

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. 3, zu 18 Personen. Im Sommer.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

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. Gebackne 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.
-