

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] Servis zu 16 Platten auf einmal einzusetzen.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

- 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 (Sossär) aufgestellt, welche zum Ferkel gegessen werden kann.

Acht Plättchen,

als:

- 1) Schaum von Aprikosen
- 2) Crem von Kirschen 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.