

# **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**

November.

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

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

Nachteffen. Einlaufsuppe, 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.

Nachteffen. Veriebene Milchbrodsuppe, Gelberüben mit Coteletten, Kalbsfüße in Sauce, gefüllte Flädelein, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, Erbsenpurée mit Dürfleisch, junge Hähnen in Sauce, gebackene Biergerste, Hammelsbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Endiviengemüs mit Dmelet, Milchmocken, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Lerchensuppe, Ochsenfleisch mit Sellerie Salat, Sauerkraut mit Schnecken, Hecht mit Sardellen, Kartoffelauflauf, Lerchen, Salat.

Nachteffen. Hirnsuppe, Kartoffelbrei mit Fricando von Kalbsfleisch, Dmeletsoufflée, gebratene Hühner und Salat.

Mittageffen. Französische Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit Gebäckener Gansleber, Granat von Kalbsfleisch, Mandelschnitten, gefüllte Gans und Salat.

Nachteffen. Biergerstsuppe, Schwarzwurzeln mit gebackenen Brieslein, Taubenragout, Flädelein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Erbsenuppe, Ochsenfleisch mit Meerrettig, Wirsing mit gebackenen Hähnen, Kalbsfricando mit Champignons, Dampfnudeln mit Sauce, Rehbraten und Salat.

Nachteffen. Flädeleinsuppe, Laubfrösche mit Coteletten, Aepfelcompot und Dmelet, gefüllte Kalbsbrust und Salat.

Mittageffen. Baumwollsuppe, Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, eingemachte Bohnen mit Hammelsrippen, Rehragout, Käsklöse, Wildentenbraten und Salat.

Nachteffen. Schwarzbrodsuppe, geröstete Kartoffeln mit Kalbsgeftröse, Griespudding mit Kirshen, junge Hühner und Salat.

Mittageffen. Schildkrötensuppe, Roastbeef mit Kapernsauce und Melonen, Sachies = Pastetchen,

gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Wirting mit Croquetten von Kapaun, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhünerragout, Plumpudding und Nepselstücklein, wilde Gansbraten und farcirter Kapaun, Crème mit Karmel, Punschgelée, spanische Torte.

Nachteffen. Reis mit Huhn, Beefsteak mit Kartoffeln, Taubenragout, Reisauslauf, Kalbsbraten und Salat.

### Dezember.

Mittageffen. Aufgezogene Suppe, Ochsenfleisch mit Sauce, Blumenkohl mit französischem Dmelet, Granat von Kalbfleisch, Pomeranzenauslauf, Welscherbahn mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Einlaufsuppe, Endivien mit Coteletten, Klädlein in der Milch, Nierenbraten und Salat.

Mittageffen. Pfanzersuppe, Ochsenfleisch mit Gurken, gedämpftes Weißkraut mit Gansleber, Rehragout, Kartoffelpudding, Feldhühner mit Trüffeln und Salat.

Nachteffen. Italienische Nudelsuppe, Schwarzwurzeln mit gebakenen Brieslein, Sagoauslauf, Lummelbraten und Salat.

Mittageffen. Grüne Kernensuppe, Ochsenfleisch mit Rotheüben, Kohl mit gesalzenem Schweinefleisch, Karpfen in Sauce, Citronatauslauf, Poularbraten und Salat.

Nachteffen. Griesuppe, Blumenkohl mit Coteletten, Schnepfenragout, Mandelbrei, Gansbraten und Salat.

Mittageffen. Gerstensuppe, Ochsenfleisch mit Selleriesalat, Kohlraben mit Kalbsfilet von gehacktem Fleisch, Schwarzwildpret in Sauce, Reispudding, Hasenbraten und Salat.