

# **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) 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



## 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 (Sossár) 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.