

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

Donnerstag zu 5 Speisen

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

5. Gebratener Rehziemer mit Kapern.
6. Salat.

## S e p t e m b e r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Reis-Suppe mit einer Huhn.
2. Rindfleisch mit Häring-Salat.
3. Spanferkel mit Senf.
4. Weißkraut mit Schinken.
5. Eingemachtes Wildpret mit kleinen abgerührten Rahm-Pastetchen.
6. Trauben-Torte.

## Montag zu 6 Speisen.

1. Gebackene Erbsen-Suppe.
2. Gebratenes Rindfleisch mit Erdäpfeln.
3. Spinat mit gebackenen Kalbsbriesen.
4. Leberknopf mit Jus.
5. Omelette.
6. Gebratener junger Haas.

## Dienstag zu 5 Speisen.

1. Nudeln-Suppe.
2. Rindfleisch mit Rettig.
3. Junge gelbe Rüben mit Omeletten.
4. Schinken-Speise.
5. Gebratene Hühner mit Salat.

## Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Schwarzbrod-Suppe.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel-Salat.
3. Gefüllte Kohlraben.
4. Fleischknopf mit Buttersauce.
5. Gebratene Rebhühner mit Salat.

## Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Erbsensuppe.

2. Rindfleisch mit Esdragonsauce.
3. Blumenkohl.
4. Rebhühner in Salmi.
5. Kleine Reis-Pastetchen.
6. Sauerampfer mit Rahm und gebratenem Rehschlegel.

## Freitag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Rindfleisch mit Eingemachtem.
3. Rosenkohl mit Schafsnieren auf dem Roste.
4. Brodknöpflein.
5. Tauben in Blutsauce.
6. Kalbsbraten mit Salat.

## Samstag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rindfleisch mit Borasch.
3. Weiße Rüben mit gefüllter Kalbsbrust.
4. Ganspfeffer mit Erdäpfeln.
5. Macrony mit Rahm.
6. Gefüllte gebratene Tauben.

## O k t o b e r.

## Sonntag zu 6 Speisen.

1. Nudelsuppe mit Hühnerleber.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Wirschingkraut mit abgeschmälztem Kalbskopf.
4. Gansleber-Pastete.
5. Gebratener Hase mit Salat.
6. Süße Speiß.

## Montag zu 5 Speisen.

1. Suppe von Griesknöpflein.
2. Rindfleisch mit Senf.
3. Gelbe Rüben mit gebackenen Schweinsfüßen.
4. Gedämpftes Kalbfleisch mit Kraxeten
5. Gebratener Hammelschlegel mit Salat.