

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1827

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

Sie die Speisen nicht darauf. Legen Sie nie das Fleisch, so zum Gemüse gehört, auf das Gemüs, sondern auf Nebenplatten. Stellen Sie sie neben das Gemüse, es ist eine Nebenplatte mehr, und ist besser zum Servieren.

In einer wohlfeingerichteten Haushaltung hat man vom Spätjahr bis man grüne Gemüse hat, für jeden Tag in der Woche sein bestimmtes Gemüse.

Sonntags Köhl; wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitze oder eingemachte Bohnen.

Montags gelbe oder weiße Ruben.

Dienstags Sauerkraut oder Ruben.

Mittwochs dürre Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen

Donnerstags Weißkraut; da das Sauerkraut gewärmt besser ist, und man nicht gern zwey Tage nach einander das gleiche Gemüse hat, so kann es am Donnerstag gegeben werden.

Freytags Mehlspeise Mit Fischen.

Samstags Erdäpfel.

Die vier ersten Gemüse werden mit Fleisch gekocht; zu eingemachten Bohnen und Weißkraut giebt man Ripp-lein oder Bratwürste; in Linsen kochte man Rauchwürste.

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufsatz.

- 1 Stück Rindfleisch von 3 Pfund; Senf oder was die Jahreszeit ist, zum Rindfleisch zu geben.
- 1 Platte Gemüse.
- 1 Mit Fleisch zum Gemüse.
- 1 Ragout.

Zweiter Aufsatz.

- 1 Braten.
- 1 Platte Gebäckenes.
- 1 Teller gekochtes Obst.
- Salat, und

Zum Dessert.

1 Teller mit Käse.

2 Mit Obst.

1 Mit Mandeln.

1 Mit Zuckerbrod.

Unten am Tische die Tassen zum Kaffee, und oben Liqueur oder Kirschwasser.

2. Ein Abend- oder Nachtesse für sechs Personen.

1 Suppe von Gerste oder welche man gern hat, nur keine Fleischsuppe mit Brod.

1 Platte Gemüse.

1 Ragout.

1 Braten.

1 Teller mit gekochtem Obst.

1 Salat.

1 Platte Gebackenes.

Hat man einen Schinken oder eine gesalzene Zunge, so kann man den Ragout weglassen.

Zum Dessert.

In die Mitte das Gestell mit Liqueur.

2 Teller mit Obst.

2 Mit Zuckerwerk.

1 Mit Kastanien.

1 Mit Mandeln.

Zum Nachtesse giebt man keinen Käse.

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechszehn Personen.

Erster Aufsch.

2 Suppen, eine von Krebsen, eine Fleischsuppe mit Knöpflein oder zwey gleiche.

1 Stück Rindfleisch von 8 Pfund.

1 Meerrettig.

1 Bohnensalat.

1 Oliven.

1 Senf.

1 Platte mit gelbem Köhl.