

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Speiszettel.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Speiszettel

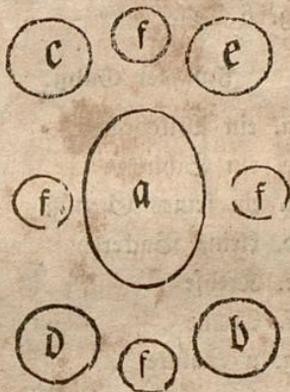
für 12 Personen.

Erster Gang.

- a. Suppe
- b. Rindfleisch
- c. Gemüß mit Zugehör
- d. Ragout von Geflügel
- e. Kleine Pasteten
- f. 4 Teller

Zweiter Gang.

- a. Braten
- b. Ein feines Gemüß
- c. Eine Torte
- d. Fische blau abgesotten
- e. Eine Salz
- f. 2 Salate



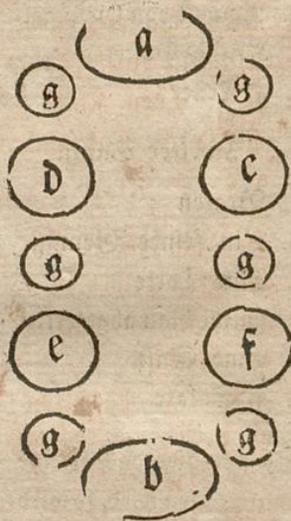
So wie hier das Kleine aufgetragen wird, so wird auch das Große nach den Buchstaben a. wie folgt, aufgesetzt, nur ist zu bemerken, daß im zweyten Service (Einsatz) oben und unten bey f. Essig und Oehl gegeben werden.

Speiszettel

für 16 Personen.

Erster Gang.

- a. Suppe
- b. Rindfleisch
- c. Gemüß mit Zuehde
- d. Pastete von Tauben
- e. Fricando mit Sauerampfer
- f. Forellen in einer Sauce
- g. 6 Teller



Zweyter Gang.

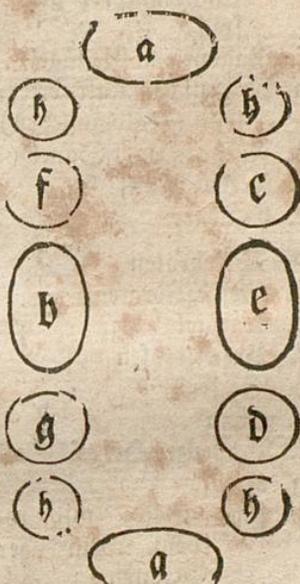
- a. ein Wildbraten
- b. ein Schinken
- c. ein feines Gemüß
- d. kleine Backerey
- e. Krebse
- f. Crème
- g. 2 Salate

Hier muß in die Mitte eine Plat de ménage (Plat d' menasch) gestellt werden. Bey'm zweyten Einsatz bleiben die 4 Teller weg, und nur die 2 Salate kommen in die Mitte.

S p e i s z e t t e l

für 18 bis 20 Personen.

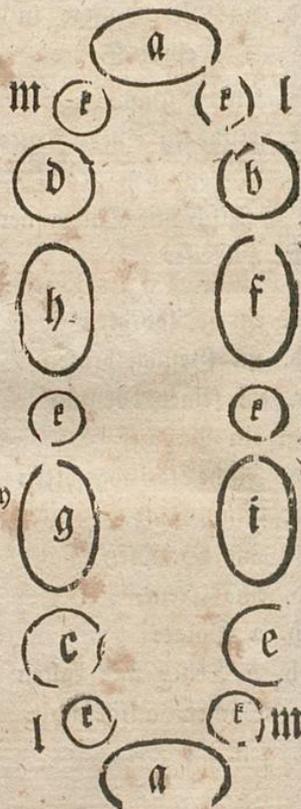
- a. 2 Suppen
 b. Rindsfleisch
 c. Gemüse mit Zuehde
 d. eine Rindszunge in
 einer Sauce
 e. Kleine Pasteten
 f. Fische in einer Sauce
 g. Ragout von Kalb-
 fleisch mit Kukulmerna
 h. 4 Teller
 a. ein Wildbraten
 b. ein Geflügelbraten
 c. ein feines Gemüß
 g. ein Aufauf
 d. Fische blau abgefotten
 e. Eine Sulz
 f. eine Backerey
 d. eine Crem
 h. 2 Salate
 h. 2 Teller mit kalten
 Sachen aufgeschnit-
 ten.



S p e i s z e t t e l

für 26 Personen.

- a. 2 Suppen
 b. Rindfleisch
 c. Gemüse mit Zuegehör
 d. eine Pastete
 e. Hammelsrippen mit
 Sauerampfer ge-
 spickt
 f. Ragout von Geflügel
 g. Ragout von Kalbsbries;
 lein (Kalbsmilchen)
 h. Fische in einer Saure
 i. Krebsauflauf
 k. 6 Teller
 a. Wildbraten
 a. Geflügelbraten
 b. Karviol
 c. Brockelerbsen
 d. Backerey
 e. Crem
 f. Provenzer-Öel mit Salbey
 g. Krebse
 h. süße Gelee mit ro-
 them Wein oder
 Zitronen
 i. eine Sulz
 k. 2 Salate
 l. 2 Compots von Birnen
 m. 2 Compots von Aepfeln
 Von 2 Suppen kann
 immer die eine süß
 seyn, als: von Sa-
 go, ein Bischof, oder
 eine Schnee-Suppe.



Speiszettel

für 24 bis 30 Personen.

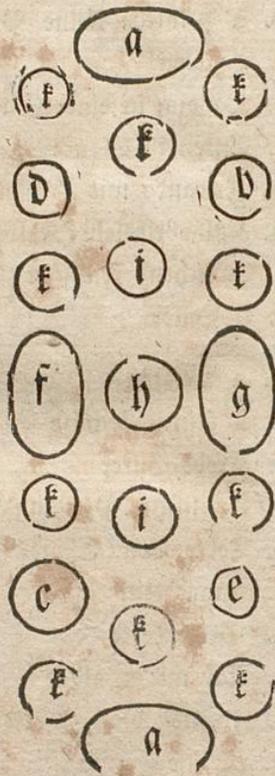
- | | | |
|--|-----|-----|
| a. 2 Suppen | | |
| b. 2 Platten Rindfleisch | (i) | (i) |
| c. Gemüse | | |
| d. 2 Platten kleine Pa-
steten | (c) | (b) |
| e. Kapaun in einer Sauce | | |
| f. Enten in Sauce | (g) | (f) |
| g. Fricando mit Trüffeln | | |
| h. Kalbsbrieslein (Kalbs-
milchen) feikassirt | (i) | (i) |
| i. 8 Teller | | |
| a. 2 Braten | (d) | (d) |
| b. 2 feine Gemüse | (i) | (i) |
| c. Krebs-Euter | | |
| c. Englischer Pudding | | |
| d. Torte von Einge-
machtem | (e) | (h) |
| d. Brod-Torte | | |
| e. Mal mit Salbey | | |
| f. Forellen blau gesotten | (b) | (c) |
| g. Krebse | | |
| h. Sulz mit Kapaunen | (i) | (i) |
| i. 4 Salate | | |
| i. Compot | | |

Speiszettel.

Eine Nacht-Tafel mit Dessert (Nachtisch)
zu 18 bis 20 Personen.

- a. 2 Suppen
a. 2 Braten
b. ein feines Gemüse
c. ein Krebsauflauf
d. Ragout von jungen
Hühnern
e. Ragout von wilden
Enten
f. ein Schinken
g. Karpfen blau abge-
sotten
h. Sorte von Einge-
machtem
i. 2 Salate
k. 10 Teller Dessert

Hier werden die Sup-
pen ausgehoben, und
die Braten dafür einge-
setzt, auch wird kein
Platd'menage in die Mit-
te gestellt.



Speiszettel:

Nacht-Tafel ohne Dessert;
für 16 bis 18 Personen.

a. 2 Suppen

a

b. Wildbraten

b

m

f

c. Geflügel

d. Schinken

e. Fische blau gesotten

b

e

f. ein feines Gemüse

g. ein Aufstruf

f

l

h. Ragout von Geflügel

i. Ragout von Fleisch

d

c

k. Backerey

l. Crem

m. 2 Salate

g

m

i

a

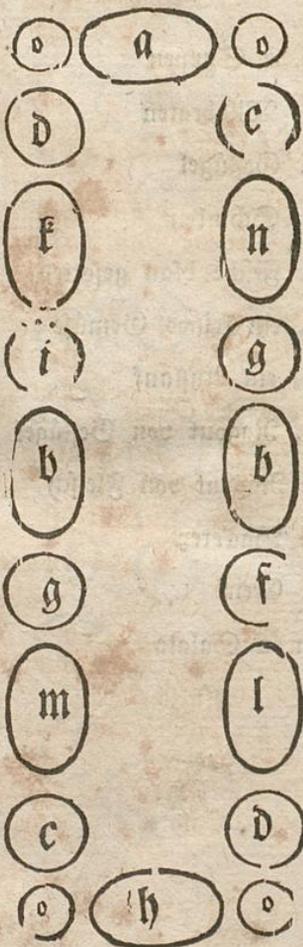
Speiszettel.

Nacht-Tafel

für 20 bis 24 Personen.

- a. 2 Suppen
 b. 2 Braten
 c. 2 Gemüse
 d. Aufauf von Kalbs-
 brieslein (Kalbsmilchen)
 e. Krebs-Euter
 f. Backerey
 g. Englischer Pudding
 h. Krisaufauf mit Zi-
 tron
 i. Krebse
 k. Schinken
 l. Fische blau abgesotten
 m. Ragout v. Hühnern
 n. Ragout von Enten
 o. 4 Salate

Hier können die Sup-
 pen stehen bleiben, und
 wenn man kein Plat-
 d'menage hat, so kann
 man in die Mitte 3 gro-
 ße Platten setzen, nehm-
 lich einen Schweins-
 kopf, einen gesulzten
 Kalbschlegel oder ge-
 sulzten Kalbskopf, eine
 kalte Pastete, und 2
 Backereyen auf die an-
 dere Seite.



Speiszettel

zu vier Servis (Einsätzen),
nach welchen das Dessert oder der Nachtmisch
eingesetzt wird.

Erster Gang.

- 1) Suppe von Kalbfleisch mit Mandelschulitten,
- 2) Suppe von Schnee in gelber Sauce,
- 3) gesottenes Ochsenfleisch mit 4 Saladieren,
- 4) kleine Pasteten mit Farce (Fars oder Fülle).

Zweyter Gang.

- 5) Baiersch-Kraut mit Bratwürsten oder
Schweins-Braten,
- 6) Karviol mit Morchen und Kalbsohren,
- 7) Fricandeau (Frikando) in einer Rahm-Sauce,
- 8) Hecht in eigener Sauce.

Auf kleinen Tellern:

gesottene Krebse und gebackene Hühner.

Dritter Gang.

- 9) Rehziemer gebraten,
- 10) gebratene Hühner,
- 11) ein ganzer Schinken,
- 12) gesulzter Kapaun.

Auf 4 kleinen Tellern:

Schaum von Himbeeren,
Crème (Crem) von Pomeranzen,
zwey Salate.

Vierter Gang.

- 1) Mandel-Torte,
- 2) Wiener-Torte,

- 3) Gebackene Mandeln,
- 4) Sandkuchlein,
- 5) Mandelbögen,
- 6) Chocolate-Brod.

Dessert oder Nachtisch.

- 1) Gefrorenes,
- 2) kalte Crèmes (Crem),
- 3) süße Gélées (Scheelen),
- 4) von allen Sorten Obst, auch frische Pomeranzen.

Speiszetel

zu 2 Einsätzen.

Erster Gang.

- 1) Krebs-Suppe mit Rahm und gebackenen Schnitten,
- 2) Boeuf à la Mode (Böf a la Mod) in einer Rahm-Sauce,
- 3) Bohnen mit Rippen,
- 4) Fricandeau mit Sauerampfer,
- 5) kleine Pasteten mit Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen) und einem Guß.

Vier Saladiers (Saladiere):

- 2 mit frischen Häringen,
- 1 mit Kirschen,
- 1 mit Kukulmern.

Hier hebt man die Suppe aus, und setzt dagegen die kleinen Pasteten ein.

Zweiter Gang.

- 1) Forellen in einer Sardellen-Sauce,
- 2) junge Hühner gesulzt,
- 3) gebratener Rehschlegel,
- 4) gefüllte Gans,

zwey Salate und noch zwey andere Saladiere,
eines mit Aprikosen-Schaum, und das andere
eine Crem mit Zitronen.

Zum Nachtisch können eingesetzt werden 8, auch 10
bis 12 Teller, und in die Mitte eine Torte.

~~~~~  
Erster Einsatz zu 12 Platten.

- 1) Suppe von Selleri,
- 2) gedämpftes Ochsenfleisch in einer Zwiebel-Sauce,
- 3) gedämpfte Enten in einer Trüffel-Sauce,
- 4) Sauerkraut mit Schweins-Braten und Würsten,
- 5) Karviol mit Morchen und Hühner-Magen,
- 6) große oder kleine Pasteten mit Hühnern.

Sechs Saladiere

was zu haben ist:

Vier mit Essigsachen,  
zwey mit aufgeschnittenen Würsten und Schinken.

Zweiter Einsatz.

- 1) Gewickeltes Kalbfleisch in einer Zitronen-Sauce,
- 2) Krammets-Vogel in einer Speck-Sauce,
- 3) gebratener welscher Hahn,
- 4) gespickter Rehschlegel,
- 5) eine Torte von Quitten,
- 6) Crème à la Sultan mit einem Aufsatz.

In vier oder sechs Saladiere

zwey Compots,

zwey Salate,

zwey Crèmes oder kalter Schaum.

~~~~~  
Erster Einsatz zu 16 Platten.

- 1) und 2) Suppen,
- 3) Boeuf à la Mode in einer Trüffel-Sauce,

- 4) Hirschziemer mit einer Kruste nebst Kirschen-Sauce,
- 5) gefülltes Kraut mit einer Krebs-Kruste,
- 6) Artischocken in einer Zitronen-Sauce,
- 7) gerührte Pastete von Hühnern,
- 8) gedämpfte Schnepfen in eigener Sauce.

Ist die Tafel groß oder vielmehr breit genug, so werden auch 8 kleine Teller eingesetzt, sie können bestehen, in was sie wollen, als: in aufgeschrittenen Würsten, marinirtem Fleisch, Essig-Sachen, und werden in vorbeschriebener Ordnung aufgestellt.

Zweiter Einsatz.

- 1) Kalte Pastete von Feldhühnern oder einem Pfau,
- 2) eine große Sulz von ganzen Krebsen,
- 3) großer Frikando mit einer Glace,
- 4) gefüllte Kalbsohren in einer Zitronen-Sauce,
- 5) Englischer Braten,
- 6) Haselhühner gebraten,
- 7) Auflauf von Zitronen,
- 8) Torte à la Crème mit Eingemachtem.

Acht kleine Teller:

- zwey Salate,
zwey Compots,
zwey Schaum,
zwey Saucen.

Erster Servis,

zu 16 Platten auf einmal einzusetzen.

- 1) Suppe à la Reine (a la Rån),
- 2) Krebs-Suppe mit Mandel-Schnitten,
- 3) gesottener Brustkern mit Zungen gespickt,
- 4) eine Grignati von Kalbfleisch in einer Sauce,
- 5) Baiisch-Kraut mit Würsten und Schweinsrippen,
- 6) Karviol mit Krebsen, oder ein gefüllter Karviol in einer Sauce,

- 7) Junge Hühner in einer Schinken-Sauce,
- 8) Papier-Pasteten von Kalbsohren.
Zum Ochsenfleisch werden 6 Saladiers eingeseht.
Auf kleineren Platten werden gegeben:
- 1) Gefüllte Lerchen, oder eine Ente in einer Pomeranzen-Sauce,
- 2) geschnittener Schinken,
- 3) gefottene kleine Krebs-Pasteten,
- 4) Fricassée (Frikassée) von einem kleinen Kalb,
- 5) gebackene Hühner mit Petersilie,
- 6) Brockel-Erbesen mit süßem Rahm,
- 7) Crem-Pasteklein von Fusz in einer Zitronen-Sauce,
- 8) Ragout von Hasen.

Zweiter Servis zu 16 Platten.

- 1) Gebratener Keschlegel,
- 2) ein Wild- oder Spanferkel gebraten,
- 3) Englischer Pudding in einer Zitronen-Sauce,
- 4) Zitronen-Torte mit einem Gusse,
- 5) Sturz-Pastete von Trauben mit einer Fars (Fülle),
- 6) gebratener Kalb in Spanischen Taig gewickelt,
- 7) gesulztes Wildbret,
- 8) große gefottene Krebse.

Zu diesem Einsatz werden ganze Zitronen, und eine Sauce in der Saucière (Soffier) aufgestellt, welche zum Ferkel gegessen werden kann.

Acht Plättchen, als:

- 1) Schaum von Aprikosen,
- 2) Crem von Kirschen mit einer Makronen-Kruste,
- 3) Compôte (Compot) von Birnen,
- 4) Marmelade (Marmelad) von Borsdorfer-Äpfeln,
- 5) Crem von Pomeranzen,
- 6) Crem von Zitronen,
- 7) und 8) zwey Salate.