

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

6. Nachtessen für vier und zwanzig Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

- 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 Blumenkohl.
- 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.