

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Speiszettel.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Speiszettel

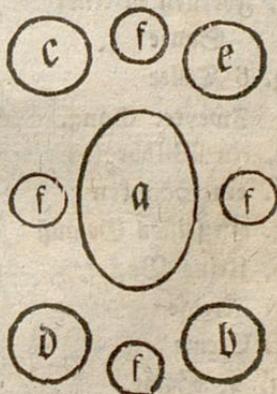
für 12 Personen.

Erster Gang.

- a. Suppe
- b. Rindfleisch
- c. Gemüß mit Zugehör
- d. Ragout von Geflügel
- e. Kleine Pasteten
- f. 4 Teller

Zweyter Gang

- a. Braten
- b. Ein feines Gemüß
- c. Eine Torte
- d. Fische blau abgefotten
- e. Eine Sulz
- f. 2 Salate



So wie hier das kleine aufgetragen wird, so wird auch das große nach den Buchstaben a. wie folgt, aufgesetzt, nur ist zu merken, daß im zweyten Servis (Einsatz) oben und unten Essig und Dehl gegeben werden.

Speisjettel für 16 Personen.

Erster Gang.

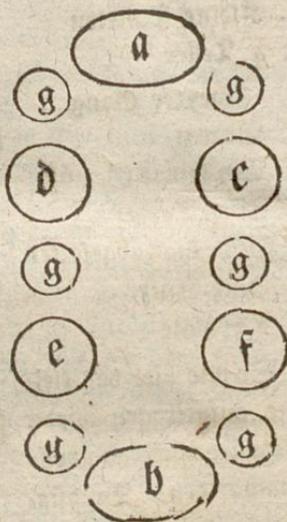
- a. Suppe
- b. Rindfleisch
- c. Gemüß mit Zugeshör
- d. Pastete von Tauben
- e. Fricandeau mit Sau-
erampfer
- f. Forellen in einer
Sauce

g. 6 Teller

Zweyter Gang.

- a. ein Wildbraten
- b. ein Schinken
- c. ein feines Gemüß
- d. kleine Backerey
- e. Krebse
- f. Creme
- g. 2. Salat

Hier muß in die Mitte eine Platte menage (Platmenasch) gestellt werden. Bey'm zweyten Einsatz bleibendie 4 Ecksteller weg, und nur die 2 Salat komme in die Mitte.



Speiszettel
für 18 bis 20 Personen.

- a. 2 Suppen
b. Rindfleisch
c. Gemüß mit Zugehör
d. eine Rindszunge in
einer Sauce
e. Kleine Pasteten

- f. Fische in einer Sauce
g. Ragout von Kalb-
fleisch mit Kukul-
mern.

h. 4 Teller

a. ein Wildbraten

a. ein Geflügelbraten

c. ein feines Gemüß

g. ein Auflauf

b. Fische blau abgesotten

e. eine Sulz

f. eine Backerey

d. eine Creme

h. 2. Salat

h. 2 Teller mit kalten
Sachen aufgeschnit-
ten.

a

b

b

f

c

b

e

g

d

h

h

a

Speiszettel.
zu 26 Personen.

- | | | | |
|---|---|---|-----|
| a. 2 Suppen | | | |
| b. Rindfleisch | | | |
| c. Gemüß mit Zugehör | | | |
| d. eine Pastete | | | |
| e. Hammelrippen mit
Sauerampfer ge-
spickt. | m | a | l |
| f. Ragout von Geflügel | | | |
| g. Ragout von Kalbs-
brieslein | d | | b |
| h. Fische in einer Sauce | | | |
| i. Krebsauflauf | | | |
| k. 6 Teller | | | |
| a. Wildbraten | h | | f |
| a. Geflügelbraten | | | |
| b. Karviol | | | |
| c. Brockelerbsen | e | | e |
| d. Backerey | | | |
| e. Creme | | | |
| f. Dehl mit Salbey | g | | i |
| g. Krebse | | | |
| h. süße Gelee mit ro-
them Wein oder Zi-
tronen | c | | e |
| i. eine saure Sulz | | | |
| k. 2 Salate | | | |
| l. 2 Compot von Birnen | l | e | e m |
| m. 2 Compot von Aepfeln | | a | |
- Von 2 Suppen kann
immer die eine süß seyn,
als: von Sago, ein
Bischof, oder eine
Schnee-Suppe.

Speiszettel

für 24 bis 30 Personen.

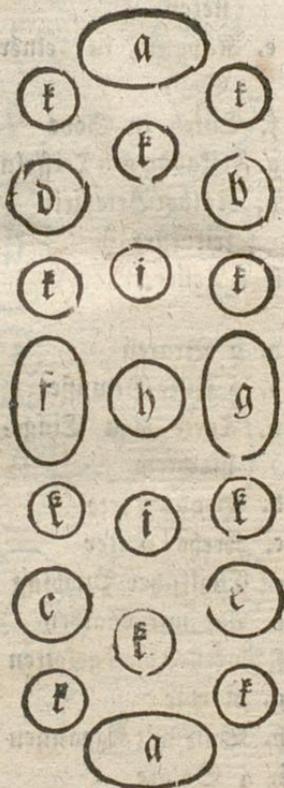
- | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|
| a. 2 Suppen | | a | |
| b. 2 Platten Rindfleisch | i | | i |
| c. 2 Gemüse | | | |
| d. 2 Platten kleine Pa:
steten | c | | b |
| e. Kapoun in einer
Soos | | | |
| f. Enten in Soos | g | | f |
| g. Frikando mit Triffeln | | | |
| h. Kalbs-Brieslein
freilassirt | i | | i |
| i. 8 Teller. | | | |
| a. 2 Braten | d | | d |
| b. 2 feine Gemüse | i | | i |
| d. Torte von Eing:
machtem | | | |
| d. Brod-Torte | e | | h |
| c. Krebs-Euter | | | |
| e. Englischer Pudding | | | |
| e. Hal mit Salbey | | | |
| f. Forellen blau gesotten | b | | c |
| g. Krebse | | | |
| h. Sulz mit Kapounen | i | | i |
| i. 4 Salate | | a | |
| i. Compot. | | | |

Speiszettel

Eine Nacht: Tafel mit Dessert (Nachtisch)
zu 18 bis 20 Personen.

- a. 2 Suppen
- a. 2 Braten
- b. Ein feines Gemüß
- c. Ein Krebsauflauf
- d. Ragout von jungen
Hühnern
- e. Ragout von wilden
Enten
- f. ein Schinken
- g. Karpfen blau abge-
sorten
- h. Torten von Einge-
machtem
- i. 2 Salate
- k. 10 Teller: Dessert.

Hier werden die
Suppen ausgehoben,
und die Braten dar-
für eingesetzt, auch
wird keine Platme-
nagen in die Mitte
gestellt.



Nacht-Tafel ohne Dessert
für 16 bis 18 Personen.

a. 2 Suppen

b. Wildbraten

c. Geflügel

d. Schinken

e. Fische blau gesotten

f. Ein feines Gemüß

g. Ein Auflauf

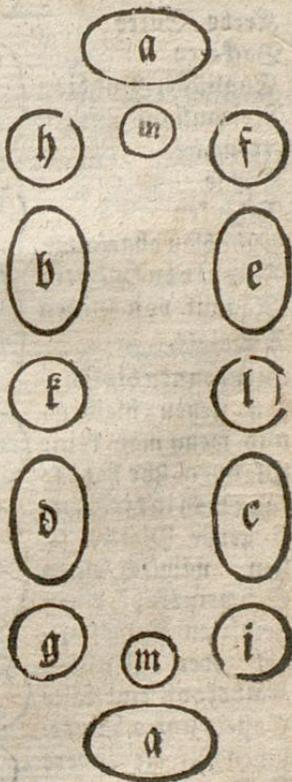
h. Ragout von Geflügel

i. Ragout von Fleisch

k. Backerey

l. Crem

m. 2 Salate.



Nacht = Tafel
für 20 bis 24 Personen.

a. 2 Suppen

b. 2 Braten

c. 2 Gemüse

d. Auflauf von Kalbs-
brieslein

e. Krebs Euter

f. Backeren

g. Englischer Pudding

h. Reisauflauf mit Zi-
tronen

i. Krebse

k. Schinken

l. Fische blau abgefotten

m. Ragout von Hühnern

n. Ragout von Enten

o. 4 Salate.

Hier können die Sup-
pen stehen bleiben,
und wenn man keine
Platmenasche hat, so
kann man in die Mitte
3 große Platten set-
zen, nämlich einen
Schweinskopf, einen
gesulzten Kalbschle-
gel oder gesulzten
Kalbskopf, eine kalte
Pastete und 2 Backe-
ren auf die andere
Seite.

o a o

d c

f n

i h

b b

g f

m l

c e

o a o

Speiszettel

zu 4 Servis (Einsätzen),

nach welchen das Dessert oder der Nachtrisch
eingesetzt wird.

Erster Gang.

- 1) Suppe von Kalbfleisch mit Mandelschnitten
- 2) Suppe von Schnee in gelber Sauce
- 5) Gefottenes Ochsenfleisch mit 4 Saladiere
- 4) Kleine Pasteten mit Farce (Fars oder Fülle).

Zweyter Gang.

- 5) Bairisch = Kraut mit Bratwürsten oder
Schweins-Braten
- 6) Karviol mit Morchen und Kalbsohren
- 7) Fricandeau (Fricando) in einer Rahm-
Sauce
- 8) Hecht in eigener Sauce.
Auf 4 kleinen Tellern
gesottene Krebse und gebackene Hühner.

Dritter Gang.

- 9) Rehziemer gebraten
 - 10) gebratene Hühner
 - 11) ein ganzer Schinken
 - 12) gesulzter Kapau.
- Auf 4 kleinen Tellern:
Schaum von Himbeeren
Crème (Crem) von Pomeranzen
zwey Salate.

Vierter Gang.

- 1) Mandel-Torte
- 2) Wiener-Torte
- 3) Gebackene Mandeln
- 4) Sandkuchlein
- 5) Mandelbögen
- 6) Chocolade = Brod.

Dessert oder Nachtisch.

- 1) Gefrorenes
- 2) kalte Crèmes (Crem)
- 3) süße Gelées (Scheelen)
- 4) von allen Sorten Obst, auch frische Pomeranzen.

Speiszettel
zu 2 Einsätzen.

Erster Gang.

- 1) Krebs Suppe mit Rahm und gebackenen Schnitten
- 2) Boeuf à la Mode (Böf a la Mod) in einer Rahm = Sauce
- 3) Bohnen mit Rippen
- 4) Fricandeau mit Sauerampfer
- 5) Kleine Pasteten mit Kalbsbrieslein und einem Saße

Vier Saladiers (Saladier)

- 2 mit frischen Heringen
- 1 mit Kirschen
- 1 mit Kukulmern

Hier hebt man die Suppe aus, und setzt dagegen die kleinen Pasteten ein.

Zweyter Gang.

- 1) Forellen in einer Sardellen = Sauce
 - 2) junge Hühner gefült
 - 3) gebratener Rehschlegel
 - 4) gefüllte Gans
- zwey Salate und noch zwey andere Saladiere,
eines mit Aprikosen-Schaum, und das andere
eine Crem mit Zitronen.

Zum Nachriß können eingesetzt werden 8 auch
10 bis 12 Teller, und in die Mitte eine Torte.

Erster Einsatz zu 12 Platten.

- 1) Suppe von Selleri
- 2) gedämpftes Ochsenfleisch in einer Zwiebel-
Sauce
- 3) gedämpfte Enten in einer Trüffel = Sauce
- 4) Sauer = Kraut mit Schweins = Braten und
Würsten
- 5) Karviol mit Morchen und Hühner = Mägen
- 6) große oder kleine Pasteten mit Hühnern.

Sechs Saladiere

was zu haben ist:

Vier mit Essigsachen

Zwey mit aufgeschnittenen Würsten und
Schinken

Zweyter Einsatz.

- 1) gewickeltes Kalbfleisch in einer Zitronen = Soos
- 2) Kramers-Vogel in einer Speck = Soos
- 3) gebratener welscher Hahn
- 4) gespielter Rehschlegel

- 5) Eine Torte von Quitten
- 6) Crème à la Sultan mit einem Aufsatz.
In vier oder sechs Saladieren
zwey Compot
zwey Salat
zwey Crèmes oder kalte Schaum.

Erster Einsatz zu 16 Platten.

- 1) und 2) Suppen
- 3) Boeuf à la Mode in einer Trüffel-Sauce
- 4) Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce
- 5) gefülltes Kraut mit einer Krebs-Kruste
- 6) Arrischoden in einer Zitronen-Soos
- 7) gerührte Pastete von Hühneru
- 8) gedämpfte Schnepfen in eigener Soos.

Ist die Tafel groß oder vielmehr breit genug, so werden auch 8 kleine Teller eingesetzt, sie können bestehen, in was sie wollen, als: in aufgeschnittenen Würsten, marinirtem Fleisch, Essig-Sachen, und werden in vorbeschriebener Ordnung aufgestellt.

Zweyter Einsatz.

- 1) kalte Pastete von Feldhühnern oder einem Pfau
- 2) eine große Sulz von ganzen Krebsen
- 3) großer Frikando mit einer Glace
- 4) gefüllte Kalbsohren in einer Zitronen-Sauce
- 5) Englischer Braten
- 6) Haselhühner gebraten.

- 7) Auslauf von Zitronen
 8) Torte à la Crème mit Eingemachtem
 Acht kleine Teller:
 zwey Salate
 zwey Compot
 zwey Schaum
 zwey Saucen.

Erster Servis.

zu 16 Platten auf einmal einzusehen.

- 1) Suppe à la Reine (a la Rån)
 2) Krebs-Suppe mit Mandel: Schnitten
 3) gesottener Brustkern mit Zungen gespickt
 4) Eine Brignati von Kalbfleisch in einer Soos
 5) Bayrisch-Kraut mit Würsten und Schweins-
 rippen
 6) Karviol mit Krebsen, oder ein gefüllter Kar-
 viol in einer Sauce
 7) Junge Hühner in einer Schinken: Sauce
 8) Papier: Pasteten von Kalbsohren.
 Zum Ochsenfleisch werden 6 Saladiers ein-
 gefekt.

Auf kleineren Platten werden gegeben:

- 1) gefüllte Lerchen, oder eine Ente in einer
 Pomeranzen: Sauce
 2) geschnittener Schinken
 3) gesottene kleine Krebs, Pasteten
 4) Fricassée (Frikassée) von einem kleinen Kal
 5) gebackene Hühner mit Peterillie
 6) Brocket-Erbisen mit süßem Rahm
 7) Crem: Pastetein von Jus in einer Zitronen:
 Soos
 8) Ragout von Hasen

Zweyter Servis zu 16 Platten.

- 1) gebratener Rehschlegel
- 2) ein Wild; oder Spanferkel gebraten
- 3) Englischer Pudding in einer Zitronen-Sauce
- 4) Zitronen-Torte mit einem Gusse
- 5) Sturz-Pastete von Trauben mit einer Farce (Fülle)
- 6) gebratener Aal in Spanischen Taig gewickelt
- 7) gesulztes Wildpret
- 8) große gesottene Krebse

Zu diesem werden ganze Zitronen, und eine Sauce in der Sauciere (Sossár) aufgestellt, welche zum Ferkel gegessen werden kann.

Acht Plättchen,

als:

- 1) Schaum von Aprikosen
- 2) Crem von Kirichen mit einer Makronen-Kruste
- 3) Compôte (Compot) von Birnen
- 4) Marmelade (Marmelad) von Borsdorfers Aepfeln
- 5) Crem von Pomeranzen
- 6) Crem von Zitronen
- 7) und 8) zwey Salate.