

# **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

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1827**

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtessen serviert.

**urn:nbn:de:bsz:31-56471**

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtessen  
serviert.

Eyerblumentraut.  
 Hopfen.  
 Rapunzelen.  
 Spinat.  
 Gefüllter Spinat.  
 Spargeln.  
 Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.  
 Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.  
 Schiefen oder Schoten.  
 Rubköhl oder Kohlraben.  
 Frühe welsche Bohnen.  
 Frikasirter Kopfsalat.  
 Salat, gekocht wie Spinat.  
 Gefüllter Salat.  
 Sauerampfer mit Eiern.  
 Sauerampfersauce mit Eiern.  
 Ein Pudding von Spinat.  
 Carton.  
 Endivie.  
 Blumenkohl.  
 Artischocken.  
 Früher gelber Kohl.  
 Erdäpfel.  
 Champignons oder Morcheln und Kukumern.  
 Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter = Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

Blumenkohl.  
 Storzoneren oder Artisvion.  
 Kleine gefalgene Bohnen.  
 Gekochter Sellery.  
 Gefüllter Sellery.  
 Rubköhl.  
 Endivie.