

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

Dezember.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

gefüllte Kartoffeln mit gesalzener Zunge, Wirting mit Croquetten von Kapaun, Macaroni in einem vol-au-vent, Feldhünnerragout, Plumpudding und Nepselstücklein, wilde Gansbraten und farcirtes 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, Reh-ragout, 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, Poular-denbraten 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.

Nachteffen. Rahmsuppe, Kartoffelbrei mit Kalbsfricando, Tauben in Sauce, gebackener Crème, Wildentenbraten und Salat.

Mittageffen. Dürre Erbsensuppe, Dachsenfleisch mit Meerrettig, Schupfnudeln mit Hasenragout, Kabeljau mit Kartoffeln, Rahmtörtlein, Kapau- braten und Salat.

Nachteffen. Kerbelsuppe, Endivien mit Rissolen von Fisch, Mandelschnitten mit Sauce, Kalbsbraten und Salat.

Mittageffen. Flädleinsuppe, Dachsenfleisch mit Sauce, weiße Rüben mit Schn einecoteletten, Schwarz- wildpret in Sauce, Apfelnöpflein in Sauce, Gans- braten mit Kastanien gefüllt und Salat.

Nachteffen. Giergerstensuppe, Beefsteak mit Kar- toffeln, gebadene Crème, Hasenbraten und Salat.

Mittageffen. Nudelsuppe mit Huhn, Dachsen- fleisch mit Meerrettig und Preiselbeeren, Pastetchen von Kalbshirn, Rothkraut mit Bratwüsten, Kar- toffelblättchen mit Coteletten en Papillots, Laperdan, Brießlein in Sauce, Rahmstrudeln und Apfelauf- lauf, Gansleberpastete, Hirschziemer mit einer Zimmt- kruste und Salat, Gelée von Punsch, Crème von Reis, Rahmtorte.

Nachteffen. Reissuppe, Schwarzwurzeln mit Omelet, junge Hahnen in Sauce, Griesauflauf, Feldhuhnbraten und Salat.