

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

September.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

September.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Dönsfleisch mit Kressen, frisches Sauerkraut mit Kartoffelbrei und Schweinerippen, Tauben in Sauce, Mandelschnitten, Hasenbraten und Salat.

Nachtessen. Griesuppe, Brockelerbsen mit Hirnschnitten, Wein-Crème, Feldhühner und Salat.

Mittagessen. Nudelsuppe, Dönsfleisch mit Sardellensauce, Kohlraben mit gebackenen Brieslein, Lungenmus, gefüllte Flädelein, Schnepfen und Salat.

Nachtessen. Kartoffelsuppe, Steinpilze mit Hahnen, Aepfelauflauf, Nierenbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe mit Markknödeln, Dönsfleisch mit Zwiebelsauce, Gelberüben mit Pastetchen von Kalbshirn, Karpfen in Sauce, Sagoauflauf, gebratene Lerchen und Salat.

Nachtessen. Gerstensuppe, Blumenkohl mit gebackenen Hahnen, Dmeletsoufflé, Hasenbraten und Salat.

Mittagessen. Suppe à la Reine, Dönsfleisch mit Rothrüben, gefülltes Weißkraut mit gesalzener Zunge, Kalbsfüße in Sauce, Zwiebelmus, Rehschlägel und Salat.

Nachtessen. Geröstete Milchbrodsuppe, Mangoldstiele mit gefüllten Enten, Crème von Mandeln, Krametsvögel, Kopfsalat.

Mittagessen. Lerchensuppe, Dönsfleisch mit Meerrettig, Artischofen mit Coteletten, Versching in Sauce, Nudeln à la Demidoff, Gansbraten und Salat.

Nachtessen. Schwarzbrottsuppe, Salatgemüs mit Dmelet, Rahmstrudeln, Kalbsbraten und Salat.

Mittagessen. Fischsuppe, Dönsfleisch mit Rotherüben, Kartoffeln mit Milch und Bratwürsten, Kalbsohren mit Champignons, Eierschnee, Feldhühner und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Gurken mit Kalbsfricando, Zwetschgencompot mit Omelet, Hasenbraten und Salat.

Mittagessen. Schildkrötensuppe, Roastbeef mit Kartoffeln, Trüffelsauce, Kapuziner, Pastetchen von Brieslein, Blumenkohl mit Croquette von Eiern, Rothkraut und Schweinerippen, Granat von Kalbfleisch, Forellen in Sauce, Aepfelcharlotten und Schwarzbrodauslauf, Krametsvögel und Hammelsbraten, Salat, Crème von Chocolate, Aprikosen-Gelée, Traubenkuchen.

Nachteffen. Flädleinsuppe, Champignons mit Enten, Zunge in Sauce, Pfannkuchen mit Rosinen, Lummelbraten und Salat.

Oktober.

Mittagessen. Reissuppe mit Erbsenpurée, Ochsenfleisch mit Kapernsauce, Bohnen mit Hammelsrippen, Mal in Sauce, Dampfnudeln mit Vanillesauce, Besscassinen und Salat.

Nachteffen. Korbelsuppe, Laubfrösche, junge Hahnen, Reisauslauf, Schinken und Salat.

Mittagessen. Kastaniensuppe, Ochsenfleisch mit Sauerampfersauce, gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, wilde Enten mit Sardellensauce, Rahmstrudeln, Schweineschlägel und Salat.

Nachteffen. Suppe mit Godiveaurknödeln, Endiviengemüs mit Fricadellen, Sagoauslauf, Lendenbraten und Salat.

Mittagessen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit Coteletten, Mal mit Trüffeln, gebackene Giergerste, Wildbraten und Salat.

Nachteffen. Rahmsuppe, Schwarzwurzeln mit Croquette von Kalbfleisch, Zwetschgenbrei und Omelet, Lerchen und Salat.

Mittagessen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Kirschen, Kohl mit Kastanien und gesalzener Schweine-