

# **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**

7. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

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

## 7. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

Für eine runde Tafel muß man mehr kleine Platten haben, wenn der Tisch nicht zu leer seyn soll. Zum ersten Service giebt man mehr Teller zum Rindfleisch; auch stellet man gleich das hüllier und Salat auf den Tisch.

2 Suppen.

1 Stück Rindfleisch von 10 Pfund.

2 Teller frische Butter.

2 Teller Kettig.

2 Teller Kukumernsalat.

2 Teller eingemachtes Welschkorn.

1 Platte Weißkraut.

1 Platte grüne Erbsen.

1 Platte gefüllte junge Hähne zu den Erbsen.

1 Platte Bratwürste.

2 Platten gebackene Hammelsfüße.

1 Platte kleine Pastetein.

1 Platte Forellen.

1 Platte gefüllte Hirne.

1 Platte frissirte ganze Tauben mit Krebsensauce und Knöpflein garnirt.

### Z u m B r a t e n .

1 Mandelgugelhopf für die mittlere Platte.

1 Platte Gänse.

1 Stück Wildpret.

1 Platte Wachteln oder Rebhüner.

1 Platte kalter Salmen.

1 Platte Krebse.

2 Platten kleine Pfutteln.

2 Kirschwehen.

4 Teller mit gekochtem Obst.

1 Platte Blumenkohl.

1 Platte Artischocken mit einer Sauce.

1 Creme mit Vanille.

1 Blanc-manger.

2 Salate.

Gestoßenen Zucker.

Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für zwölf bis achtzehn Personen.

1 Großer Karpfen, blau abgefotten, mit Petersilie garnirt, für die mittlere Platte. Er wird mit der Suppe auf den Tisch gestellt und bleibt stehen, bis der Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwei Gängen und stellt gleich Salat, huilier und gestoßenen Zucker auf den Tisch.

2 Suppen.

1 Platte Weißbrodknöpflein.

1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.

1 Platte Spinat mit Eiern.

1 Gefüllter Krautskopf.

2 Platten schwarze Forellen.

1 Hal mit einer Kapern Brühe.

1 Platte Hechte mit weißem Wein.

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

1 Platte kalter Salmen.

2 Platten Barben mit Estragonsauce.

1 Platte gebackene Fröschen.

1 Platte Pfutteln.

1 Citrontorte.

1 Schokolade-Creme.

1 Thee-Creme.

1 Platte Blumenkohl.

1 Platte gebackene Eier.

1 Apfelring mit Mandeln.

1 Platte gekochte Birnen.

2 Salate.