

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe


Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

Inhaltsverzeichnis des Constanzer Kochbuches, zweiter Band, in Verbindung mit ihren eigenen Erfahrungen gegründet, kurz, deutlich und mit Feliß ausgearbeiteten Haus-und Wirthschafts-Buche ...

urn:nbn:de:bsz:31-56302



Inhaltsverzeichnis

des

Constanzer Kochbuches, zweiter Band, in Verbindung mit ihrem auf eigene Erfahrung gegründeten, kurz, deutlich und mit Fleiß ausgearbeiteten Haus- und Wirthschafts-Buche herausgegeben von Caroline Kümicher. 8. Constanz, 1827. Preis 1 fl. 30 kr.

Erste Abtheilung. Des Kochbuches zweiter Theil.

I. Suppen. 1. Kraftsuppe. 2. Rübensuppe. 3. Gestoßene Wurzelsuppe. 4. Reissuppe mit grünen Erbsen. 5. Grüne Erbsensuppe. 6. Suppe von Blumenkohl. 7. Sellerisuppe. 8. Gebrannte Habermehlsuppe. 9. Suppe von Geflügel. 10. Laubensuppe mit Nudeln. 11. Kastanienuppe. 12. Gefüllte Nudelnuppe. 13. Morchelnuppe. 14. Kräutersuppe. 15. Reissuppe. 16. Reissuppe mit Wein. 17. Erdbeersuppe. 18. Suppe von Aprikosen. 19. Suppe von jungen Hopfen. 20. Suppe von Taunesseln. 21. Krebsuppe mit Rahm und Mandeln. 22. Krebsuppe mit Morcheln. 23. Froschuppe. 24. Aepfelsuppe. 25. Schneckensuppe.

Einlagen in Suppen. 1. Reistafeln. 2. Würfchen von Kalbfleisch. 3. Gefüllte Erdäpfel. 4. Würfchen von Hühner-

blut. 5. Knödel von Sago. 6. Erbsen-Knödel. 7. Gefüllte Schnitten. 8. Spinatküchlein. 9. Grüner Eier-Käs. 10. Krebsknödel. 11. Knödel von Morcheln. 12. Käs-Knödel.

II. Rindfleisch. 1. Lendenbraten als Fricando. 2. Gedämpftes Rindfleisch. 3. Gefüllter Boeuf a la Mode. 4. Brustfarn mit Meerrettich. 5. Rindfleisch mit Himbeer-Glace. 6. Rostbraten mit Provencer-Öel. 7. Rindsrippen mit Paradiesäpfel.

Zulagen zu Rindfleisch. 1. Blumenkohl. 2. Spargeln. 3. Rote Rüben. 4. Hart gefottene Eier. 5. Schwarzwurzeln mit Brunnkresse. 6. Sauce von Lebkuchen. 7. Sauce von Champignons.

III. Gemüse. 1. Gefüllte weiße Rüben. 2. Blumenkohl mit Parmesankäse. 3. Wirsing mit Reis. 4. Spinat mit Öl. 5. Blaues Kraut mit Kastanien. 6. Selleri mit Kartoffeln. 7. Grüne Erbsen gedämpft. 8. Gefüllte Gurken. 9. Gedämpfter Wirsing mit Provencer-Öel. 10. Selleri mit Käse. 11. Gelbe Rüben und Pastinat mit Farce. 12. Sauerkraut mit Kapun. 13. Weißkraut auf besondere Art. 14. Hopfen. 15. Gebratene Morcheln. 16. Morcheln auf andere Art. 17. Sauerkraut mit Kastanien. 18. Junge gelbe Rüben mit Taunesseln.

Beilagen zu Gemüse. 1. Gefüllte Kalbsohren. 2. Fischwürste. 3. Hirnschnitten. 4. Gebackene Hammelschwänze. 5. Gebackene Morcheln. 6. Gebackene Sardellen. 7. Gehirn in Butterteig. 8. Cotelettes in Papier. 9. Kässchnitten. 10. Kalbsgefros. 11. Cotelettes von Froschschenkel.

IV. Pasteten. 1. Lerchen-Pastete. 2. Aal-Pastete. 3. Strasburger Gänseleber-Pastete. 4. Eine gewundene Pastete. 5. Spargel-Pastetchen. 6. Außern-Pastetchen. 7. Gefüllte Reis-Pastetchen. 8. Eine andere Art. 9. Kalte Pastete von Schinken. 10. Pastete von Blumenkohl. 11. Pastete von Fasanen mit Erdäpfel.

V. Fische. 1. Schleien mit Blut gedämpft. 2. Hecht mit Sardellen. 3. Salmen in Papier. 4. Forellen mit Erdäpfel. 5. Karpfen mit Kräutern. 6. Karpfen auf andere Art. 7. Fische im Dampf zu kochen. 8. Aal mit kalter Sauce. 9. Gebratener Aal mit Salwei. 10. Fischotter. 11. Krebse gedämpft. 12. Außern zu braten.

VI. Ragouts. 1. Gefüllte Enten. 2. Lerchen mit Kräutern.

Ver-
rün-
beiz-
aus-
anz,

er

ffene
Grüne
Suppe.
Tau-
Nu-
Reis-
Suppe
Suppe
deln.
epfel-

n von
hner-

ter. 3. Tauben in der Sauce. 4. Hühner mit Reis. 5. Junge Hühner mit Champignons. 6. Hühner mit Hopsen. 7. Junge Enten mit Spargeln und Krebse. 8. Tauben im Dampf. 9. Feldhühner mit Kohl gedämpft. 10. Grillitte Feldhühner mit Sauce. 11. Salmi von Feldhühner. 12. Schweinsleber. 13. Kalbsobren mit Champignons. 14. Kalbshirn mit Paradiesäpfel-Sauce. 15. Kalbshirn auf andere Art. 16. Rindsbirn. 17. Ochsenzunge. 18. Ochsenzunge auf andere Art. 19. Schaafszunge mit grüner Sauce. 20. Kalbsbrieschen und Sahnenkämme mit Zus. 21. Gefüllte Hühnermägen.

VII. Fasten- und Mehlspeisen. 1. Aufgesetzte Eier mit Parmesankäse. 2. Hartgefottene Eier mit Krebsbutter. 3. Dieselben auf andere Art. 4. Gefüllte Eier mit Gehirn. 5. Omelletes mit Parmesankäse. 6. Eier in Essig und Del. 7. Käse-Auflauf. 8. Eierspeise mit Salmi. 9. Gefüllte Speise von Hecht und Krebse. 10. Kaffe-Auflauf. 11. Wein-Auflauf. 12. Auflauf von eingemachten Baumrüßen. 13. Auflauf von Kirschen. 14. Gefüllte Aepfel im Reis. 15. Gefüllte Aepfel auf andere Art. 16. Gefottene Speise mit Kirschwasser oder Rum. 17. Gefüllte Brödchen mit Chocolate. 18. Reis mit Aepfel. 19. Knopf von Geflügel. 20. Knopf von Zuckererbsen. 21. Sagospese. 22. Grüne Eierspeise. 23. Eier-Mus. 24. Erdäpfel-Mus. 25. Chocolate-Mus. 26. Chocolate-Mus auf andere Art. 27. Kaffe-Mus. 28. Aepfel-Mus mit Kirschwasser. 29. Mus von Knollmilch. 30. Gebranntes Mandel-Mus. 31. Reis-Mus. 32. Gewöhnliche Dampfnudeln.

VIII. Braten. 1. Gefüllter Wildschweinkopf. 2. Gefülltes Spanferkel. 3. Kalbschlegel. 4. Kalbschlegel auf andere Art. 5. Rindsbraten mit Wurzeln. 6. Saurer Rindsbraten. 7. Schnepfen mit Trüffeln.

IX. Torten und Kuchen. 1. Baumkuchen. 2. Süße Butterteig-Torte. 3. Erdäpfel-Torte. 4. Sand-Torte. 5. Englische Torte. 6. Syrisch-Torte. 7. Kastanien-Torte. 8. Würbe Torte. 9. Rosinen-Torte. 10. Spinat-Kuchen. 11. Speckkuchen. 12. Punsch-Kuchen.

X. Schmalz-Bäckwerk. 1. Gefüllte Schnitten. 2. Gebackene Flädlein. 3. Gebackene Milchbrödchen. 4. Mandelschnitten. 5. Käse-Nudeln. 6. Reisschnitten. 7. Gebackene Speck-Knödel. 8. Schnee-Küchlein. 9. Kartoffel-Küchlein.

10. Uebergogene Aepfel. 11. Reis-Aepfel. 12. Gebackene Aepfel mit Feigen.

XI. Zucker-Backwerk. 1. Makronen von Drangen. 2. Fagonnirte Makronen. 3. Makronen von Chocolate. 4. Gewürz-Zäfelchen. 5. Butter-Küchlein. 6. Brezeln von Brandteig. 7. Butter-Bröbchen. 8. Braune Leckerlein. 9. Vanille-Biscuit. 10. Biscuitchen. 11. Biscuit von Haselnüssen. 12. Glasirtes Zuckerbrod. 13. Vanille-Zeltlein. 14. Gebackene Sternchen. 15. Mandel-Bögen. 16. Veilchen-Butterlein. 17. Biscuit-Hüpen. 18. Reis-Waffeln. 19. Harte Waffeln. 20. Zitronen-Leckerlein. 21. 22. Luft-Zäfelchen. 23. Noch auf andere Art.

XII. Cremen und Sulzen. 1. Reis-Creme. 2. Kaffe-Creme. 3. Veilchen-Creme. 4. Rosen-Creme. 5. Kirchwasser-Creme. 6. Chocolate-Creme. 7. Geschlagener Rahm mit Kastanien. 8. Gepresste Schweinsfutz. 9. Gelee von Johannisbeeren. 10. Aepfel-Gelee. 11. Himbeer-Gelee mit Quitten. 12. Aprikosen-Gelee.

Anhang. Einige Regeln das Kochen betreffend. — Vom Kochen auf dem Dampf.

Zweite Abtheilung. Haus- und Wirthschafts-Buch.

I. Von Lichtern (Kerzen) und Seife. 1. Gegossene Lichter. 2. Gezogene Lichter. 3. Nancyer Lichter. 4. Wachskerzen. 5. Ein bequemes, sehr gutes Nachtlicht. 6. Nachtlichter mit sehr geringen Kosten zu machen. 7. Seife. 8. Wohlriechende Seife. 9. Eine Seife, womit man alle fressende Flecken aus den Kleidern bringt. 10. Seife zum Waschen der hochfarbigen Perse oder Bize.

II. Vom Waschen. 1. Weißwäsche. 2. Gelb und fleckig gewordene Wäsche wieder auszubleichen. 3. Tintenflecken aus der Weißwäsche zu bringen. 4. Rother Weinsflecken. 5. Obstflecken. 6. Flecken von Wagenschmiere oder Del. 7. Weiße Confs. Kochb. 3te Aufl.

Spitzen zu waschen. 8. Feine Stze (Perse). 9. Seidene Strümpfe. 10. Flor. 11. Flor und Blonden. 12. Flanel.

III. Von Federn, Betten und Matrazen. 1. Von den Federn. 2. Alte Federn zu reinigen. 3. Gute Bett-Wische. 4. Andere Art. 5. Kofshaar von alten Matrazen wieder zu reinigen. 6. Moos-Bettsäcke.

IV. Vom Garn. — Vom Bleichen. 1. Vom Flachs. 2. Vom Hanf. 3. Den Flachs so zart und weiß wie Seide zu machen. 4. Aus Nesseln Garn zu verfertigen. 5. Garn zu verfochen, daß es grau bleibt. 6. Vom Bleichen. 7. Baumwollenes Garn zu bleichen.

V. Vom Färben. 1. Seide oder Wolle rosenroth zu färben. 2. Strohgelb zu färben. 3. Purpurroth. 4. Leinene Strümpfe, Baumwolle oder Leinewand schwarz zu färben. 5. Leinewand oder Garn blau zu färben. 6. Violett zu färben. 7. Roth. 8. Carmoisinroth. 9. Blau. 10. Hellblau. 11. Seidenzeug schwarz zu färben. 12. Seide blau zu färben. 13. Baumwolle oder Leinewand türkischroth zu färben. 14. Scharlachroth. 15. Afschgrau. 16. Braun. 17. Appretur zu seidenen Seugen. 18. Allgemeine Regeln beim Färben.

VI. Vom Reinigen verschiedener Gegenstände. 1. Die Fenster. 2. Die Spiegel. 3. Von der Sonne bleich und trüb gewordene Glastafeln wieder schön hell zu machen. 4. Gläser schön zu erhalten. 5. Gläserne Flaschen zu reinigen. 6. Matt gewordene Trinkgläser wieder hell zu machen. 7. Geschliffene Gläser zu reinigen. 8. Gläserne, steinerne und andere Gefäße vom Fett zu reinigen. 9. Erdenes Geschirr. 10. Porzellan. 11. Messing. 12. Zinn. 13. Eiserne Geschirre. 14. Kleine silberne Gefäße. 15. Silber-Services. 16. Silber weiß zu sieden. 17. Plattirtes Geschirr, oder Silber, welches lange gelegen und Flecken hat, zu reinigen. 18. Vergoldete Rahmen u. dgl. zu pußen. 19. Goldene Ketten zu pußen. 20. Goldene Spizenschnüre, Tressen u. dgl. ohne Veruß auszubrennen. 21. Silberne Spitzen auszubrennen. 22. Rothe Korallen zu pußen. 23. Granaten schön zu pußen. 24. Verborbene Perlen schön zu pußen. 25. Elfenbein zu reinigen. 26. Das braune Holz der Fußböden und Treppen schön zu er-

halten. 27. Meubles zu wischen. 28. Andere Art gute Wische zu Meubles. 29. Dritte Art. 30. Del- und Blutsflecken aus Fußböden herauszubringen.

VII. Zucht und Mästung des Geflügels. 1. Vom Aufziehen der Hühner. 2. Die Zucht der Welschenhühner. 3. Die Entenzucht. 4. Die Gänsezucht. 5. Vom Mästen der Gänse. 6. der Enten. 7. der jungen Hühner. 8. der Kapaunen. 9. der Welschenhühner. 10. der Tauben. 11. Daß die Hühner viele und große Eier legen. 12. Mittel gegen die Hühnerläuse.

VIII. Vom Einschlachten, Einsalzen, Räuchern und Aufbewahren aller Arten Fleisch und Fische. 1. Rindfleisch. 2. Rindszunge. 3. Kalbfleisch. 4. Schafffleisch. 5. Schweinefleisch. 6. Wildpret. 7. Spanferkel. 8. Fette Gänse. 9. Nebbhühner, Fasanen u. dgl. 10. Kerchen. 11. Schwarzwildpret einzusieden. 12. Gänse sauer einzukochen. 13. Andere Art. 14. Spanferkel einzukochen. 15. Fleisch vor widrigem Geruch zu sichern. 16. Fische aufzubewahren. 17. Grundeln. 18. Seringe zu mariniren. 19. Lachs einzukochen. 20. Mal einzumachen. 21. Gangfische.

IX. Gute Würste zu machen. 1. Straßburger Wurst. 2. Grühwurst. 3. Schafffleischwurst. 4. Salami. 5. Kapaunenwurst. 6. Karpfenwurst. 7. Rindszungenwurst. 8. Braunschweiger Wurst. 9. Blutwurst. 10. Leberwurst. 11. Manheimer Leberwurst. 12. Schwarzenmagen. 13. Auf andere Art. 14. Gewöhnliche Bratwürste. 15. Cervelatwurst. 16. Cervelatwurst auf andere Art.

X. Von flüssigen Gegenständen. 1. Himbeer-Essig. 2. Zitronen-Essig. 3. Wein-Essig. 4. Rosen- oder Veilchen-Essig. 5. Gewürz-Essig. 6. Wachholderbeer-Essig. 7. Birken-saft. 8. Schlüsselblumenwein. 9. Schleenwein. 10. Johannisbeerwein. 11. Himbeerwein. 12. Melissengeist (Gründl, Grünwasser). 13. Gelberübensaft. 14. Punschsyrop. 15. Brauner Wein. 16. Glühwein. 17. Glühwein auf andere Art. 18. Mandeltäfelin zur Mandelmilch. 19. Limonadesyrop. 20. Limonadepulver. 21. Mosoli. 22. Liqueur de Cassie. 23. Liqueur von Pfeffermünze. 24. Liqueur von Wachholderbeeren. 25. Liqueur von Chokolade. 26. Liqueur von Kaffee. 27. Vermischter Liqueur.

28. Syrup von rothen Rüben. 29. Syrup von Champignons. 30. Holunderbeerfaft. 31. Alkermesfaft. 32. Grüner Saft. 33. Honig zu läutern. 34. Brauner Syrup. 35. Rosenwasser. 36. Von verschiedenen Oelen. 37. Wohlriechendes Del. 38. Del zu reinigen. 39. Kaffe auf verschiedene Art zu bereiten. 40. Thee zu kochen.

XI. Vom Aufbewahren des Obstes, der Gemüse, u. a. m. 1. Obst zu dörren. 2. Birnen auf besondere Art zu dörren. 3. Kirschen lange zu erhalten. 4. Kirschen auf andere Art aufzubewahren. 5. Pflaumen. 6. Aepfel. 7. Zitronen. 8. Quitten. 9. Steinobst Jahre lang zu erhalten. 10. Erdbeeren. 11. Johannisbeeren. 12. Birnen. 13. Stachelbeeren. 14. Spanische Pflaumen zu machen. 15. Spargeln einzusieden und aufzubewahren. 16. Andivie lange zu erhalten. 17. Zwiebeln. 18. Champignons. 19. Junge Nohnen (rotte Rüben). 20. Kräuterpulver zu allen Saucen. 21. Artischofen zu trocknen. 22. Weißkraut aufzubewahren. 23. Junge gelbe Rüben zu beizen. 24. Kraut sauer einzumachen. 25. Weiße Rüben sauer einzumachen. 26. Grüne Bohnen einzusalzen. 27. Junge Kohlraben einzumachen. 28. Apperts Aufbewahrungsart.

XII. Milch, Butter und Käse. 1. Von der Milch. 2. Von der Butter. 3. Rühkäse. 4. Andere Art. 5. Noch eine andere Art Käse. 6. Schaffkäse. 7. Zuckerkäse. 8. Käse gut zu erhalten. 9. Alle Arten von Käse zu verbessern.

XIII. Vom Brotbacken. 1. Vom Brot und Mehl im Allgemeinen. 2. Hausbrot zu backen. 3. Semmelbrot. 4. Milchbrot. 5. Kaffebrot. 6. Kaffebrot auf andere Art. 7. Kartoffelbrot. 8. Erbsenbrot.

XIV. Speisen und Getränke für Kranke. 1. Sumpfkrauter-Bouillon. 2. Froschbouillon. 3. Bouillon von Kalbslunge. 4. Bouillon von Körbelkraut. 5. Bouillon von Schnecken. 6. Andere Art Schneckenbrühe. 7. Erweichende Fleischbrühe. 8. Gelee von Brot. 9. Fleischgelee. 10. Krebs- oder Schneckengelee. 11. Brustkrautergelee. 12. Hirschhorngallerte. 13. Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern. 14. Quittengelee. 15. Schleim von Reis. 16. Quittenmus. 17. Wachholdermus. 18. Hollunderlatwerge. 19. Mus von Kalbslunge. 20. Kraft-

mus für Kranke. 21. Nesselmus für Kranke. 22. Stärkender Brei. 23. Gesottene Brotschnitten. 24. Gerstebrei. 25. Kraftbrühe für Genesende. 26. Melissenkuchen. 27. Zuckerwurzelmus. 28. Wollblumen- und Veilchenthee. 29. Vermischter Chamillenthee. 30. Vermischter Sauerampferthee. 31. Thee von Wachholderbeeren. 32. Melissenthee. 33. Thee von isländischem Moos. 34. Bitterer Kräuterwein. 35. Wermuthwein. 36. Kühlende und erweichende Brühe. 37. Wachholderkaffe. 38. Eichelkaffe. 39. Blutreinigender Hafertrank. 40. Von Molken überhaupt. 41. Süße Molken. 42. Säuerliche Molken. 43. Laxirende Molken. 44. Molken mit Wein. 45. Molken mit Netten.

XV. Kleine Hausapotheke. 1. Lilienöl für Brandschaden. 2. Eieröl. 3. Mittel bei gestoßenen Schienbeinen. 4. Ein sehr gutes Pflaster für viele Schäden. 5. Ein anderes Heilpflaster. 6. Englisches Pflaster, oder das sogenannte Mirakelpflaster. 7. Commandeursbalsam. 8. Ein sehr guter Wundbalsam. 9. Traubenyomade. 10. Mittel wider einige Gifte. 11. Mittel wider das Durchliegen bei langwierigen Krankheiten.

XVI. Verschiedenes. 1. Kartoffelmehl. 2. Sago von Erdäpfeln. 3. Consonné von Paradiesäpfeln. 4. Bouillontafeln. 5. Trockene Spargelnmarmelade. 6. Gerstenzucker. 7. Ecololade. 8. Senf mit Weinmost. 9. Herings- und Sardellenbutter. 10. Trübes Bier oder Wein hell zu machen. 11. Meeresschwämme zum Waschen zuzurichten. 12. Reis vor Schimmel zu sichern. 13. Den Hanfsaamen gut zu erhalten. 14. Verfälschte Speisen zu verbessern. 15. Angelaufene Butter wieder gut zu machen. 16. Das Ueberlaufen der Fleischtöpfe zu verhüten. 17. Fleisch bald weich zu kochen. 18. Blumen lange frisch zu erhalten. 19. Gefrorenes Obst wieder brauchbar zu machen. 20. Ofen zum ökonomischen Gebrauch lange aufzubewahren. 21. Brot vor Schimmel zu bewahren. 22. Haarpomade. 23. Andere Art. 24. Launesseln zu dörren. 25. Rauchkerzen. 26. Räucherpulver. 27. Ein wohlfeileres. 28. Potpourri. 29. Ein Unversalkitt. (Noch mehrere Kittle.) 30. Porcellan vor springen zu sichern. 31. Ofen gegen das Rauchen sehr gut zu verstreichen. 32. Eine andere Art. 33. Schuhwichse. 34. Tintenpulver. 35. Eine gute, wohlfeile, schwarze Tinte.

36. Eine andere sehr gute schwarze Tinte. 37. Rother Tinte.
38. Tinte zum Zeichnen der Wäsche. 39. Ameisen von Zucker, Honig
und eingemachten Früchten abzuhalten. 40. Mittel gegen Wanzen.
41. Motten von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten. 42.
Mittel gegen Mäuse. 43. Mittel gegen Ratten. 44. Fliegen
zu vertreiben.

Ein sehr genau bearbeitetes alphabetisches Register be-
schließt das Ganze.

