

# **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**

Oktober.

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

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-

fleisch, Versching in Sauce, Plumpudding, Kapaunbraten und Salat.

Nachteffen. Einlaussuppe, Gelberüben mit Rissolen von Fischen, Mandellöbe in Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Wildentensuppe, Dachsenfleisch mit Rothrüben, Sauerkraut mit Schnecken, Hahnen in Sauce, Mandelwaffeln, Wildentenbraten und Salat.

Nachteffen. Fastenbrehelsuppe, geschmelzte Nudeln mit Wildragout, Aepfelomelet, Lummelbraten und Salat.

Mittageffen. Durchgeschlagene Kräutersuppe, Dachsenfleisch mit Gurken, Gelberüben mit Kalbszunge, Rehragout, Kaffeebrödlein, Hahnenbraten und Salat.

Nachteffen. Kartoffelsuppe, Spinat mit Croquette, Tauben in Sauce, Rehbraten und Salat.

Mittageffen. Feldhuhnsuppe, Dachsenfleisch mit Sardellenauce und Kapuziner-Pastetchen von Hirn, gefülltes Weißkraut mit aufgeschnittener Wurst, Schwarzwurzeln mit Coteletten en Papillots, Brießlein in einem vol-au-vent und Schwarzwildpret in Sauce, Mandellöbe in Sauce, Bisquitpudding, Schnepfen und Gansleberpurée mit Salat, Gelée von Bomeranzen, Reineclaude-Torte, Gefrorenes von Pfirsich.

Nachteffen. Gerstenschleim, Endivien mit Omelet, Koulade von Kalbfleisch, Birnencompot, Griesnockerln, Kapaunbraten und Salat.

### November.

Mittageffen. Sagosuppe, Dachsenfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffelblättchen mit Bratwürsten, Enten mit Gurken, Rahmstrudeln, Krammetsvögel und Salat.