

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Kuechenezettel eines Mittagmahls von 25 Personen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

große Platte, die Suppe aufzuheben, 2 Braten, eine Platte in der Mitte, 4 Entremets und 2 Salâte, zum zweiten Gang. Sind es 16 Personen: 2 Suppen von verschiedener Art, nebst 2 großen Platten, sie aufzuheben, 6 Entrées, 4 Hors-d'œuvres, 2 Braten, 2 große Platten Entremets, 6 kleine Entremets, und 2 Salâte, der Gegend und der Jahreszeit angemessen; das übrige müssen Zeit und Umstände angeben, nach der Haupt-Basis die hier berechnet ist.

Ein Nachessen von 40 Personen, das auch für eine größere Gesellschaft dienen kann, servirt man (en Ambigu) in einem Gang. Man stellt gewöhnlich den Nachtisch, in wohl gezierten Tellern, in die Mitte, die Entrées, Entremets und Braten, neben hin, damit der Tisch wohl garnirt seye. Um sich viele Mühe zu ersparen, rüstet man den Tisch einige Zeit vor dem serviren; man ordnet den Nachtisch in die Mitte, nebst den kalten Entrées, Entremets, großen Platten, Saläten, &c. so daß man im Augenblick des Servirens nur die warmen Platten, als: Suppen, Relevées, Entrées, Braten und Entremets, zu serviren hat.

Für ein Fer à cheval (Tisch in Form eines Hufeisens), nimmt man die Proportion an, wie vorher bemerkt. Ist die Gesellschaft von 200 oder mehr Personen, so nimmt man zur Basis, nemlich: auf 12 Personen eine Suppe, ein Relevée, 4 Entrées, unter welchen eine Kalte seyn darf, und eine von Geflügel, die man verändern kann. — Zum zweiten Gang: 2 Braten, 4 Entremets, 2 Salâte, und zum Nachtisch 7 oder 9 Teller, wie es der Platz erlaubt; man stellt alles Kalte zum voraus auf den Tisch.

Für Frühstücke, oder Déjeunés à la fourchette, läßt sich nicht leicht etwas vorschreiben, weil man keine Symmetrie dabey beobachtet; man kann nur angeben, was dazu schicklich ist. Man fängt meistens mit Austern an und endigt mit Thee, Kaffee, oder Schokolade; nach den Austern und kalten Hors-d'œuvres, servirt man gewöhnlich Rostbraten, Cotelettes aller Art, Hammels-Nieren, Bifteks, Schweins-Ohren und Schweins-Füße, Hühner à la Tartare, Tauben à la crapotine, Sauté von Hühner-Brustlein, Feldhühner, Hasen oder Kaninchen mit Trüffeln, kleine Pastetchen aller Art, geräucherter Schinken, Lachs oder Rinds-Zunge, auch Galantine aller Art, kalte Pasteten und gebratenes Geflügel, mit Trüffeln gefüllt; wie auch kleines Backwerk für Entremets, Creme, süße Gallerten, und dann auch etwas zum Nachtisch.

Anweisung