

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. 2, zu 18 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

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 Coteletts.
9. Farcirter Karpfen au four mit Sardellen = Sauce.
- Assietts { 10. Coquille von Austern.
11. Poulpitions 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 Ochsengaumen 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.
- Deffert 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. Salmts 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.
- Deffert.
-