

# **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]**

3. Mittagessen für 12 bis 16 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).

- 1 Meerrettig.
- 1 Bohnensalat.
- 1 Oliven.
- 1 Senf.
- 1 Platte mit gelbem Kohl.
- 1 Platte Sauerkraut.
- 1 Platte Neskwürflein.
- 1 Platte frischgeräuchertes Schweinefleisch.
- 1 Platte mit Kalbsripplein.
- 1 Platte gebackene Hammelszufe.
- 1 Platte gebackene Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Wildpret-Ragout.

Zweiter Aufsch.

- 1 welscher Hahn.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Gallerte.
- 1 Platte Aepfelfüchlein. Die Füchlein nimmt man zur Hauptplatte.
- 1 Platte Rosenfüchlein.
- 1 Platte Tabakrollen.
- 1 Platte Torteletten mit Himbeeren.
- 1 Platte weiße Crème.
- 1 Platte kleine Flanes mit Kaffee.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.

Deffert.

- 1 Platte kleine Croquants.
- 1 Teller mit Käse.
- 2 Schüsseln mit eingemachten Früchten.
- 4 Teller mit Marronen.
- 4 Teller mit Zuckerwerk.
- 4 Teller Obst.
- 4 Teller dürre Früchte.

Man kann 4 Teller weniger geben, je nachdem die Tafel groß ist. Oben das Gestell mit Kirchwasser und unten die Tassen.

## 4. Nachteffen für 12 bis 18 Personen.

- 2 Suppen.
- 2 Platten Blumenkohl.
- 2 Platten Spinat, mit spanischem Brodteig garnirt.
- 1 Platte mit Fischen.
- 1 Platte Fricando mit Krebsen.
- 2 Kapannen.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Platte mit Tauben.
- 1 Schinken.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 1 Pudding und die Sauce in einer Saucière.
- 1 Platte Torteletten mit Obst.
- 1 Platte Rühlein.
- 2 Salate.

Das Dessert ist wie zu Mittag.

## 5. Mittagessen für 24 bis 30 Personen.

Erster Aufsat.

- 1 Fleischsuppe mit Knöpflein.
- 1 Suppe von Reis mit Jus.
- 1 Stück Rindfleisch von 6 Kilog. (12 Pfund).
- Nettig. Frische Butter. Oliven. Zwiebelsalat. Senf.
- 2 Platten mit Bohnen.
- 2 Platten junge gelbe Rüben und Pastinaken.
- 2 Platten mit Hammelsripplein.
- 2 Platten mit gebackenen Kalbsfüßen.
- 2 Platten Hirnwürste.
- 1 Timbal-Pastete von jungen Hahnen mit Krebsen.
- 1 Platte gespickte Kalbsmilchlein.
- 2 Platten Fricando mit Sauerampfer.
- 2 Platten Forellen mit rothem Wein.

Zweiter Aufsat.

- 1 Gallerte oder Schweinskopf.
- 1 welscher Hahn.
- 1 Platte mit zahmen Enten.
- 1 Stück Wildpret.