

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

Für 8 Personen.

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, Käs 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.