

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

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Für 8 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

Wein oder Wasser dick eingefochte Masse, welche durchgetrieben wird, und so dick wie ein Kindsbrei seyn muß.

Passiren heißt eine Sauce oder Brühe durchtreiben, es sey durch ein Sieb oder einen Seiher.

Querl oder **Spriegel** ist ein langes, ziemlich dünn von Holz geschnitztes, unten mit länglichen Zapfen versehenes Werkzeug, womit man Saucen, Rahm u. s. w. querlt oder spriegelt, und fließende Sachen unter einander mischt.

Tiegel, **Kustippen**, **Stollfachel** ist ein irdenes Geschir mit 3 Füßen, worin man Gemüse, Ragouts, Cotelettes (Rippen), gedämpftes Fleisch, Fische u. s. w. zubereiten, und das man statt der Kastrol gebrauchen kann.

Speisezettel.

Für 4 Personen.

- 1) Grüne Nudelsuppe.
- 2) Ochsenfleisch mit 2 Beilagen.
- 3) Sommerkohl mit Hammels-Rippen oder Cotelettes.
- 4) Gerührte Pastete von Brieslein (Kalbsmilchen).
- 5) Eine Ente gebraten, oder 2 junge Hühner nebst Salat.
- 6) Eine aufgezugene Mehlspeise.

Zum Desert (Nachtisch).

Erwas Gebackenes in die Mitte.

4 kleine Teller, welche in Butter, Käse und Obst bestehen können.

Für 8 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Suppe von Kalbshirn.
- 2) Ochsenfleisch mit 3 kalten Zulagen, zur 4ten eine Sauce.
- 3) Ein Spinat-Boudin (Pudding) mit kleinen Würstchen garnirt.

Hier wird die Suppe ausgehoben, und

- 4) Eine Pastete von Buttermay, mit Hühnern gefüllt, eingesetzt.

Zweite Tracht.

- 5) Kleine Dampfknudeln mit Eierschaum.
- 6) Roulets von Kalbfleisch in Sardellen-Sauce.
- 7) Gebratene Gans.
- 8) Ein Wildbraten.

4 kleine Teller:

2 Salate.

1 Compote.

Sauciere (Sofiar) mit Kappern-Sauce.

Zum Nachtsch.

Eine große Backerei in die Mitte.

- 6 Teller mit Obst, Confect, Käse, Butter, Kastanien, wie es die Jahreszeit gibt.

Für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) 2 Terrainen (Porzellan-Suppenschüsseln) mit Suppe, die eine à la Jacobine (à la Schakobin), die andere von Reis mit Wein oder Bouillon (guter Fleischbrühe) gekocht.
- 2) Ein Stück Ochsenfleisch mit 6 kleinen Tellern oder Beilagen zum Ochsenfleisch.
- 3) Gefüllte Ochsenzunge mit kalter Sauce.
- 4) Englischer Kambut.
- 5) Griffette mit Sauce.

Die Terrainen werden ausgehoben, und die 2 letzten Platten dagegen eingesetzt.

Zweite Tracht.

- 6) Bairisch- oder Sauerkraut mit Schweinrippen (Cotelettes).
- 7) Gefüllte Selleri mit gebackenen Brieslein oder Kalbsmilchen.
- 8) Gefüllte Kalbsleber mit Zitronen.
- 9) Kartoffel-Pastete mit Häringen.
- 10) Welscher Hahn oder welsche Henne gebraten.
- 11) Gespickter Rehschlegel.

6 kleine Teller:

2 Salate.

2 Cremes.

2 Compotes.