

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

Von Fastenspeisen. Für 12 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

- 2) Zwei kleinere Braten:
Fasanen und Enten, oder
Hasen und junge Hühner.
- 3) Eine Sorte von Vanillen.
- 4) Eine Sorte von Taig mit Confituren gefüllt.
8 kleine Teller:
2 Cremes.
2 Salate.
2 Compotes.
2 Schaum.

Zum Desert werden lauter Teller eingesetzt, in der Mitte zweierlei süße Schemen (Gelées).

Speisezettel von Fastenspeisen.

Für 12 Personen.

Erste Tracht.

- 1) Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen.
- 2) Fischsuppe mit geröstetem Brod.
- 3) Ein ganzer Karpfe blau gesotten mit Essig und Dehl.
- 4) Ein Stück Rheinsalme mit gelber Sauce.
- 5) Schweizer Mehlspeise.
- 6) Pastete mit Forellen.
2 runde
2 ovale Platten.

Die Suppen ausgehoben,
und die 2 letzten Speisen eingesetzt;
auf jede Seite noch 3 Teller.

- 1) Eins mit gerührten Eiern.
- 2) Ragout von Eiern.
- 3) Gebackene Grundeln.
- 4) Gebackene Froschschenkel.
- 5) Frikassee von Al.
- 6) Stockfisch mit süßem Rahm.

Zweite Tracht.

- 1) Gebratener Al mit Zitronen.
- 2) Stück Hausen im Ofen zubereitet.
- 3) Platte mit gesotteneu Krebsen.
- 4) Pudding mit Aepfeln.

- 5) 2 Platten Creme, eine von Kaffee, eine von Zitronen.
 2 ovale Platten in die Mitte,
 4 runde, 2 oben, 2 unten gesetzt.
 6 Teller:
- 1) Gefüllte Eier.
 - 2) Frische Häringe.
 - 3) Berliner Eier in weißer Sauce.
 - 4) Schnecken mit Essig und Dehl.
 - 5) Hummers (Seekrebse) mit Spargelbypfen.
 - 6) Gezapfter Hecht.

Speisezettel zu einem Mittag=Essen nach
 neuer Aufstellungsart.

Für 12 bis 16 Personen.

1.

- Suppe von grünen Erbsen mit gebackenem Kalbshirn.
 Kleine Pastetchen von Hefentaig.
 Rindfleisch à la mode (à la Mod) mit Rahm=Sauce.
 Grüne Bohnen mit Hammels=Rippen.
 Blumenkohl (Karviol) mit Brieslein (Kalbsmilchen).
 Junge Hühner mit Chalotten=Zwiebel=Sauce.
 Fricandeau (Frikando) von Kalbfleisch mit Morcheln=
 Sauce.
 Farcirte Dhsengaumen mit Sardellen=Sauce.
 Forellen, blau.
- | | | |
|--|---|---------|
| 1 welscher Hahn gespickt.
1 Rehziemer.
1 Niernbraten mit einer Kruste. | } | Braten. |
|--|---|---------|
- Compote von Kirschen.
 Schnee von Vanille.
 Zitronen=Lorte.
 Johannisbeer=Ruchen.

Salate; 4 Teller zum Rindfleisch, 4 Teller mit Obst,
 6 Teller mit Confect.