

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

August.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

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, Kalbsfleisch-Ragout, Citronat-Auflauf, Hammelsbraten und Salat.

Mittageffen. Reissuppe mit einem Huhn, Roastbeef mit Sardellenauce und Kartoffeln, Pastetchen von Kalbsfleisch, 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.

Mittagessen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Bohnen mit Hammelsrippen, Forellen in Sauce, Griesauflauf mit Kirschen, Lummelbraten und Salat.

Nachteffen. Korbelsuppe, Champignons mit Kalbsfricando, Humbres, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Sagosuppe, Ochsenfleisch mit Rettig, Wirsing mit grillirter Zunge, Kalb in gelber Sauce, Reisauflauf, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Sauerampfer mit Eiern, junge Hahnen in Sauce, Kirschenomeletten, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Kartoffeln mit Häring und Croquetten von Kalbsfleisch, Enten mit Gurken, Krebsstrudeln, Schweinebraten und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Erbsenpurée mit Coteletten, Mandelklöße mit Hagensauce, Hahnenbraten und Salat.

Mittagessen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit kalter Sauce, gefüllte Kohlraben mit aufgeschnittener Wurst, Hecht mit Sardellensauce, gefüllte Beck, Hasenbraten und Salat.

Nachteffen. Hirnsuppe, Enten mit Gurken, Birnen-Compot mit Omelet, Hammelsbraten und Salat.

Mittagessen. Französische Suppe mit Knödeln von Hühnerfleisch, Ochsenfleisch mit Gurken und Sauce, Pastetchen von Krebsen, Artischofen mit gebackenen Hühnern, Bohnen mit Hammelsrippen, Kalbszungen mit Trüffelnsauce, Salmen à la hollandaise, Himbeerauflauf, Schnitten mit rothem Wein, Fasanenbraten, Lummelbraten, Reis-Crème, Aprikosentorte, Erdbeerengefrorenes.

Nachteffen. Eiergerste, Kartoffeln mit Hasenragout, Mandelpudding, Kapaunbraten und Salat.