

# **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 12 Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55098**

## 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.

## Zum Nachtsch.

2 große Backereien,  
auf jede Seite 6 kleine Teller.

Ist die Tafel breit, so werden noch 6 Teller zu den andern 6 bei der zweiten Tracht eingesetzt. Sie können bestehen: in kalten Würstchen, dürren Zungen, kleinen Pasteten, gefüllten Morcheln, gekochten Champignons, gespickten Bügeln von Ritzeln (jungen Gaisen) oder Hasen, kleinen Hühnern oder Briesleinwürstchen, kleiner Frikassee, grünen Erbsen, feinen Bohnen mit süßem Rahm, Becherpastetlein, Cotelettes in Flor, feinen Haschees.

Bei dem, was zum Rindfleisch aufgesetzt wird, richtet man sich nach der Jahreszeit, es sind kalte und warme Saucen, wie auch Essigfrüchte angezeigt.

## Für 18 bis 20 Personen.

## Erste Tracht.

- 1) 2 Suppenschüsseln:
  - a) eine mit Consommé.
  - b) eine von gekochtem Weißkohl.
- 2) Boeuf a la Mode.
- 3) Eine große Koulade oder ein Stück Pöckelfleisch.
- 4) Balon oder Blison von Hasen in Speck- oder Rahmsauce.
- 5) Eine gemischte gefüllte Fleischspeise. S. 150.
- 6) Blaues Kraut.
- 7) Spinat mit Rahm oder Fleischbrühe gekocht.  
Die Suppenschüsseln werden ausgehoben, und eine kalte Pastete und ein ganzer Schinken oder Schweinskopf dagegen eingesetzt.
- 8 kleine Teller:
  - 4 warme.
  - 4 kalte.
- 2 Sosen (Soflären).

## Zweite Tracht.

- 1) Zwei große Braten in die Mitte:
  - a) ein welscher Hahn oder Auerhahn.
  - b) ein wildes Spanferkel gefüllt.