

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) gesalzter 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.