

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

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

urn:nbn:de:bsz:31-56998

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 Weißbrodknöpflein.
- 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.

Zweiter Aufsatz.

- 1 Platte kalter Salmen.
- 2 Platten Barben mit Estragonauce.
- 1 Platte gebäckene Fröschen.
- 1 Platte Pfutteln.
- 1 Citrontorte.
- 1 Schokolade-Creme.
- 1 Thee-Creme.
- 1 Platten Blumenkohl.
- 1 Platte gebäckene Eier.
- 1 Apfelring mit Mandeln.
- 1 Platte gekochte Birnen.
- 2 Salate.

Den Dessert wählt man von so viel Tellern, als man zum zweiten Service Platten hatte.

9. Ein Nachessen mit Fastenspeisen für zwölf bis achtzehn Personen.

- 2 Suppen.
- 1 Platte mit gefüllten Eiern.
- 1 Platte Griespfutzen.
- 1 Platte Artischocken.
- 1 Platte gebäckene Scorzoneren.
- 2 gefüllte Karpfen.
- 1 Platte gebäckene Hechte.
- 2 Platten Apfelfüchlein.
- 1 großer Flanc.
- 1 Citronen-Creme.
- 2 Platten gekochtes Obst.
- 2 Salate.

Huilier.

Gestohenen Zucker.

Den Dessert wählt man wie den vorigen.