

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 Nachtessen 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 Nachtessen 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).