

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. 4.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

A b e n d e s s e n Nr. 4.

1. Polnischer Thee.
 2. Mohrrüben und Spargel mit Grillade von Kapunen.
 3. Fricandeaus von Kalbfleisch mit Ragout mêlé
 - Afflets { 4. Caviar mit gerösteter Semmel.
 5. Frische Austern.
 6. Karpfen en Matelote.
 7. Gebratene Calcuten.
 - Afflets { 8. Compot von Birnen, Salat.
 9. Charlottes von Äpfeln, glacé.
 10. Pfannkuchen mit Moriscojen, glacé.
- Butter und Käse.

F r ü h s t ü c k.

- | | | |
|------------------|---|---|
| Warme
Speisen | { | 1. Bouillon clair. |
| | | 2. Polnischer Thee. |
| | | 3. Hammel Coteletts en Beefsteeks au Jus. |
| | | 4. Ragout mêlé. |
| | | 5. Omeletts au Jus. |
| | | 6. Frische Eyer. |
| | | 7. Kaltes Salmis von Rebhühnern. |
| | | 8. Filets von Calcuten à la Magonaise. |
| | | 9. Lachs à la Provençale. |
| | | 10. Canapés von Sardellen. |
| | | 11. Aspic von Fischen, Kal und Krebsen. |
| | | 12. Pain von Lebern. |
| | | 13. Kalter Schinken. |
| | | 14. Frische und gebratene Austern. |
| | | 15. Caviar mit gerösteter Semmel. |