

# **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**

Frühstück.

**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<br>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.         |

16. Ochsenzunge.
17. Braunschweiger Wurst.
18. Kalbesbraten.
19. Rehbraten.
20. Gebratene Kapaune.
21. Gebratene Fasane.
22. Reis à la Malta.
23. Crème à la Plombière, à la Vanille.
24. Gelée von Apfeln au Garniture.
25. Gelée von Apfelsinen au Garniture.
26. Blanc manger en Ruban.
27. Kaffeln.
28. Englische Prezeln.
29. Orange Kuchen.
30. Baumtuchen.

} au Gelés.

### Kaltes Abendessen beim Ball.

- |                  |   |  |             |
|------------------|---|--|-------------|
| Warme<br>Speisen | { | 1. Bouillon.                                     |             |
|                  |   | 2. Chaux doux von Champagner.                    |             |
|                  |   | 3. Ragout von Hühnern, Kälbermilch und Krebsen.  |             |
|                  |   | 4. Ragout von Fischen à l'Anglaise.              |             |
|                  |   | 5. Patis à la Remoulade.                         |             |
|                  |   | 6. Varsche à la Tartare.                         |             |
|                  |   | 7. Kollade von Kal en Aspic.                     |             |
|                  |   | 8. Kollade von Calcuten au Consommé.             |             |
|                  |   | 9. Galertine von Spanferkel.                     |             |
|                  |   | 10. Marbré von wildem Schweinekopf.              |             |
|                  |   | 11. Fricassée von Hühnern à la St. Claude, fait. |             |
|                  |   | 12. Hühner à la Provençale.                      |             |
|                  |   | 13. Rehühnertale.                                |             |
|                  |   | 14. Pain von Lebern.                             | } au Gelée. |
|                  |   | 15. Pain von Hasen.                              |             |