

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

Zu Nacht-Essen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

4.

- Borsch = Suppe à la Polonaise.
 Kleine Pastetchen von Kartoffeln.
 Gespickte Gans mit Butter.
 Englischer Braten mit Sauce von Kufummern.
 Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern.
 Kartoffeln à la Crème mit Bratwürsten.
 Welscher Hahn mit englischer Sauce.
 Grenade von Kalbs = Brieslein mit Ragout.
 Frikassée von Wachteln.
 Junge Hühner = Pastete.
 See = Krebse (Hummers).
 Rhein = Salme, blau mit Sulz.
 Feldhühner.
 Junge Hasen. } Braten.
 Junge Gans. }
 Kalbsbrust farcirt (gefüllt). }
 Gelee mit Rum.
 Chocolate = Torte.
 Apffel = Torte.
 2 Salate; 4 Teller zum Rindfleisch, 4 Teller mit Obst,
 4 Teller mit Confect.

Speisezettel zu Nacht = Essen.

1.

- Gersten = Suppe.
 Weiche Eier.
 Geschnittene Spargeln mit
 Omelett's (Pfannkuchen).
 Kalbs = Brieslein (Kalbsmilch-
 chen) mit Butter = Sauce.
 Ragout von Geflügel.
 Gebackene Karpfen.
 Kalbs = und Wildbraten.
 Compote und Creme.
 Backerei.
 Salat.
 Nachtisch.

2.

- Chocolate = Suppe.
 Gemüse.
 Kalbskopf in brauner Sauce.
 Frikassée von Hühnern.
 Haschee von Kalbsbraten mit
 verlorenen Eiern.
 Forellen, blau mit holländi-
 scher Sauce.
 Kapaun = und Reh = Braten.
 Creme und Gelee.
 Backerei.
 Salat.
 Nachtisch.