

# **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]**

4. Nachtessen für 12 bis 18 Personen.

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

## 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 Aufsaß.

- 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 Aufsaß.

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