

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Speisezettel.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

Speiszettel für 4 Personen.

- 1) Grüne Nudelsuppe.
- 2) Ochsenfleisch mit 2 Accesbitten oder Beulagen.
- 3) Sommerkohl mit Hammels-Rippen oder Co-
telettes.
- 4) Gerührte Pastete von Brieslein.
- 5) Eine Ente gebraten, oder 2 junge Hühner
nebst Salat.
- 6) Eine aufgejogene Mehlspeise.

Zum Desert (Nachtisch).

Etwas Gebackenes in die Mitte.

4. kleine Teller, welche in Butter, Käse und
Obst bestehen können.

Speiszettel für 8 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Suppe von Kalbshirn.
 - 2) Ochsenfleisch mit 3 kalten Zulagen, zur 4ten
eine Sauce.
 - 3) Ein Spinat-Boudin mit kleinen Würstchen
garnirt.
- Hier wird die Suppe ausgehoben, und

- 4) Eine Pastete von Buttertaig, mit Hühnern gefüllt, eingeseht.

Zwente Tracht.

- 5) Kleine Dampfndeln mit Eierschaum, S. 129.
 6) Roulets von Kalbfleisch in Sardellen-Sauce.
 7) Gebratene Gans.
 8) Ein Wildbraten.
 4. kleine Teller:
 2 Salat.
 1 Compot.
 1 Sauciere (Sofiat) mit Kappernsauce.

Zum Desert

- eine große Backerey in die Mitte.
 6 Teller mit Obst, Konfekt, Käs, Butter, Kastanien, wie es die Jahrszeit gibt.

Speiszettel

für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) 2 Terrainen (Porzellanschüsseln) mit Suppe,
 die eine a la Schakobin,
 die andere von Reis mit Wein
 oder Bouillon (guter Fleischbrühe)
 gekocht.
 2) ein Stück Ochsenfleisch mit 6 kleinen Tellern
 oder Beylagen zum Ochsenfleisch.
 3) Gefüllte Ochsenzunge mit kalter Sauce.
 4) Englischer Rambat S. 154.
 5) Griffette mit Sauce S. 226. angezeigt.
 Die Terrainen werden ausgehoben,
 und die 2 letzten Platten dagegen eingeseht.

Zwente Tracht.

- 6) Bayrisch- oder Sauerkraut mit Schweinsrippen (Cotelettes).
 - 7) Gefüllter Selleri mit gebackenen Brieslein oder Kälbermilchen.
 - 8) Gefüllte Kalbsleber mit Zitronen.
 - 9) Kartoffeln-Pastete von Häringen.
 - 10) Ein welscher Hahn oder Henne gebraten.
 - 11) Gespickter Rehschlegel.
- 6 kleine Teller.
2 Salate.
2 Cremes.
2 Compots.

Zum Desert.

2 große Bäckereyen,
auf jede Seite 6 kleine Teller.

Ist die Tafel breit, so werden noch 6 Teller zu den andern 6 bey der zwenten Tracht eingesezt. Sie können bestehen in kalten Würsten, dörren Zungen, kleinen Pasteten, gefüllten Morchen, gekochten Champignons, gespickten Bügeln von Kitzeln (jungen Geisen) oder Hasen, kleinen Hühnern oder Briesleinwürstchen, kleiner Frikassée, grünen Erbsen, feinen Bohnen mit süßem Rahm, Becherpastetlein, Cotelettes in Flor, feinen Haschees.

Bei dem, was zum Rindfleisch aufgesezt wird, richtet man sich nach der Jahrszeit, es sind kalte und warme Saucen, wie auch Essigfrüchte angezeigt.

Speiszettel
für 18 bis 20 Personen.

Erste Tracht.

- 1) 2 Suppenschüsseln :
 - a) eine mit Consomés
 - b) eine von gekochtem Weißkohl.
- 2) Boeuf a la Mode.
- 3) Eine große Roulade oder ein Stück Wackelsteisch.
- 4) Balon oder Blison von Hasen in Spect- oder Rahmsauce.
- 5) Eine gemischte gefüllte Fleischspeise S. 145.
- 6) Blaues Kraut.
- 7) Spinat mit Rahm oder Fleischbrühe gekocht.
Die Suppenschüsseln werden ausgehoben, und eine kalte Pastete und ein ganzen Schinken oder Schweinskopf dagegen eingesetzt.
- 8 kleine Teller :
 - 4 warme.
 - 4 kalte.
- 2 Sosen (Sofflären).

Zwente Tracht.

- 1) Zwey große Braten in die Mitte :
 - a) Ein welscher Hahn oder Auerhahn.
 - b) Ein wildes Spanferkel gefüllt.
- 2) Zwey kleinere Braten :
Hasanen und Enten, oder
Hasen und junge Hühner.
- 3) Eine Sorte von Vanillen.
- 4) Eine Sorte von Taig mit Confecturen gefüllt,
 - 8 kleine Teller :
 - 2 Cremes.
 - 2 Salat.
 - 2 Compots.
 - 2 Schaum.

Zum Desert werden lauter Teller eingesetzt, in der Mitte zweyerley süße Scheelen (Gelees).

Speiszettel von Fastenspeisen für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.
- 2) Fischsuppe mit geröstetem Brod.
- 3) Ein ganzer Karpfe blau gesotten mit Del und Essig.
- 4) Ein Stück Rheinsalme mit gelber Sauce.
- 5) Schweizer Mehlspeise.
- 6) Pastete mit Forellen.

2 runde

2 ovale Platten.

Die Suppen ausgehoben,
und die 2 letzten Speisen eingeseht,
auf jede Seite noch 3 Teller.

- 1) eins mit gerührten Eyern,
- 2) Ragout von Eyern,
- 3) gebackene Grundeln,
- 4) gebackene Froschschenkel,
- 5) Frikassee von Kalb,
- 6) Stockfisch mit süßem Rahm.

Zwente Tracht.

- 1) Gebratener Kalb mit Zitronen.
- 2) Stück Hausen im Ofen zubereitet.
- 3) Platte mit gesottenen Krebsen.
- 4) Boudin mit Aepfeln.
- 5) 2 Platten Creme, eine von Kaffee, eine von Zitronen.

2 ovale Platten in die Mitte,

4 runde, 2 oben, 2 unten geseht.

6 Teller:

- 1) Gefüllte Eyer.
- 2) Frische Häringe.
- 3) Verlohrne Eyer in weißer Sauce.
- 4) Schnecken mit Essig und Del.
- 5) Hummers (Seekrebse) mit Spargelköpfen.
- 6) Gezopfter Hecht.