

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Register zur ersten Abtheilung.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Register zur ersten Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Suppen.

	Seite		Seite
Apfel-Suppe	15	Krebs-Suppe mit Mor-	
Aprikosen-Suppe	12	scheln	14
Suppe von Blumenkohl	7	Morcheln-Suppe	10
Grüne Erbsen-Suppe	7	Gefüllte Nudeln-Suppe	10
Erdbeer-Suppe	12	Reis-Suppe mit grünen	
Fröschen-Suppe	15	Erbsen	6
Suppe von verschiedenem		Reis-Suppe mit Wein	11
Geflügel	8	— — kalt zu geben	11
Gebrannte Habermehl-		Rüben-Suppe	6
Suppe	8	Schnecken-Suppe	15
Suppe v. jungen Hopfen	13	Suppe von Schwämmen	10
Kastanien-Suppe	9	Sellerie-Suppe	8
Kraft-Suppe	5	Tauben-Suppe mit Nu-	
Kräuter-Suppe	11	deln	6
Krebs-Suppe mit Nahl		Suppe v. Thaunesseln	13
und Mandeln	13	Gestohne Wurzel-Suppe	6

Einlagen in Suppen.

	Seite		Seite
Erdäpfel, gefüllte	17	Knödel von Erbsen	18
Grüner Eier-Käs	19	— — Käse	21

	Seite		Seite
Knödel von Krebsen . . .	20	Spinat-Küchlein . . .	19
— — Morcheln . . .	20	Würstchen von Hühner-	
— — Sago . . .	18	blut	17
Reis-Tafeln	16	Würstchen von Kalb-	
Schnitten, gefüllte . . .	19	fleisch	16

Zweiter Abschnitt.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

	Seite		Seite
Brustkerne mit Meer-		Rindfleisch mit Him-	
rettich	24	beer-Glace	24
Gedämpftes Rindfleisch	22	Rindsrippen mit Pa-	
Gefülltes Boeuf à la		radiesäpfeln	25
mode	23	Rostbraten mit Proven-	
Lendenbraten als Fri-		cer-Öel	25
kando	21		

Zulagen zum Rindfleisch.

	Seite		Seite
Blumenkohl	26	Sauce von Lebkuchen . . .	28
Eier, hartgefottene . . .	27	Schwarzwürzeln mit	
Hohnen od. rothe Rüben	27	Brunnenkresse	27
Sauce von Champignons	28	Spargeln	26

Dritter Abschnitt.

Gemüse.

	Seite		Seite
Blaues Kraut mit Ka-		Blumenkohl mit Par-	
stanien	30	mesankäse	29

	Seite	Seite
19	Erbsen, grüne, zu däm-	Sauerkraut mit Ka-
	pfen 31	paunen 33
17	Gurken, gefüllte 31	Sauerkraut mit Ka-
	Popfen 34	stanien 35
16	Morcheln, gebratene . . 34	Sellerie mit Kartoffeln
	— auf andere Art . . . 35	— — Käse 32
	Rüben, gelbe, mit Thau-	Spinat mit Del 30
	nesseln 36	Weißkraut auf beson-
	Rüben, gelbe, und Pasti-	dere Art 33
	nat-Wurzeln mit Farce . 32	Wirsing, gedämpft, mit
	Rüben, weiße, gefüllte . 28	Provencer-Del 32
		Wirsing mit Reis . . . 29

Beilagen zu Gemüsen.

	Seite	Seite
24	Cotelettes von Frosch-	Hammelschwänze, ge-
	schenkeln 40	backene 38
25	Cotelettes in Papier . . 38	Käseschnitten 39
	Fischwürste 37	Kalbsgefrös 39
	Gehirn in Butterteig . . 38	Kalbsohren, gefüllte . . 36
	Gehirnschnitten 37	Morcheln, gebackene . . 38
		Sardellen, gebackene . . 38

Vierter Abschnitt.

Pasteten.

	Seite	Seite
26	Kal-Pastete 41	Gewundene-Pastete . . 42
	Aufern-Pastetchen . . . 44	Lerchen-Pastete 40
	Pastete v. Blumenkohl . 47	Reis-Pastete 45
	— — Fasanen mit	— Pastetchen, gefüllte . 44
	Erdäpfel 47	Schinken-Pastete, kalt . 46
	Gänseleber-Pastete,	Spargel-Pastetchen . . 43
	Straßburger 42	

Fünfter Abschnitt.

Fische.

	Seite		Seite
Mal mit kalter Sauce . . .	53	Krebse, gedämpft . . .	55
— gebraten, m. Salwei . . .	54	Salmen in Papier . . .	50
Aufern zu braten . . .	55	Schleien mit Blut ge-	
Fischotter	54	dämpft	48
Forellen mit Erdäpfel . . .	50		
Hecht mit Sardellen . . .	49		
Karpfen mit Kräuter . . .	51	Fische im Dampf zu ko-	
— auf andere Art . . .	51	chen	52

Sechster Abschnitt.

Ragouts.

	Seite		Seite
Enten, gefüllte	56	Hühner mit Hopfen . . .	59
— junge, mit Spar-		— — Reis . . .	57
geln und Krebsen . . .	59	Hühnermägen, gefüllte . . .	67
Feldhühner, mit Kohl		Kalbsbrieschen und	
gedämpft	61	Hahnenkämme mit Zus	67
Feldhühner, grillirte,		Kalbsgehirn mit Para-	
mit Sauce	61	diesäpfel-Sauce . . .	63
Salmi v. Feldhühnern . . .	62	Kalbsgehirn auf an-	
Hühner, junge, mit		dere Art	64
Champignons	58		

Seite	Seite
Kalbsohren mit Cham- pignons 63	Schaaflunge mit grü- ner Sauce 66
Lerchen mit Kräuter . . . 57	Schweinsleber 63
Dschenzunge 65	Tauben im Dampf . . . 60
— auf andere Art 66	— in der Sauce 57
Nindsgehirn 65	

Siebenter Abschnitt.

Fasten- und Mehlspeisen.

Seite	Seite
Apfel, gebackene 75	Gesottene Speise mit Kirschwasser oder Rhum 76
Auflauf von eingemach- ten Baumrüßen 73	— von Sago 80
— von Kasse 72	Knapf von Rehbühnern, Schneppen oder anderm Geflügel 78
— von Käse 70	— von Zuckererbsen . . . 79
— von Kirschen 74	Mus von Äpfeln mit Kirschwasser 82
— mit Wein 73	— von Chokolade 81
Brötchen, gefüllt mit Chokolade 77	— auf andere Art 82
Dampfnudeln, gewöhn- liche 84	— mit Eiern 81
Eier, aufgeföhte mit Par- mesan-Käse 68	— von Erdäpfeln
— in Essig und Del 70	— von Kasse 82
— gefüllte, mit Gehirn . . . 69	— von Knollenmilch . . . 83
— hartgesottene mit Gurken und Kräuter —	— v. gebrannten Man- deln —
— — mit Krebsbutter . . . 68	— von Reis 84
Eierspeise, grüne 80	Omelettes mit Parme- san-Käse 70
— mit Salmi 71	Reis mit Apfel 77
Gefüllte Speise von Hecht und Krebsen . . . 72	— mit gefüllten Äpfeln 74

Achter Abschnitt.

Braten.

	Seite		Seite
Kalbs-Schlegel . . .	87	Schnepfen mit Trüffeln	89
— — — auf an-		Svanferkel, gefülltes	86
dere Art	88	Wildschweinskopf,	
Hinds-Braten, sauer	89	gefüllter	85
— — mit Wurzeln	88		

Neunter Abschnitt.

Torten und Kuchen.

	Seite		Seite
Baumkuchen	90	Punsch-Kuchen	96
Butterteig-Torte, süße	92	Rosinen-Torte	95
Englische-Torte	93	Sand-Torte	92
Erdäpfel-Torte	92	Speck-Kuchen	96
Kastanien-Torte	94	Spinat-Kuchen	95
Mürbe-Torte	94	Syriz-Torte	93

Zehnter Abschnitt.

Schmalz-Bäckwerk.

	Seite		Seite
Apfel, gebackene, mit		Apfel, überzogene . . .	101
Feigen	102	Flädlein, gebackene . .	97

Seite	Seite
Kartoffelküchlein 100	Schnee-Küchlein 100
Käs-Nudeln 99	Schnitten, gefüllte 97
Milchbrötdchen, gebak-	— — Mandel = 98
fene 98	— — Reis = 99
Reis-Apfel 101	Speck-Knödel, gebackene 100

Fiffter Abschnitt.

Zucker-Bäckwerk.

Seite	Seite
Biscuitchen 106	Luft-Täfelchen, noch
Biscuit v. Haselnüssen 107	eine andere Art 111
— — mit Vanille 106	Maikronen v. Chokolade 104
Biscuit-Hüben 109	— — fagonnirte 103
Böglein von Mandeln 108	— — von Drangen 103
Brezeln von Brandteig 104	Sternchen, gebackene . 108
Butter-Brötchen 105	Veilchen-Butterlein 108
Butter-Küchlein 104	Waffeln, harte 110
Gewürz-Täfelchen 104	— — Reis = 109
Leckerlein, braune 105	Zeltlein von Vanille . 107
— — Zitronen = 110	Zuckerbrot, glasirtes . 107
Luft-Täfelchen 110	
— — auf andere Art 111	

Zwölfter Abschnitt.

Cremsen und Sulzen.

Seite	Seite
Cremsen von Chokolade . 114	Cremsen mit Kastanien . 115
— von Kasse 112	— von Kirchwasser . 114

Seite	Seite
Creme von Reis . . . 112	Gelee von Himbeeren und Quitten 117
— mit Rosenwasser . . . 113	— von Johannisbeeren 116
— mit Veilchenblüthe 113	Gepresste Schweins- Sulz 115
Gelee von Aepfel . . . 117	
— von Aprikosen . . . 118	

Alphabetisches Register

z u m

Haus- und Wirthschafts-Buch.

Seite	Seite
Aal einzumachen . . . 210	Asche, deren Gewinnung und Aufbewahrung . . 131
Aepfel aufzubewahren . 244	Baumwolle zu färben — siehe Färben.
Alfermes-Saft . . . 232	Bett-Wische 151
Ameisen von Zucker, Ho- ntg und eingemachten Früchten abzuhalten . . 318	— — eine andere 152
Andivie lange zu erhal- ten 248	Bier, trübes, hell zu machen 305
Apperts Aufbewahrungs- Art 253	Birken-saft 222
Appretur zu seidenen Zeugen 172	Birnen auf besondere Art zu dörren 242
Aprikosen aufzubewah- ren 244	Birnen aufzubewahren 246
Artischofen zu trocknen und aufzubewahren . . 249	Bleichen des Garns und der Leinwand 160
	Bleichen d. Baumwollen- Garns 162