

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

Mittagessen Nr. I, zu 18 Personen.

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. Calecuten 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 Rheinflachs, 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.