

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 [und zweyter] Einsatz zu 16 Platten.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

- 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.

- 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 einzusetzen.

- 1) Suppe à la Reine (a la Rån)
 2) Krebs-Suppe mit Mandel: Schnitten
 3) gefottener 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) gefottene 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