Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Samstag zu 6 Speisen

<u>urn:nbn:de:bsz:31-107321</u>

346 Speisezettel.

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 Gerstenfuppe.

2. Rindfleisch mit Eingemachtem.

3. Rosenkohl mit Schafsnieren auf dem Roste.

4. Brodfnöpflein.

5. Tauben in Blutsauce.

6. Ralbsbraten mit Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfelsuppe.

2. Rindfleisch mit Borasch.

3. Weiße Rüben mit gefüllter Kalbsbruft.

4. Ganspfeffer mit Erdäpfeln.

5. Macrony mit Rahm.

6. Gefüllte gebratene Tanben.

Oftober.

Sonntag zu 6 Speisen.

1. Rudelnsuppe 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 Genf.

3. Gelbe Rüben mit gebackenen Schweinsfüßen.

4. Gedämpftes Kalbfleisch mit Krazeten

5. Gebratener Hammelsschlegel mit Salat.