

# **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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1820**

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56459**

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufsatz.

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

Zweiter Aufsatz.

- 1 Braten.
- 1 Platte Gebackenes.
- 1 Teller gekochtes Obst.
- 1 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 Nachtessen 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.