

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

2. Ein Abend- oder Nachtessen 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
Jahrszeit 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.

1 Mit Kastanien.

1 Mit Mandeln.

Zum Nachtessen giebt man keinen Käse.

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechszehn
Personen.

E r s t e r A u f s a t z.

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 Neshwürflein.

1 Platte frischgeräuchertes Schweinefleisch.

1 Platte mit Kalbsripplein.

1 Platte gebackene Hammelsfüße.

1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.

2 Platten Fische mit weißem Wein.

1 Platte Wildpret-Agout.

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

1 Welscher Hahn.

1 Stück Wildpret.

1 Gallerte.

1 Platte Apfelsküchlein. Die Küchlein nimmt man zur
Hauptplatte.

1 Platte Rosenküchlein.

1 Platte Tabackscrollen.

1 Platte Torteletten mit Himbeeren.

1 Platte weiße Creme.

1 Platte kleine Flans mit Kaffee.

2 Platten gekochtes Obst.

2 Salate.