

# **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]**

2. Abend- oder Nachtessen für sechs Personen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56421**

## 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).