

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

so steht es sehr schön. Die Nebenplatten müssen, wenn es fein kann, alle von gleicher Größe sein, besonders von gleicher Farbe.

So gern ich wollte, so kann ich doch nicht bestimmt sagen, welche Speisen man geben muß; ich habe die folgenden nur aufgeschrieben, um an einem Beispiel zu zeigen, welche Speisen zusammenpassen. Nur geben Sie nie zu einem großen Gastmahl Speisen, die außer der Jahreszeit sind, und haben Sie viele Platten, so häufen Sie die Speisen nicht darauf. Legen Sie nie das Fleisch, das zum Gemüse gehört, auf dieses, sondern auf Nebenplatten. Stellen Sie sie neben das Gemüse, es ist eine Nebenplatte mehr und auch besser zum Servieren.

In einer wohleingerichteten Haushaltung hat man vom Spätjahr bis zur Frühjahrszeit, wo man wieder grüne Gemüse hat, für jeden Tag in der Woche sein Bestimmtes.

Sonntags: Kohl; wenn keiner mehr zu haben ist, Schnitz- oder eingemachte Bohnen.

Montags: gelbe oder weiße Rüben.

Dienstags: Sauerkraut oder Rüben.

Mittwochs: durre Erbsen oder Linsen, oder weiße Bohnen.

Donnerstags: Weißkraut; da das Sauerkraut gewärmt besser ist und man nicht gern zwei Tage nach einander das gleiche Gemüse hat, so kann es am Donnerstag gegeben werden.

Freitags: Mehlspeise mit Fischen.

Samstags: Erdäpfel.

Die vier ersten Gemüse werden mit Fleisch gekocht; zu eingemachten Bohnen und Weißkraut giebt man Ripplein oder Bratwürste; in Linsen kocht man Rauchwürste.

1. Ein Mittagessen für sechs Personen.

Erster Aufschlag.

- 1 Stück Rindfleisch von 1½ Kilog. (3 Pfd.); Senf oder was die Jahreszeit bringt, zum Rindfleisch zu geben.
- 1 Platte Gemüse.
- 1 Fleisch zum Gemüse.
- 1 Ragout.

Zweiter Auffatz.

- 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 Tisch die Tassen mit Kaffee und oben Liqueur
oder Kirschwasser.

2. Abend- oder Nachteffen 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 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 Nachteffen giebt man keine Käse.

3. Mittagessen für 12 bis 16 Personen.

Erster Auffatz.

- 2 Suppen, eine von Krebsen und eine Fleischsuppe mit Knöpflein oder zwei gleiche.
- 1 Stück Rindfleisch von 4 Kilog. (8 Pfund).