

# **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**, **Fußtippen**, **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 Buttertaig, 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.