

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 18 bis 20 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

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 (Soffiären).

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).