Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Samstag zu 6 Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

Dienstag zu 6 Speisen.

1. Einlaufsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Weiße Rüben mit Schaffleisch.
4. Auflauf von Schwarzbrod.
5. Gebratene Rebhühner.
6. Spritzen-Küchlein.

Mittwoch zu 5 Speisen.

1. Körbelkrautsuppe.
2. Rindfleisch mit kaltem Meerrettig.
3. Weiße Rüben mit gefüllter Kalbsbrust.
4. Kasserol-Pastete mit frikassirtem Hirn.
5. Gestutzte Nudeln.
6. Gebratener Kapaun mit Compot.

Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Gefülltes Rindfleisch.
3. Spinat mit gebratenen Schafskarbonaden.
4. Rahm-Nudeln.
5. Gefüllte junge Hühner.
6. Salat von Erdäpfel und Selleri.

Freitag zu 6 Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Bohnen mit Nierenschnitten.
4. Omelette in der Milch.
5. Gebratene Schnepfen mit Schnitten.
6. Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Omelettsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.

3. Geröstete Erdäpfel.
4. Boeuf a la mode.
5. Abgeschmälzte Stockfisch.
6. Schinken mit Salat.

November.

Sonntag zu 6 Speisen.

1. Reissuppe mit jungen Hühnern.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Sauerkraut mit Schweinskarbonaden.
4. Pastete mit wilden Enten.
5. Blumenkohl mit etwas Gebackenem.
6. Gebratener Fasan.

Montag zu 6 Speisen.

1. Brodsuppe mit Kräutern.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel-Salat.
3. Kohlraben auf gewöhnliche Art.
4. Schweinene Rippen.
5. Aufgezogene Omelette.
6. Kalbsbraten mit Salat.

Dienstag zu 6 Speisen.

1. Erbsen-Suppe.
2. Rindfleisch mit geschnittenen Gurken.
3. Sauerkraut mit Schinken.
4. Gedämpfte Leber.
5. Gebratene Tauben.
6. Ein Gries-Auflauf.

Mittwoch zu 6 Speisen.

1. Wermischelsuppe.
2. Rindfleisch mit Chalotten-Sauce.
3. Rothes Kraut mit Bratwürsten.
4. Geschnittene Omelette in der Milch.