

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Freitag zu 6 Speisen

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

4. Klein gedämfte Frikando.
5. Gebratene Enten mit Salat.

Dienstag zu 6 Speisen.

1. Sauerampfer = Suppe.
2. Rindfleisch mit Rettig.
3. Kohlraben mit Kalbskarbonaden.
4. Fricasirte Kalbsbriesen.
5. Knöpflein.
6. Gebratene Wachteln.

Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Gersten = Suppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Spinat mit gebackenen Hirnschnitten.
4. Eingemachtes Schafffleisch.
5. Gebratene junge Gans mit Salat.

Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Gebähte Brod = Suppe mit Butterknöpflein.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Weiße Rüben mit Schafskarbonaden.
4. Pastete mit fricafirten Hühnern.
5. Gebratener Hecht.

Freitag zu 6 Speisen.

1. Rahm = Suppe mit Erdäpfeln.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Sauerkraut mit Schinken und Rahm.
4. Blumenkohl mit gebackenen Fröschen.
5. Fleischkröpflein.
6. Gebratener Schafschlegel mit Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Gries = Suppe.
2. Rindfleisch mit Sardellen = Sauce.
3. Fricasirte Erdäpfel.
4. Bierhefen = Ruchlein.