

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 ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

6. Nachtessen für vier und zwanzig Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

- 1 Platte kalte Salmen.
- 1 Platte Krebse oder Trüffel.
- 1 Platte Erdbeerschnitten.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Platte Torteletten von Mandeln.
- 1 Platte Torteletten von Himbeeren.
- 4 Platten gekochtes Obst.
- 1 Creme mit gebranntem Zucker.
- 1 Kaffee-Creme.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Salate von Anchois.
- 2 Kopfsalate.

D e s s e r t.

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

6. Nachteffen für vier und zwanzig Personen.

- 2 Schüsseln mit Gerste.
- 1 Platte Blumenkohl.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gefüllter Salat.
- 1 Platte gelber Kohl.
- 2 Platten Fische mit weißem Wein.
- 1 Platte Tauben mit Brodschnitten.
- 1 Platte Milchlein mit Krebsauce mit einem Ringe von spanischem Brodteig um die Platte.
- 2 Platten Hammelwürste.
- 1 Schweinskäse.

- 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 gefüllte Merins 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. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

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

2 Suppen.

1 Stück Rindfleisch von 10 Pfund.

2 Teller frische Butter.

2 Teller Rettig.

2 Teller Kukurnersalat.

2 Teller eingemachtes Welschkorn.

1 Platte Weißkraut.

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 friskassirte ganze Tauben mit Krebsensauce und Knöpflein garnirt.