

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]

5. Mittagessen für 24 bis 30 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.

- 1 Platte mit Nebhühnern.
- 1 Platte kalte Salmen.
- 1 Platte Krebse oder Trüffeln.
- 1 Platte Erdbeerschnitten.
- 1 Platte Pflutten.
- 1 Platte Torteletten von Mandeln.
- 1 Platte Torteletten von Himbeeren.
- 4 Platten gekochtes Obst.
- 1 Crème mit gebranntem Zucker.
- 1 Kaffee-Crème.
- 1 Citronen-Crème.
- 2 Salate von Anchois.
- 2 Kopfsalate.

Dessert.

- 1 Zuckerbrod-Kugelhopf.
- 2 Platten gefüllte Meringues mit Milchrahm.
- 2 Platten eingemachte Früchte.
- 6 Teller mit Zuckerwerk.
- 2 Teller mit Obst.
- 2 Teller Käse.
- 2 Teller Mandeln.
- 2 Teller Feigen.
- Das Gestell mit Liqueur.
- Die Tassen zum Kaffee.

6. Nachtessen für 24 Personen.

- 2 Schüsseln mit Gerste.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte Artischofen.
- 1 Platte gefüllter Salat.
- 1 Platte gelber Kohl.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
- 1 Platte Milchlein mit Krebsauce und einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
- 2 Platten Hammelswürste.
- 1 Stück Wildpret.
- 1 Hammelschlägel.