

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Monat Januar.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Speise - Bettel.

Monat Januar.

Mittageessen für 25 Personen.

Französische Suppe, 10 Pfund Ochsenfleisch, gekochter Meerrettig, rothe Rüben, Gurken, Salat, eingemachte Zwetschgen, Blumenkohl, Pfannkuchen, Sauerkraut, Kartoffelbrei und halb geräucherter Schweinefleisch.

Zweiter Gang.

Kalbsbrieschen, gedämpfte Karpfen, Biscuit-Pudding, Rehbraten, Kartoffeln, Salat, Hahnenbraten, Endiviensalat, Apffel-Compot, Linger-Torte, 12 Teller kleines Backwerk und 12 Teller Früchte.

Nachteffen für 10 Personen.

Gerstenschleim, Schwarzwurzeln, Kalbs-Cotelettes, Schwarzwildpret, gedämpfter Hecht mit Kartoffeln, Reisauflauf mit Äpfeln, Hammelsbraten, Häringssalat, Entenbraten, grüner Salat, Forellenblau, Compot von eingemachten Aprikosen, Blikkuchen, Punsch-Gelée, 8 Teller kleines Backwerk.

Monat Februar.

Mittageessen für 30 Personen.

Durchgeschlagene Kräutersuppe mit Codevaur-Knöpfen, kleine Pastetchen, Turbot oder Schellfische mit kleinen Kartoffeln, 8 Pfund Ochsenfleisch und 8 Pfund Lummelbraten, Sardellen-Sauce, roher Meerrettig, Essiggurken, Preiselbeere, Rothkraut mit Bratwürsten, gelbe Rüben mit englischen Cotelettes, Kartoffel-Pudding.

Zweiter Gang.

Kalbskopf à la Tortue mit Madeira-Sauce, Trüffeln, Blumenkohl, Hasenbraten mit Endivien-Salat, Kapaunbraten mit Apffel-Compot, Gansleber-Pastete, Chocolate-Pudding, Meringentorte, französisches Backwerk, Citronen-Gelée, Dessert.

Nachteffen für 16 Personen.

Griesuppe mit Jus, Hammels-Cotelettes mit fricassirten Kartoffeln, Spinat mit Eiern, Kalbsbrieschen mit Reispasteten, Enten-Salmi mit Trüffeln, Hahnenbraten, grüner Salat, Ochsenbraten mit rohem Meerrettig, Mandelauflauf, Biscuit-Torte, 12 Teller kleines Backwerk.