

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-56459

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 Nachtesseu 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 Kapannen.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Sauciere.
- 1 Platte Torleteu mit Obst.
- 1 Platte Rükhelein.
- 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 Zus.

- 1 Stück Rindfleisch von 12 Pfund.
Kettig. Frische Butter. Oliven. Zwiebelsalat. Senf.
- 2 Platten mit Bohnen.
- 2 Platten junge gelbe Rüben und Pastinacken.
- 2 Platten mit Hammelsripplein.
- 2 Platten mit gebackenen Kalbsfüßen.
- 2 Platten Hirnwürste.
- 1 Timbal-Pastete von jungen Hahnen mit Krebsen.
- 1 Platte gespickte Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Frikando mit Sauerampfer.
- 2 Platten Forellen mit rothem Wein.

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

- 1 Gallerte oder Schweinskopf.
- 1 Welscher Hahn.
- 1 Platte mit zahmen Enten.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Rebhühnern.
- 1 Platte kalte Salmen.
- 1 Platte Krebse oder Trüffeln.
- 1 Platte Erdbeerenschnitten.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Platte Torteleiten von Mandeln.
- 1 Platte Torteleiten von Himbeeren.
- 4 Platten gekochtes Obst.
- 1 Creme mit gebranntem Zucker.
- 1 Kaffee-Creme.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Salate von Anchois.
- 2 Kopfsalate.

D e s s e r t .

- 1 Zuckerbrod - Gugelhoppf.
- 2 Platten gefüllte Merins mit Milchrahm.

- 2 Platten eingemachte Früchte.
- 6 Teller mit Zuckerwerk.
- 6 Teller mit Obst.
- 2 Teller Käse.
- 2 Teller Mandeln.
- 2 Teller Feigen.

Das Gestell mit Liqueur.

Die Tassen zum Kaffee.

6. Nachtessen für vier und zwanzig Personen.

- 2 Schüsseln mit Gerste.
- 1 Platte Blumenköhl.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gefüllter Salat.
- 1 Platte gelber Köhl.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
- 1 Platte Milchlein mit Krebsensauce mit einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
- 2 Platten Hammelswürste.
- 1 Schweinskäse.
- 1 Stück Wildpret
- 1 Hammelschlägel.
- 1 Platte junge Hähne.
- 1 Platte Wachteln oder ein Fasan.
- 4 Teller gekochtes Obst.
- 2 Salate.
- 1 Großer Flanc.
- 1 Platte geschwungener Rahm.
- 1 Platte goldene Handen.
- 1 Platte Rosinenbrod.

Man giebt so viel Teller zum Dessert als zu Mittag. Die gefüllte Merins und Käse müssen wegbleiben und an ihre Stelle 4 andere Teller.

Hat man zu viel Hauptplatten, so that man, wenn die Suppen und Gemüse servirt sind, die Suppenschüsseln weg, und an ihre Stelle zwey andere Platten.