

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]

6. Nachtessen für 24 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

- 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.

- 1 Platte junge Hähne.
- 1 Platte Wachteln oder ein Fasan.
- 4 Teller gekochtes Obst.
- 2 Salate.
- 1 großer Flanc.
- 1 Platte geschwungener Rahm.
- 1 Platte goldene Hauben.
- 1 Platte Rosinenbrod.

Man giebt so viel Teller zum Dessert, als zu Mittag. Die gefüllten Meringues und Käse müssen wegbleiben und an ihre Stelle vier andere Teller.

Hat man zu viel Hauptplatten, so thut man, wenn die Suppen und Gemüse servirt sind, die Suppenschüsseln weg und an ihre Stelle zwei andere Platten.

7. Runde Tafel zu Mittag für 18 Personen.

Für eine runde Tafel muß man mehr kleine Platten haben, wenn der Tisch nicht zu leer sein soll. Zum ersten Service giebt man mehr Teller zum Rindfleisch; auch stellt man gleich das Delgestell und den Salat auf den Tisch.

- 2 Suppen.
- 1 Stück Rindfleisch von 5 Kilog. (10 Pfund).
- 2 Teller frische Butter.
- 2 Teller Rettig.
- 2 Teller Gurkensalat.
- 2 Teller eingemachtes Welschkorn.
- 1 Matte Weißtraut.
- 1 Platte grüne Erbsen.
- 1 Platte gefüllte junge Hähnen zu den Erbsen.
- 1 Platte Bratwürste.
- 2 Platten gebackene Hammelsfüße.
- 1 Platte kleine Pastetein.
- 1 Platte Forellen.
- 1 Platte gefüllte Hirne.
- 1 Platte fricassirte ganze Tauben mit Krebsauce und Knöpflein garnirt.