

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

Von Fastenspeisen für 12 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

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 gesotteneu 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.