

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

3. Ein Mittagessen für zwölf bis sechszehn Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

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.

D e s s e r t.

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

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

4. Ein Nachtesse für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 2 Platten Blumenkohl.
- 2 Platten Spinat, mit spanischem Brodteig garnirt.
- 1 Platte mit Fischen.
- 1 Platte Frikando mit Krebsen.
- 2 Kapunen.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Sauciere.
- 1 Platte Torreteletten mit Obst.
- 1 Platte Rühlein.
- 2 Salate.

Der Dessert ist wie zu Mittag.

5. Ein Mittagessen für vier und zwanzig bis dreißig Personen.

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

- 1 Fleischsuppe mit Knöpflein.
- 1 Suppe von Reis mit Jus.