

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

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

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.
Rübköhl 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.
Blumenköhl.
Artischocken.
Früher gelber Köhl.
Erdäpfel.
Champignons oder Morcheln und Kukumern.
Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

Blumenköhl.
Storzoneren oder Artisvion.
Kleine gefalgene Bohnen.
Gekochter Sellery.
Gefüllter Sellery.
Rübköhl.
Endivie.

- Spinat.
 Rothcs Kraut.
 Brüssel-Kohl.
 Gebacktes weißes Kraut mit Milch oder Fleischbrühe.
 Gefülltes Kraut.
 Gefüllte Erdäpfel.
 Gebackene Erdäpfel mit Eiern.
 Erdäpfel gebräckt.
 Auf eine andere Art gebräcktste Erdäpfel.
 Erdäpfelwürste.
 Erdäpfelpfutzen.
 Erdäpfel-Eierkuchen.
 Erdäpfel mit Milch und Eiern.
 Erdäpfel mit englischer Sauce.
 Ein Erdäpfelknopf.
 Gefüllte Zwiebeln.
 Zwiebeln mit Sauce.
 Gebackene Würste.
 Nudeln.
 Gefüllte Nudeln.
 Griespfutzen.
 Gefüllte Ameletten.
 Blinde Stockfische.
 Eierkuchen mit Gans- oder Kalbsleber.
 Eierkuchen mit Spinat, so wie Pudding und Knöpf.
 Ameletten.
 Grüne Eierkuchen.
 Gerührte Eier.
 Verlohrene Eier.
 Gefüllte Eier.
 Pudding von Reis.
 Pudding von Mark.
 Alles, was von Eiern und Mehl in dieser Gemüs-
 Ordnung ist, können Sie zu allen Zeiten zu Abend auf
 den Tisch geben, nur nicht zu großen Gastmahlen; zum
 Abendessen geben Sie kein Fleisch zu dem Gemüse, als

zum gelben oder weißen Kohl Metz- oder Bratwürste;
auf den Spinat keine Eyer, der wird mit gebacknem
spanischem Brodteig garnirt.

Aller Gattung feine Gemüse, so im Butter gebacken
werden, das ist, Blumenkohl, Carton, Artischocken, Ar-
tisivien, Spargeln, gebackene Eyer, gebackenes Geflügel
und im Butter gebackenes Fleisch. Dieses alles können
Sie gegen grüne Gemüse stellen. Zu Mittag sind es
Nebenplatten zum Braten und zu Abend sind sie an der
Stelle eines zweyten Gemüses.

Was man zu Rindfleisch servirt

Brunnenkressensalat.
Gartenkressensalat.
Fleischkraut Salat.
Kleine Rettige.
Frische Butter.
Schnittlauch mit Essig und Oehl.
Rettig.
Rettigsalat.
Bohnensalat.
Zwiebelsalat.
Kukumersalat.
Eingemachtes Welschkorn.
Gelberubensalat.
Häringsalat.
Anchoisalat.
Eingemachte kleine Kukumern.
Rothe Rahnen.
Senf.
Meerrettig mit Fleischbrühe.
Meerrettig mit Essig.
Sardellen Butter.
Oliven.
