

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 Rükchlein.
- 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.