

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

8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für Zwölf bis achtzehn Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

Z u m B r a t e n.

- 1 Mandelgugelhopf für die mittlere Platte.
 - 1 Platte Gänse.
 - 1 Stück Wildpret.
 - 1 Platte Wachteln oder Rebhühner.
 - 1 Platte kalter Salmen.
 - 1 Platte Krebse.
 - 2 Platten kleine Pfutteln.
 - 2 Kirschwäben.
 - 4 Teller mit gekochtem Obst.
 - 1 Platte Blumenkohl.
 - 1 Platte Artischocken mit einer Schusauce.
 - 1 Creme mit Vanille.
 - 1 Blanc-manger.
 - 2 Salate.
- Gestohenen Zucker.
Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für Zwölf
bis achtzehn Personen.

1 Großer Karpfen, blau abgefotten, mit Petersilie garnirt, für die mittlere Platte. Er wird mit der Suppe auf den Tisch gestellt und bleibt stehen, bis der Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwey Gängen und stellt gleich Salat, hüllier und gestohenen Zucker auf den Tisch.

- 2 Suppen.
- 1 Platte Weißbrodknöpflein.
- 1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.
- 1 Platte Spinat mit Eiern.
- 1 Gefüllter Krautkopf.
- 2 Platten schwarze Forellen.
- 1 Mal mit einer Kapern-Brühe.
- 1 Platte Hechte mit weißem Wein.

Zweiter Aufsat.

- 1 Platte kalter Salmen.
- 2 Platten Barben mit Estragonauce.
- 1 Platte gebackene Fröschen.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Citrontorte.
- 1 Schokolade-Creme.
- 1 Thee-Creme.
- 1 Platten Blumenköhl.
- 1 Platte gebackene Eyer.
- 1 Apfelring mit Mandeln.
- 1 Platte gekochte Birnen.
- 2 Salate.

Den Dessert wählt man von so viel Tellern, als man zum zweyten Service Platten hatte.

9. Ein Nachessen mit Fastenspeise für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 1 Platte mit gefüllten Eiern.
- 1 Platte Griespfützen.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gebackene Scorzenereen.
- 2 gefüllte Karpfen.
- 1 Platte gebackene Hechte.
- 2 Platten Apfelfüchlein.
- 1 großer Flanc.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.
- Huillier.

Gestoßenen Zucker.

Den Dessert wählt man wie den vorigen.
