

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

Speise- oder Küchen-Zettel, oder das Ordnen der Speosen zum Frühstück,
Mittag- und Abendessen auf einer Tafel.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

Speise = oder Küchen = Zettel,

o d e r

das Ordnen der Speisen zum Frühstück, Mittag- und Abendessen auf einer Tafel.

Wenn eine Mittagstafel in einem bedeutenden Hause für 18 Personen anständig geordnet werden soll, so kann man in den Wintermonaten zwei Hauptgänge einrichten, von denen jeder 6 Hauptschüsseln und eben so viele Assietts enthält. Da man aber nach der gegenwärtigen neuen Art keine Tafeln mehr servirt, sondern eine Schüssel nach der andern giebt und nur die kalten Speisen und Desserts aufsetzt, so werden hier die Speisen, deren Bereitung man übrigens in diesem Werke findet, nach der Reihe, wie sie gegeben werden müssen, folgen.

Mittagessen Nr. 1, zu 18 Personen.

I. Service

I. Gang,

von 6 Hauptschüsseln und 6 Nebenschüsseln.

- x. Suppe à la Reine mit Filets von Hühnern und Croutons.

2. Potage au Jus mit Nudeln und Kräutern.
- Assietts { 3. Kleine Pasteten au Ragout.
 4. Pösesen von Lachs au Parmesan.
 (Vor diesen Assietts kann man frische Austern geben.)
 5. Rost-beef mit gebratenen Kartoffeln
 und Jus.
 6. Braune Rüben mit Enten, Castanien
 und Saucisgen.
- Assietts { 7. Coteletts sautées mit Ragout mêlé.
 8. Gebackne Seestinte.
- Assietts { 9. Catecuten à la Braise mit Trüffeln.
 10. Kälbergehrne au four mit Sauce claire.
 11. Spinat à la Crème mit gespickter Kalz
 besmilch.
 12. Großer Zander en Turban mit Auster-
 Sauce.

II. Gang,

von 6 Hauptschüsseln und 6 Nebenschüsseln
 außer dem Dessert ic.

- Assietts { 1. Spargel à la Saucé.
 2. Ragout von Quappenlebern.
 3. Frischer Rheinlachs, naturel.
- Assiette 4. Hummer à l'Italienne, mit Canapés
 von Sardellen.
 5. Gebratene Fasane.
 6. Gebratenes Rebzimmer.
 (Hierzu gibt man Salat, auch Caviar mit geröstetem
 Brode besonders)
- Assiette 7. Compot von Prünellen.
 8. Wehlspelse à la Crème mit Abricosen,
 glacée.
- Assiette { 9. Gelée von Himbeeren au Garniture.
 10. Orangen, Crème, gestürzt, au Garniture.

11. Baumkuchen mit einem Aufsatz.
 12. Wiener Torte au Garniture.
 (Diese Kuchen werden als Aufsatz der Tafel betrachtet.)
 Dessert und Gefrorenes, auch Butter und Käse.
-

Abendessen Nr. 1.

1. Bouillon, Suppe, oder Milchsuppe mit
 Vanille und Schneeklößen.
 2. Blumenkohl à la Sauce mit glacirten
 Hühnerbrüsten und Grillade.
 Afflets { 3. Geräucherter Lachs.
 4. frische Austern.
 5. Kapaune à la Braiss mit Champignons.
 6. Gratins von Krammetsvögeln mit Oran-
 gen-Sauce.
 Afflets { 8. Beignets von Äpfeln, glacé
 9. Reis à la Malta mit Confect.
 10. Kaltes Salmis von Rebhühnern mit
 Trüffeln.
 Afflette 11. Calcuten, oder Rehbraten.
 12. Compot von Birnen, auch Salat und
 Caviar mit gerösteter Semmel.
 13. Mehlspeise von Chokolade.
 14. Geschlagene Sahne mit Marasquin, ge-
 stürzt.
 Afflets { 15. Gelée von Champagner.
 16. Macaronen, Torte mit Confect.
- Dessert.
-

Mittagessen Nr 2, zu 18 Personen.

I. G a n g,

von 6 Hauptschüsseln und 6 Nebenschüsseln.

1. Potage au Jus à la Jardinière mit Kalbfleischlöffeln.
3. Perlgrauen, Suppe mit Hühnern, legirt.
- Assietts { 3. Kleine Pasteten en Salbicon.
4. Cracovis von Fisch à la Bechamelle.
5. Rindsbrust glacée mit großen Zwiebeln.
6. Sauerkohl au Ragout von Fisch und Krebsen.
- Assietts { 7. Hühner, Würste.
8. Spargelspitzen à la Sauce, und Cotelets.
9. Farcirter Karpfen au four mit Sardellen = Sauce.
- Assietts { 10. Coquille von Austern.
11. Poulpitons von Reis au Ragout.
12. Nebhühner à la Braise mit Orangen.

II. G a n g,

von 6 Hauptschüsseln und 6 Nebenschüsseln.

1. Schellfisch à la Hollandaise.
- Assietts { 2. Artischocken à l'Espagnole.
3. Rollets von Ochsenzungen à la Conty.
4. Aspic von Kalb und Krebsen.
5. Gebratene Fasane.
- Assietts { 6. Italienischer Salat.
7. Compot von Äpfeln au Gelée.

8. Wehlspelse von spanischem Wein und Bisquit.
9. Gänseleber, Pastete mit Trüffeln.
- Assiette { 10. Blanc-manger
11. Gelée von Rosen au Garniture.
12. Torte von Blätterteig mit Confect.
- Dessert und Eis.
-

Abendessen Nr. 2.

- Assiette 1. Weinsuppe mit Sago.
2. Sardellen, Salat.
- Assiette 3. Endivien à la Crème mit Coteletts.
4. Spiekgans, Ochsenzunge, oder Braunschwelger Warst.
5. Salmtz von wilden Enten mit Trüffeln.
6. Tauben en Fricassée mit Kälbermilch und Champignons.
7. Filets von Zander mit Austersauce.
8. Hirsch, Zimmer, gebraten.
- Assiette { 9. Compot von Pflaumen, Kirschen ic., auch Salat.
10. Schneckenberg von Borstorer Aepfel.
11. Eyer, Käse mit Pistacien und Vanille-Crème.
12. Bisquit oder Mandelspäne.
- Dessert.
-

Mittagessen Nr. 3, zu 18 Personen.
Im Sommer.

I. G a n g,

von 6 Hauptschüsseln und 6 Nebenschüsseln.

1. Krebsuppe mit Fischfarce und Morcheln.
2. Jus ; Suppe mit Kalbfleisch und Vermicellen (kleine Nudeln).
- Afflette { 3. Romanische Pasteten au Ragout.
4. Ausgebäckne Sardellen mit Petersille.
5. Rinder ; Filets à la Broche mit Orangen ; Sauce
- Afflette { 6. Gratins von Hammelzungen mit Pfefferwurken ; Sauce.
7. Gebäckne Artischocken.
8. Mohrrüben und grüne Erbsen mit Coctelets.
- Afflette { 9. Fisch ; Würste.
10. Junge Hühner en Marinade, frit.
11. Westphälischer Schinken au vin de Bourgogne, glacé.
12. Pastete von Stockfisch à la Bechamelle.

II. G a n g.

1. Spargel à la Sauce.
2. Farcirter Hecht mit Capern ; Sauce.

3. Macarony au Parmesan à l'Italienne.
 Afflette 4. Aspic von Hühnern à la Jardinière.
 5. Gebratene junge Enten, oder Wildbraten.
 6. Compot von Kirichen, Salat, besonders.
 7. Englischer Pudding à la Rotney mit
 Wein Sauce.
 Afflets 8. Omelets mit Confect, glacé.
 9. Beignets von Reis mit bitteren Mac-
 cronen.
 10. Erdbeeren, Crème mit kleinen Bisquits.
 11. Apfelsinen, Gelée, au Garniture.
 12. Kirchkuchen mit einem Guß.
 Dessert und Gejroenes.
-

Abendessen Nr. 3.

1. Kalte Milch mit Schneeklößen.
 2. Grüne Bohnen mit Omelets und Co-
 telets.
 3. Fricandeaus von Kalbfleisch, glacé, mit
 Morcheln.
 4. Junge Hühner mit Stachelbeeren.
 Afflets 5. Krebse mit grünen Erbsen.
 6. Kleine, blaue Krumbechte mit Meerrettig.
 7. Gebratene Haasen oder Rebhühner.
 Afflette 8. Compot von Apfelsinen.
 9. Mehlspeise von saurer Sahne.
 10. Erdbeeren, Torte au Crème.
 Butter und Käse.
-

Mittagessen Nr. 4, im Monat Januar.

I. G a n g.

1. Suppe à la Tortue mit Trüfeln von
Nebhühner = Farce.
- Assiettes { 2. Kleine Pasteten à la Mazarine en Sal-
bicon.
3. Beignets von Austern.
4. Beefsteeks au Jus und gebratne Kar-
toffeln.
5. Granade von Würseföhl mit Salmis
von Enten und Würsten.
- Assiettes 6. Geräucherter Rheinflachs, naturel.
- Assiettes 7. Kapaune à la Dubof mit Trüffeln.
8. Depsé von Hühnern au Ragout mêlé
und Florons.
-

II. G a n g,

1. Filets von Schellfisch à la Maître d'hôtel.
2. Nebzimmer und gebratene Perchen.
- Assiettes 3. Compot von Prünellen, und Salat;
auch Caviar mit gerösteter Semmel.
4. Mehlspeise à la Saxonne mit Vanille-
Crème.
5. Pastete von Fasanen mit Trüffeln au
Consommé.
6. Tourtelets mit Confect au Crème.
7. Crème von Champagner mit Beseß
garnirt.
8. Gelée von Marasquin.
- Deffert und Gefrornes.
-

A b e n d e s s e n Nr. 4.

1. Polnischer Thee.
 2. Mohrrüben und Spargel mit Grillade von Kapunen.
 3. Fricandeaus von Kalbfleisch mit Ragout mêlé
 - Afflets { 4. Caviar mit gerösteter Semmel.
 5. Frische Austern.
 6. Karpfen en Matelote.
 7. Gebratene Calcuten.
 - Afflets { 8. Compot von Birnen, Salat.
 9. Charlottes von Äpfeln, glacé.
 10. Pfannkuchen mit Moriscojen, glacé.
- Butter und Käse.
-

F r ü h s t ü c k.

- | | | |
|------------------|---|---|
| Warme
Speisen | { | 1. Bouillon clair. |
| | | 2. Polnischer Thee. |
| | | 3. Hammel Coteletts en Beefsteeks au Jus. |
| | | 4. Ragout mêlé. |
| | | 5. Omeletts au Jus. |
| | | 6. Frische Eyer. |
| | | 7. Kaltes Salmis von Rebhühnern. |
| | | 8. Filets von Calcuten à la Magonaise. |
| | | 9. Lachs à la Provençale. |
| | | 10. Canapés von Sardellen. |
| | | 11. Aspic von Fischen, Kal und Krebsen. |
| | | 12. Pain von Lebern. |
| | | 13. Kalter Schinken. |
| | | 14. Frische und gebratene Austern. |
| | | 15. Caviar mit gerösteter Semmel. |

16. Ochsenzunge.
17. Braunschweiger Wurst.
18. Kalbesbraten.
19. Rehbraten.
20. Gebratene Kapaune.
21. Gebratene Fasane.
22. Reis à la Malta.
23. Crème à la Plombière, à la Vanille.
24. Gelée von Apfeln au Garniture.
25. Gelée von Apfelsinen au Garniture.
26. Blanc manger en Ruban.
27. Kaffeln.
28. Englische Prezeln.
29. Orange Kuchen.
30. Baumtuchen.

} au Gelés.

Kaltes Abendessen beim Ball.

- | | | | |
|------------------|---|--|-------------|
| Warme
Speisen | { | 1. Bouillon. | |
| | | 2. Chaux doux von Champagner. | |
| | | 3. Ragout von Hühnern, Kälbermilch und Krebsen. | |
| | | 4. Ragout von Fischen à l'Anglaise. | |
| | | 5. Patis à la Remoulade. | |
| | | 6. Varsche à la Tartare. | |
| | | 7. Kollade von Kal en Aspic. | |
| | | 8. Kollade von Calcuten au Consommé. | |
| | | 9. Galertine von Spanferkel. | |
| | | 10. Marbré von wildem Schweinekopf. | |
| | | 11. Fricassée von Hühnern à la St. Claude, fait. | |
| | | 12. Hühner à la Provençale. | |
| | | 13. Rehühnertäle. | |
| | | 14. Pain von Lebern. | } au Gelée. |
| | | 15. Pain von Hasen. | |

16. Kalte Pastete von Gänselebern mit
Trüffeln.
17. Kalte Pastete von Fasanen.
18. Kalbesbraten.
19. Gebratene Kapaune.
20. Gebratene Gänse.
21. Gebratene Calcuten.
22. Rehbraten.
23. Gebratene Fasane.
24. Gebratene Rebhühner.
25. Hamburger Rindfleisch.
26. Kalten Schinken.
27. Ochsenzungen.
28. Geräucherter Lachs.
29. Braunschweiger Wurst.
30. Sardellen, Salat.
31. Gänsebrüste.
32. Bisquit en Arlequin.
33. Blanc-manger von Chocolate.
34. Citronen, Gelée.
35. Gelée von Malaga.
36. Popelin à la Reine.
37. Tourte, décoré.
38. Rocher von Mandeln.
39. Puits d'Amour mit Confect.
40. Portugiser, Kuchen.
41. Fourteletts à la Crème.
42. Baumkuchen au Garniture.
43. Orangefuchen.
44. Pain à la Duchesse mit Sahne.
45. Compot von Äpfeln.
46. Compot von Reine claudé.
47. Compot von Orangen.
48. Compot von Kirschen.
49. Caviar mit geröstetem Brod.
50. Salat à l'Italienne.
51. Krebse à la Provençale.

} au Gelée.