

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

August

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

Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Omelett Suppe.
2. Rindfleisch mit geriebenem Rettig.
3. Erbsenschefen mit Schafnieren.
4. Gedämpftes Kalbfleisch mit Jus.
5. Rahm-Nudeln mit Eiergelb.
6. Gebackene Forellen mit Salat.

Freitag zu 6 Speisen.

1. Kleine Knöpflein-Suppe.
2. Rindfleisch mit süßem Senf.
3. Blattmangold mit Goldschnitten.
4. Tauben in Blut.
5. Geschnittene Nudeln.
6. Gebratener Schafschlegel mit Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Brodsuppe mit Butterknöpflein.
2. Rindfleisch mit Gurken.
3. Weiße gedämpfte Rüben mit Schweinskarbonaden.
4. Fricasirte Hühner.
5. Wasserschnitten.
6. Gebratene Enten mit Salat.

A u g u s t.

Sonntag zu 6 Speisen.

1. Sago-Suppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Wirschingkraut mit Schafskarbonaden.
4. Blumenkohl mit gefüllten Hühnern.
5. Gebratener junger welscher Hahn mit Compot.
6. Kirschen-Ruchen.

Montag zu 5 Speisen.

1. Schwarzbrod-Suppe mit Krebschweifen.
2. Rindfleisch mit Erdäpfeln.
3. Frisches Sauerkraut mit Speck.

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.

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.