

# **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**

Zu 4 Servis (Einsätzen), nach welchen das Dessert oder der Nachtisch  
eingesetzt wird.

**urn:nbn:de:bsz:31-55066**

## 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) Gesottenes 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.