

# **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**

Abendessen Nr. 1.

**urn:nbn:de:bsz:31-55110**

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.  
 15. 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.
-