

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

Samstag zu 5 Speisen

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

3. Abgeschmelzte Erdäpfel.
4. Gedämpfte Kuttelfleck.
5. Gebratener Hecht mit Salat.

## S a m s t a g z u 5 S p e i s e n.

1. Schwarzbrod = Suppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Gestuzte Nudeln.
4. Eingemachtes Rehfleisch.
5. Gespickter Lungenbraten, mit Salat.

## M ä r z.

## S o n n t a g z u 7 S p e i s e n.

1. Sago = Suppe.
2. Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch.
3. Winterkohl mit Bratwürsten.
4. Schwarzwildbret mit einer guten Sauce.
5. Erdäpfel in frischem Butter gedämpft.
6. Ein jungen welscher Hahn mit Compot.
7. Eine Torte von Buttermteig.

## M o n t a g z u 6 S p e i s e n.

1. Nudeln = Suppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig und Mandeln.
3. Gedünstetes Weißkraut mit gebackenem Hirn.
4. Krazeten (zerstoßene Dmeletten.)
5. Eine Ochsenzunge in einer Sauce.
6. Ein Kalbsbraten mit Salat.

## D i e n s t a g z u 5 S p e i s e n.

1. Suppe von Wurzeln.
2. Rindfleisch mit (Rahnen) Rothrüben.
3. Wirschingkraut mit Leberwürsten.
4. Schafsbraten mit weißen Bohnen.
5. Kalten Schinken mit Salat.