

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

7. Eine runde Tafel zu Mittag für achtzehn Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

- 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.

Z u m B r a t e n

1 Mandelfugelhopf für die mittlere Platte.

1 Platte Gänse.

1 Stück Wildpret.

1 Platte Wachteln oder Rebhühner.

1 Platte kalter Salmen.

1 Platte Krebse.

2 Platten kleine Pfutteln.

2 Kirschwähen.

4 Teller mit gekochtem Obst.

1 Platte Blumenkohl.

1 Platte Artischocken mit einer Schusauce.

1 Creme mit Vanille.

1 Blanc-manger.

2 Salate.

Gestossenen Zucker.

Zum Dessert giebt man so viel Teller als zum Braten.

8. Ein Mittagessen mit Fastenspeis für zwölf
bis achtzehn Personen.

1 Großer Karpfen, blau abgefotten, mit Petersilie garnirt, für die mittlere Platte. Er wird mit der Suppe auf den Tisch gestellt und bleibt stehen, bis der Dessert aufgetragen wird. Man servirt ihn zu zwei Gänsen und stellt gleich Salat, huillier und gestossenen Zucker auf den Tisch.

2 Suppen.

1 Platte Weißbrodtknöpfein.

1 Platte Makarony mit oder ohne Käse.

1 Platte Spinat mit Eiern.

1 gefüllter Krautskopf.

2 Platten schwarze Forellen.

1 Kal mit einer Kapern-Brühe.

1 Platte Hechte mit weißen Wein.