

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

Servis zu 16 Blatten auf einmal einzusezen.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

- 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