

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

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechszehn Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

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.

- 1 Platte Sauerkraut.
- 1 Platte mit Nehrwürfflein.
- 1 Platte frischgeräucherter Schweinefleisch.
- 1 Platte mit Kalbsripplein.
- 1 Platte gebackene Hammelsfüße.
- 1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Wildpret-Ragout.

Z w e n t e r A u f s a t z .

- 1 Welscher Hahn.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Gallerte.
- 1 Platte Nespelfüchlein. Die Röchlein nimmt man zur Hauptplatte.
- 1 Platte Rosenküchlein.
- 1 Platte Tabackbrollen.
- 1 Platte Torteletten mit Himbeeren.
- 1 Platte weiße Creme.
- 1 Platte kleine Flans mit Kaffee.
- 2 Platten gefochtes Obst.
- 2 Salate.

D e s s e r t .

- 1 Platte kleine Croquando.
- 1 Teller mit Käse.
- 2 Schüsseln mit eingemachten Früchten.
- 4 Teller mit Maronen.
- 4 Teller Zuckermarf.
- 4 Teller Obst.
- 4 Teller durre Früchte.

Man kann vier Teller weniger geben, nachdem die Tafel groß ist. Oben das Gestell mit Kirschwasser, und unten die Tassen.

4. Ein Nachteffen für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 2 Platten Blumköhl.