

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

November

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

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

N o v e m b e r.

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

5. Gefüllte Gans.
6. Wurzel-Salat.

Donnerstag zu 5 Speisen.

1. Jus-Suppe mit Markknöpflein.
2. Rindfleisch mit geriebenen Rettig.
3. Sauerkraut mit geräuchertem Schweinesfleisch.
4. Eingemachtes Kalbfleisch mit Knöpflein.
5. Lungenbraten mit Salat.

Freitag zu 6 Speisen.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rindfleisch mit ganzen Gurken.
3. Schwarzwurzeln mit Schnitten.
4. Geklopftes Kalbfleisch.
5. Omelette.
6. Gebackene Karpfen mit Salat.

Samstag zu 6 Speisen.

1. Banadelsuppe.
2. Rindfleisch mit Sellerisalat.
3. Abgeschmälzte Erdäpfel.
4. Gefüllte Omelette mit Hascher.
5. Gebratenes Hirschfleisch.
6. Reis-Auflauf.

D e z e m b e r:

Sonntag zu 7 Speisen.

1. Sagosuppe mit Eiern und Rahm.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Winterkohl mit Kastanien.
4. Etwas Gebackenes.
5. Pastete mit Hasenpfeffer.
6. Gebratener Rehziemer.
7. Apfelfuchen.