

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

Erster Einsatz zu 12 Platten.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Zweyter Gang.

- 1) Forellen in einer Sardellen = Sauce
 - 2) junge Hühner gefülzt
 - 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) gedämpfetes 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 Hühnern
- 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.