

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

Kaltes Abendessen beim Ball.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

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
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. Rehühnerküle. | |
| | | 14. Pain von Lebern. | } au Gelée. |
| | | 15. Pain von Hasen. | |

16. Kalte Pastete von Gänselebern mit
Trüffeln.
 17. Kalte Pastete von Fasanen.
 18. Kalbesbraten.
 19. Gebratene Kapaune.
 20. Gebratene Gänse.
 21. Gebratene Calcuten.
 22. Rehbraten.
 23. Gebratene Fasane.
 24. Gebratene Rebhühner.
 25. Hamburger Rindfleisch.
 26. Kalten Schinken.
 27. Ochsenzungen.
 28. Geräucherter Lachs.
 29. Braunschweiger Wurst.
 30. Sardellen, Salat.
 31. Gänsebrüste.
 32. Bisquit en Arlequin.
 33. Blanc-manger von Chocolate.
 34. Citronen, Gelée.
 35. Gelée von Malaga.
 36. Popelin à la Reine.
 37. Tourte, décoré.
 38. Rocher von Mandeln.
 39. Puits d'Amour mit Confect.
 40. Portugiser, Kuchen.
 41. Fourteletts à la Crème.
 42. Baumkuchen au Garniture.
 43. Orangekuchen.
 44. Pain à la Duchesse mit Sahne.
 45. Compot von Äpfeln.
 46. Compot von Reine claudé.
 47. Compot von Orangen.
 48. Compot von Kirschen.
 49. Caviar mit geröstetem Brod.
 50. Salat à l'Italienne.
 51. Krebse à la Provençale.

au Gelée.