

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Freitag zu 5 Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Geschnittene Kohlraben mit gebackener Leber.
4. Eingemachtes von übriggebliebenem Rehschlegel.
5. Ofen = Ruchlein.
6. Gespicktes und gedämpftes Kalbfleisch.

Dienstag zu 7 Speisen.

1. Reis = Suppe.
2. Rindfleisch mit Kettig.
3. Gelbe Ruchlein mit gebackenen Kalbsfüßen.
4. Kalbslunge mit einer guten Sauce.
5. Bierhefen = Ruchlein.
6. Schafschlegel.
7. Salat.

Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Suppe mit Schwarzbrod und Eiern.
2. Rindfleisch mit Weichseln.
3. Fricassirte Kohlraben mit gebackenen Kalbsbriesen.
4. Gefüllte Ochsenzungen mit Zwiebeln = Dmeletten.
5. Gebratene junge Ente.

Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Spargeln = Suppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Gefülltes Kraut mit Bratwürsten.
4. Fricassirte Hühner in einer Kasserol = Pastete.
5. Gebratener junger Haas mit Salat.

Freitag zu 5 Speisen.

1. Sauerampfer = Suppe mit verlorenen Eiern.
2. Rindfleisch mit Sardellensauce.
3. Spargeln in Buttersauce mit Krauzeten.
4. Gebackene Fröschen mit Spinat.
5. Gebratene Kalbsrippen mit Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gersten = Suppe.