

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, 1791

Zu 2 Einsätzen.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

Speiszettel

zu 4 Servis (Einsätzen).

4ter Gang.

- 1) Mandel, Torte
- 2) Wiener, Torte
- 3) Gebakene Mandel
- 4) Sandkuchlein
- 5) Mandelbögen
- 6) Chocolate, Brod

Dessert.

- 1) Gefrorenes
- 2) Kalte Crèmes (Crem)
- 3) Süsse Gelées (Scheleen)
- 4) Von allen Sorten Obst auch frische Pommeranzen

Speiszettel

zu 2 Einsätzen.

1ster Gang.

- 1) Krebs, Suppe mit Raum und gebakenen Schnitten
- 2) Boeuf à la Mode (Böf a la Mod) in einer Rahm, Sauce
- 3) Bohnen mit Nippeln
- 4) Fricandeau mit Sauerampfer
- 5) Kleine Pasteten mit Brieslein und einem Gusz

4. Saladiers (Saladier)

2 Mit frischen Heringen

1 Mit Kirschen

1 Mit Kummern

Hier hebt man die Suppe aus, und setzt dagegen die kleine Pasteten ein.

2ter

Speiszettel

zu 2 Einsätzen.

2ter Gang.

- 1) Forellen in einer Sardellen-Sauce
 - 2) Junge Hühner gefulzt
 - 3) Gebratener Rehschlegel
 - 4) Gefüllte Gans
- 2 Salat und noch 2 andere Salabier, eines mit Aprikosen-Schaum, und das andere eine Crem mit Zitronen
- Zum Nachtrisch können eingesetzt werden 8 auch 10 bis 12 Teller, und in die Mitte eine Sorte.

1ster Einsatz zu 12 Blatten.

- 1) Suppe von Selleri
 - 2) Gedämpftes Ochsenfleisch in einer Zwiebel-Sauce
 - 3) Gedämpfte Enten in einer Triffel-Sauce
 - 4) Sauer-Kraut mit Schweins-Braten und Würsten
 - 5) Karviol mit Morchen und Hühner-Mägen
 - 6) Groffe oder kleine Pasteten mit Hühnern
6. Saladiere
was zu haben ist:
- 4) mit Efig-Sachen
 - 2) mit aufgeschnittenen Würsten u. Schinken

2ter Einsatz.

- 1) Gewickelt Kalbfleisch in Zitronen-Soos
- 2) Kramers-Vögel in einer Speck-Soos
- 3) Gebratener welscher Hahn
- 4) Gespikter Rehschlegel
- 5) Ei

- 5) Eine Torte von Quitten
- 6) Crème à la Sultan mit einem Auffaz
In 4 oder 6 Saladieren
- 2 Compot
- 2 Salât
- 2 Crèmes oder kalte Schaum

1ster Einsatz zu 16 Blatten.

- 1) und 2) Suppen
- 3) Boeuf à la Mode in einer Triffel, Sauce
- 4) Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen, Sauce
- 5) Gefülltes Kraut mit einer Krebs, Kruste
- 6) Artischocken in Zitronen, Soos
- 7) Gerührte Pastete von Hühnern
- 8) Gedämpfte Schnepfen in eigener Soos.

Ist die Tafel gros 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 vorgeschriebener Ordnung aufgestellt.

2ter 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) Aufz

- 7) Aufklauf von Zitronen
- 8) Torte à la Crème mit Eingemachtem

8. kleine Teller:

2. Salat
2. Compot
2. Schaum
2. Saucen

S e r v i s

zu 16 Blatten auf einmal einzusetzen.

- 1) Suppe à la Reine (à la Rån)
- 2) Krebs-Suppe mit Mandel-Schnitten
- 3) Gefottener Brustkern mit Zungen gespikt
- 4) Ein Grignati von Kalbfleisch in einer Soos
- 5) Bayrisch-Kraut mit Würsten und Schweinsrippen
- 6) Karviol mit Krebsen, oder ein gefüllter in einer Sauce
- 7) Junge Hühner in einer Schinken-Sauce
- 8) Pappier-Pasteten von Kalbsohren
Zum Ochsenfleisch werden 6 Saladiers
eingesetzt.

Auf kleinern Blatten 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 Aal
- 5) Gebackene Hühner mit Petersilien
- 6) Brockel-Erbesen mit süßem Raum
- 7) Crem-Pastetlein von Jus in einer Zitronen-Soos
- 8) Ragout von Hasen

2ter