

# **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. 2.

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

8. Wehlpesle 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. 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 Borstorfer Aepfel.  
11. Eyer, Käse mit Pistacien und Vanille-Crème.  
12. Bisquit oder Mandelspäne.
- Deffert.
-