

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

VII. Aufstellung eines Speisebüffett.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## VII. Aufstellung eines Speisebüffett.

### 1.

Ein Büffett stellt man bei häuslichen Festlichkeiten auf, wenn kein warmes Abendessen gegeben wird. Es ist zu diesem Zwecke neben dem Festraume eine Tafel gedeckt etwa in folgender Anordnung:

Auf den Ecken des vorderen Theiles der Tafel befinden sich zwei schöne große Schaustücke, z. B. auf der einen Seite ein verzierter Schinken, auf der anderen eine Platte Forellen oder Karpfen in Aspik (saurer Sulz). Dazwischen sind aufgestellt verschiedene aufgeschnittene mit saurer Sulz garnierte kalte Speisen: Gansleberwürste, Salami, Gothaerwurst, kalter Braten, Rehbraten, Kapann oder Indian, Sardellenbrötchen. Dann kommen kalte Pastete, italienischer Salat und ein beliebiges Kompott. Nebenbei wird Bouillon, Gerstenschleim, Becher- oder Olio-Suppe auf Kohlen warm gehalten.

Auf einem Nebentische stehen die Backwerke: Torten, Kuchen, verschiedenes Teegebäck (kleine Apostelkuchen, Brezeln, Hörnchen, italienisches Teebrot), dann 2 Platten gestürzte Creme, 2 Platten süße Sulzen nebst verschiedenerlei Wein und Bier.

Auf anderen Nebentischen befinden sich kleine Teller, Tassen für die Suppe, Bestecke, unter denen größere und kleinere Löffel sein müssen, verschiedene Gläser und aufgeschnittenes Brot.

Nach Mitternacht werden kalte und warme Getränke serviert (Limonade, Mandelmilch, Pfirsich- oder sonstige Früchten-Bowle, Früchtenwasser, Punsch, Glühwein, Grog, Kaffee, Tee).

### 2.

(Für kalte Abendessen.)

Kalte Gansleber-, Rebhühner- oder Kalbfleisch-Pastete, gesulzter gefüllter Kalbschlegel, Schinken, Zunge, Salami und mit Sulz belegtes Wildbret, alles fein aufgeschnitten, werden in Plättchen auf einem Tische geordnet. Dazu stellt man abwechslungsweise ebenfalls in Plättchen schön zerlegte Hühner oder Kapannen und italienischen Salat. Von Getränken wird Bier und Wein, zuletzt auch in einer Punschterrinen Punsch, Glühwein oder Cardinal gegeben, wozu man eine Allianz- oder Mandeltorte, auch kleine Bäckereien (Punschschnitten, böhmische Schnitten, Schokoladentörtchen) serviert.

