße in Trüffelauce, Aprikosenauflauf, Hirschziemer mit einer Zimmtkruste.

Nachteffen. Geriebene Milchbrodsuppe, Kartoffeln mit Sauce und Feldhühner, Omelettfouflée, Hammelsbraten, Salat.