

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Freitag zu 6 Speisen

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

Montag zu 6 Speisen.

1. Fleckleinsuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Saure Rüben mit geräuchten Schweins- oder Leberwürsten.
4. Speckknöpflein.
5. Gedämpfte Leber.
6. Gebratener Schaffschlegel mit Erdäpfelsalat.

Dienstag zu 6 Speisen.

1. Wurzelsuppe.
2. Rindfleisch mit süßem Senf.
3. Winterkohl mit schweineenen Rippen.
4. Gebratene Griesknöpflein.
5. Tauben in Blut.
6. Gebratener Haas.

Mittwoch zu 6 Speisen.

1. Haberkriz-Suppe.
2. Rindfleisch mit eingemachten Weichseln.
3. Eingemachte Bohnen mit Häring.
4. Damfnudeln.
5. Gans seffer in brauner Sauce.
6. Gefüllte Gans.

Donnerstag zu 6 Speisen.

1. Linsensuppe.
2. Rindfleisch mit Rahnen.
3. Wirschingkraut mit Schafskarbonaden.
4. Pastete mit wilden Enten in Salmi.
5. Gebratener welscher Hahn mit Salat.
6. Bisquit-Torten.

Freitag zu 6 Speisen.

1. Sellerisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit ganzen Gurken.

3. Abgeschmälzte Stockfische.
4. Gedämpftes Sauerkraut.
5. Rahm=Nudeln.
6. Blaugesottene Forellen.

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

1. Geriebene Gerstensuppe.
2. Rindfleisch mit Zwiebelnsauce.
3. Frikassirte Erdäsel mit gebackenen Hirnschnitten.
4. Kasserol=Pastete mit Kuttelfleck.
5. Gebratener Hirschziemer mit Salat.

Nach nachstehender Tischangabe werden die
Speisen hingestellt.
