

# **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**

Was man zu Rindfleisch servirt.

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

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.

---