

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1819

Register

urn:nbn:de:bsz:31-56435

R e g i s t e r.

1. S u p p e n.

	Seite
1. Eine Schnecken - Suppe	9
2. Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe	—
3. Krebs - Suppe	10
4. Weiße Zwiebel - Suppe	11
5. Endisen - Suppe	—
6. Suppe mit verlorren Eiern	—
7. Erbsen - Suppe	12
8. Linsen - Suppe	—
9. Milch - Suppe mit Zwiebeln	—
10. Wasser - Suppe	13
11. Fasten - Krebs - Suppe	—
12. Eier - Gerste	—
13. Ulmer - Gerste	14
14. Reiß	—
15. Reiß mit Krebsen.	—
16. Reiß - Suppe mit Wein	15
17. Geriebene Gerste	—
18. Eine andere Art Suppe	—
19. Gesponnene Nudeln oder Vermicelli - Suppe	16
20. Hafergrüh - Suppe	—
21. dito auf eine andere Art	—
22. Grüne Suppe	—
23. Käse - Suppe	17
24. Suppe mit grünen Erbsen	—
25. Reiß - Suppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe	18

	Seite
26. Wein - Suppe oder Weinwarm	18
27. Wein - Suppe mit Mandeln	19
28. Sago - Suppe mit Wein	—
29. Citronen - Suppe	—
30. Bier - Suppe	20
31. Schokoladen - Suppe	—
32. Blinde Schokoladen - Suppe	—
33. Ameletten - oder Eyerkuchen - Suppe	—
34. Braune Gries - Suppe	21
35. Sago - Suppe mit Fleischbrühe	—

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

1. Butter - Knöpflein	22
2. Auf eine andere Art	—
3. Weisbrod - Knöpflein	—
4. Braune Knöpflein	—
5. Weismehl - Knöpflein	23
6. Mark - Knöpflein	—
7. Eine andere Art dito	24
8. Gries - Knöpflein	—
9. Grüne Knöpflein	—
10. Krebs - Knöpflein	25
11. Fisch - Knöpflein	—
12. Hirn - Knöpflein	—
13. Kartoffel - Knöpflein	26
14. Leber - Knöpflein	—
15. Kalbfleisch - Knöpflein	—

3. G e m ü s e.

1. Gelber Kohl	27
2. Grüner oder Blätter - Kohl mit Schweine- oder Hammelfleisch	—

	Seite
3. Brükler Kohl	28
4. Weiß-Kraut mit Zwiebeln	—
5. Gehacktes Weiß-Kraut	29
6. Gefülltes Kraut	—
7. Gedämpftes rothes Kraut	30
8. Sauer-Kraut	31
9. Sauere Rüben	—
10. Dürre Erbsen	—
11. Linsen	32
12. Weiße Bohnen	—
13. Gedörrte Bohnen	—
14. Schnitze.	—
15. Geschlammter Spinat	33
16. Gehackter Spinat	—
17. Gefüllter Spinat	—
18. Salat	34
19. Mangold	—
20. Schneid-Mangold	—
21. Mangold mit großen Bohnen	—
22. Mangold-Stiele oder Rippe fritassirt	35
23. Braune oder saure Mangold-Stiele	—
24. Stiele mit Milch	—
25. Schiefen oder Schoten	36
26. Zucker-Erbsen	—
27. Grüne Erbsen mit Fleisch	—
28. Gelbe Rüben mit Fleisch	37
29. Junge Pastinaken	—
30. Junge Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammel- fleisch	38
31. Frühe welsche Bohnen	—
32. Auf eine andere Art	—
33. Noch auf eine andere Art	39
34. Junge große oder sogenannte Saubohnen	—
35. Kohlraben braun zu kochen	—
36. Weiße und grüne Endisje mit breiten oder gehackten Blättern	40

	Seite
37. Rüb-Kohl oder Kohlraben	40
38. Blumenkohl	—
39. Scorzenere oder Artivise	41
40. Gefochte Sellery	—
41. Gefüllte dito	—
42. Artischocken	42
43. Gefüllte dito	—
44. Gebackene dito	43
45. Gefüllter Salat	44
46. Kopf-Salat trifassirt	45
47. Gefüllte Erdäpfel	—
48. Erdäpfel mit Milch	46
49. Erdäpfel mit Fleischbrühe	47
50. Gedämpfte Erdäpfel	—
51. Gebackene Erdäpfel mit Eyer	—
52. Auf eine andere Art gebacken	48
53. Erdäpfel-Würste	—
54. Grüne Erdäpfel	49
55. Kartoffel-Mehl	50
56. Spargeln	—
57. Spargel-Mis	51

4. Mehl-, Milch- und Eyspeisen.

1. Nudeln	51
2. Gefüllte Nudeln	52
3. Wasserfrübeln	53
4. Auf eine andere Art	—
5. Wasserschnitten	—
6. Weismehl-Knöpflein	54
7. Weisbrod-Knöpflein	—
8. Grüne Knöpflein	—
9. Reis-Knöpflein	55
10. Gries-Pfütten	—

	Seite
11. Auf eine andere Art	55
12. Erdäpfel-Pflutten	56
13. Italienische Nudeln, oder Macaroni mit Käse	—
14. Mehl-Brey (Mehl-Pappe)	57
15. Gries-Brey (Gries-Pappe)	—
16. Reis-Brey (Reis-Pappe)	—
17. Kürbis-Brey (Kürbis-Pappe)	58
18. Blinde Stockfische	—
19. Gefüllte Ameletten oder Eyerfuchlein	59
20. Ein gebrühter Eyerfuchen	60
21. Eine andere Art Eyerfuchen	—
22. Noch eine andere Art	—
23. Ein Kachelmus oder Ofenpappe	—
24. Speck-Eyerfuchen	61
25. Grüne Eyerfuchen	—
26. Brod-Eyerfuchen oder Brod-Pfannenfuchen	62
27. Fleisch-Eyerfuchen	—
28. Erdäpfel-Eyerfuchen	—
29. Auf eine andere Art	63
30. Eyerfuchen mit Gans- oder Kalbsleber	—
31. Eine Amelette	64
32. Ameletten mit Vinetsch oder Spinat	65
33. Gebackte Ameletten	—
34. Gerührte Eyer	66
35. Verlorne Eyer	67
36. Eingeschlagene Eyer oder Stier-Augen	—
37. Gebackene Eyer	—
38. Verlorne Eyer mit brauner Brühe.	—
39. Harte Eyer mit brauner Brühe	68
40. Gefüllte Eyer	—
41. Auf eine andere Art	69
42. Eyer ganz gefüllt	—
43. Gebackne Eyer	71
44. Eyer mit Sauerrampfer	—
45. Eyer mit Sauerrampferbrühe	72
46. Eyer mit Senf	—
47. Frische Eyer weich zu sieden	—

5. Unterschiedliche Sachen zu Gemüse.

1. Gefickte Kalbsripplein	73
2. Auf eine andere Art	—
3. Kalbsripplein in Papier, oder Papilloten	—
4. Gefüllte Kalbs-Ripplein	74
5. Hammels-Ripplein	75
6. Auf eine andere Art	—
7. Schweine-Ripplein	—
8. Schweine-Ripplein an eine Senf-Brühe	76
9. Gebackene Kalbsleber	77
10. Gebackene Kalbsfüße	—
11. Auf eine andere Art	78
12. Gebackene Schweinsfüße und Schweinsohren	—
13. Gebackene Hammelschwänze	79
14. Nieren-Schnitten	—
15. Küchen-Pastetlein	—
16. Brat-Würste	80
17. Metz-Würstlein oder Kalbfleisch-Würste	—
18. Adriots	81

6. Fische, Schnecken, Krebse und Frösche.

1. Karpfen blau zu kochen	82
2. Ein gebratener Karpfen	—
3. Ein gefüllter Karpfen	83
4. Karpfen an einer braunen Brühe	85
5. Karpfen mit einer weissen Brühe	—
6. Gebackene Karpfen	86
7. Hechte an einer weissen Brühe	87
8. Hecht am Spieß zu braten	88
9. Hechte blau zu kochen	89
10. Hechte auf dem Rost zu braten	—

	Seite
11. Gebackene Hechte	90
12. Barben, Borsig und Schleyen	—
13. Barben auf dem Rost zu braten	—
14. Forellen	91
15. Forellen schwarz zu kochen	—
16. Gebratene Forellen mit Esdragon-Brühe	92
17. Forellen abzusieden	93
18. Gebackene Forellen	—
19. Ein Mal mit einer Kapern-Brühe	94
20. Einen Mal zu braten	95
21. Salmen abzusieden	—
22. Salmen in einer weissen Brühe	96
23. Gebratene Salmen	—
24. Lachs	97
25. Sälmlinge abzusieden	—
26. Sälmlinge warm zu essen	98
27. Stockfische zu wässern	—
28. Stockfische zu kochen	—
29. Auf eine andere Art	99
30. Laperdan zu kochen	—
31. Mollfische zu kochen	—
32. Grundeln zu kochen	100
33. Gebackene Grundeln	—
34. Häringe zu braten	101
35. Frösche zu fricastiren	—
36. Gebackene Frösche	102
37. Schnecken zu kochen	—
38. Auf eine andere Art	104
39. Gebratene Schnecken	—
40. Krebse zu sieden	105
41. Gefüllte Krebse	—

7. P a s t e t e n.

1. Ein spanischer Brod-Teig	106
2. Eine andere Art Blätter-Teig	107

	Seite
3. Teig zu Pasteten	108
4. Geriebener Teig zu kalten Pasteten	—
5. Teig zu einer Timbal-Pastete	—
6. Eine Timbal-Pastete	109
7. Timbal-Pasteten mit jungen Hähnen	113
8. dito mit Tauben	—
9. Eine Schnepfen-Pastete	114
10. Eine spanische Brod-Teig- oder aufgesetzte Pastete	115
11. Eine Milchlein- (Kalbsmilch, Kalbskrösschen-) Pastete mit Krebsen	117
12. Pastete mit jungen Hühnern	118
13. Kalbfleisch-Pastete	119
14. Fleischknöpflein-Pastete	120
15. Eine andere Art Pasteten-Form	121
16. Eine gewöhnliche Kalbfleisch-Pastete	122
17. Eine warme Pastete von Schweinefleisch, Rindfleisch, oder saure Pastete	123
18. Eine Hasen-Pastete	124
19. Fülle zu Wildpret-Pasteten	125
20. Eine Wildpret-Pastete	—
21. Eine Stockfisch-Pastete	126
22. Eine dito mit Fülle	127
23. Eine Fisch-Pastete	—
24. Eine kalte Timbal-Pastete	128
25. Eine andere Art kalter Pastete	130
26. Ragouts-Pastetlein	132
27. Kleine spanische Brod-Pastetlein mit Fleischknöpflein	133
28. Kleine Pastetlein mit gehacktem Fleisch	134
29. Fisch-Pastetlein	—
30. Kleine Pastetlein mit Spinat	135
31. Kleine Pastetlein von Rindermark	136
32. Flaum-Pastetlein	—
33. Kleine Reis-Pastetlein	137
34. Kleine Käse-Pastetlein	138
35. dito ohne Teig	—

	Seite
36. Eine Pastete von gebacktem Fleisch	139
37. Kleine Pastetelein ohne Fleisch	—
38. Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen)	—

8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

1. Schu (Jus) zu kochen	141
2. Bœuf à la mode	—
3. Gebeigtes Rindfleisch	142
4. Eine Koulade von Rindfleisch	143
5. Eingekochtes Rindfleisch	—
6. Ein Stück Rindfleisch in seinem Schu oder Saft	144
7. Rindfleisch auf dem Roß gebraten, oder Bruststeig	—
8. Eine gespickte Ochsenzunge	—
9. Eine Ochsenzunge mit feinem Baumöhl	145
10. Eine Ochsenzunge an einer Kapern-Brühe	146
11. Ein dito mit einer Fülle	—
12. Ochsen-Rachen	147
13. Ochsen-Hirn	—
14. Knöpflein (Klöße) von Rindfleisch	148
15. Kutteln oder Blähe	—
16. Kutteln mit einer braunen Brühe	149
17. Frikando von Kalbfleisch	—
18. Frikando mit Sauerampfer	152
19. Gedämpftes Kalbfleisch	—
20. Gedämpfte Kälber-Vögel	153
21. Frikassirtes Kalbfleisch	154
22. Kalbfleisch an einer braunen Brühe	—
23. Platten-Fleisch	155
24. Frikassirte Milchlein (Kälberfröschen)	—
25. Kalbslungen	157
26. Gebackte Lungen	—
27. Gespickte Leber	—

	Seite
28. Eine andere Art Leber	158
29. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce	—
30. Gebackene Leber an einer Brühe	—
31. Reh- oder Hirschleber	159
32. Gefüllte Kalbsleber	—
33. Gehackte Kalbsleber	160
34. Gedämpfte Kalbsleber	161
35. Spießlein von Geis- oder Kalbsleber	—
36. Kalbsherze mit Sauce	162
37. Kalbshirne	—
38. Kalbsgekröse	163
39. Kalbsfüße zu fritassiren	—
40. Einen Kalbskopf zu kochen	164
41. Einen Kalbskopf zu kochen, wie man ihn von dem Mehger bekommt	165
42. Kalbszünglein oder Hammelszünglein	—
43. Ein gedämpfter Hammelschlegel	166
44. Hammelsripplein mit einer braunen Brühe	167
45. Hammelfleisch an einer Petersilien-Brühe	168
46. Ein gehackter Hammelschlegel	—
47. Ein Platten-Ring	169
48. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbfleisch oder Hammelbraten	170
49. Bratwürste an einer braunen Sauce	—
50. Ragout von wildem Schwein	—
51. Eine andere Art Wildpret zu kochen	171
52. Rehfleisch zu kochen	—
53. Frikando von Wildpret	172
54. Ein Hasen-Pfeffer	173
55. Gänse-Pfeffer oder Gänsegeräusch zu kochen	—
56. Ein Schweine-Pfeffer	174
57. Eine warme Gallerte	—
58. Tauben à la crapaudine	176
59. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten	—
60. Verdämpfte Tauben	177
61. Verdämpfte wilde Tauben	178

	Seite
62. Ganze Tauben zu frikassiren	178
63. Gefüllte Tauben	179
64. Junge Hahnen in grüner Sauce	181
65. dito in schwarzer Sauce	—
66. dito zu frikassiren	—
67. Gefüllte junge Hahnen	182
68. Gefüllte Milchlein	183
69. Gefülltes Hirn	184
70. Eine gefüllte Kalbsbrust	—
71. Verdämpftes Geflügel à la taube	185
72. Eine alte Gans oder Ente	186
73. Wilde Enten zu kochen	187
74. Schnepfen zu kochen	—
75. Eine Gansleber zu braten	—
76. Eine Geisleber	188
77. Ein Geisviertel zu füllen	—
78. Geisviertel zu frikassiren	189
79. Lungen-Mus von einer Geis	—

9. Gebratene Fleisch = Speisen.

1. Ein Rost-Beef zu braten	190
2. Ein Lendenstück (Lummel) oder Filet zu braten	191
3. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten	—
4. Hammelschlegel mit Rukummern oder Kartoffeln	192
5. Ein Hammelszimmer wie ein Rehzimmer zu braten	—
6. Hasen zu braten	—
7. Rehfleisch zu braten	193
8. Hirschenfleisch zu braten	—
9. Wild Schweinefleisch zu braten	194
10. Geflügel zu braten	—
11. Ein welscher Hahn zu braten	195
12. Kapannen zu braten	196
13. Tauben und junge Hähne zu braten	—
14. Eine gefüllte Gans zu braten	—

	Seite
15. Eine Gans mit Schnitten zu braten	197
16. Zahme oder wilde Enten zu braten	198
17. Einen Auerhahn zu braten	—
18. Fasane zu braten	—
19. Schneehühner (Gelinottes) zu braten	199
20. Rebhühner zu braten	—
21. Schnepfen zu braten	—
22. Krametsvögel oder Lerchen zu braten	—
23. Eine gepresste Schweins-Gallerte	200
24. Wilde Schweinsköpfe zu kochen	205
25. Ein Schweinekäse	207
26. Trüffel zu kochen	209

10. S a u c e n.

1. Oliven-Sauce	—
2. Wildpret-Sauce	210
3. Eine andere dito	—
4. Eine Wachholderbeer-Sauce	211
5. Citronen-Sauce	—
6. Eine kalte Sauce von Häringen oder Sardellen	—
7. Eine Senf-Sauce	212
8. Eine grüne Sauce	—
9. Eine andere dito	—

11. S a l a t e.

1. Anchois-Salat	213
2. Häring-Salat	—
3. Bohnen-Salat	—
4. Spargeln-Salat	214
5. Zwiebel-Salat	—
6. Gurken- (Kukumern-) Salat	—
7. Erdäpfel-Salat mit Anchois	—
8. Schnecken-Salat	215

12. Gefochtes Obst.

Seite

1. Compoten zu kochen	215
2. Ein Apfel-Ring	216
3. Ein gebranntes Apfel-Mus	217
4. Ein Apfel-Mus mit Rosinen	—
5. Ein Apfel-Mus ohne Zucker	218
6. Apfelschnitze	—
7. Gefüllte Äpfel	219
8. Compoten von Quitten	220
9. Gefochte Birnen	—
10. Quitten-Mus	—
11. Ein Apfel-Mus mit geschwungenem Ey	221
12. Gefochte Kirschen	—
13. Kirschen mit Brod, oder Kirschsuppe	—
14. Zwetschgen zu kochen	222
15. Eine andere Art Zwetschgen	—
16. Mirabellen zu kochen	223
17. Himbeeren zu kochen	—
18. Citronen mit gebratenem Fleisch aufzustellen	—

13. Aller Sorten Cremen.

1. Schokolade-Creme	224
2. Kaffee-Creme	—
3. Eine Creme mit gebranntem Zucker, oder gelbe Creme	225
4. Eine weiße Creme	—
5. Eine Thee-Creme	226
6. Creme von Vanille	—
7. Ziegerlein oder Ziegerkäse	227
8. Geschwungene Eyer	228
9. Geschwungene Sahne oder Rahm	230
10. Eine umgestürzte Creme oder Flane renversé	—
11. Kleine Flanes renversés	232

	Seite
12. Creme auf dem Wasser	233
13. Ein Platten-Mus	—
14. Eine Wein- oder Citronen-Creme	234
15. Mandel-Creme	235
16. Eine andere Art	—
17. Ein gebackenes Mus, oder sogenannte Plombierer-Creme	236
18. Ein Braut-Mus	—
19. Gefüllte Citronen	237
20. Ein Blanc-Manger	238
21. Eine andere Art	—
22. Gallerte von Hirschhorn	239
23. Rothe Gallerte	240
24. Eine Creme soufflée	—
25. Oeufs à l'eau	241
26. Gefüllte Ameletten mit Mandeln	242
27. Ein Pudding	243
28. Eine andere Art	244
29. Ein gebackener Pudding	245
30. Ein Pudding von Reis	246
31. Ein Pudding von Rindermark	—

14. Kuchen, Torten und Kuchenlein.

1. Ein Kaiser-Kuchen	247
2. Ein Mandel-Kuchen	248
3. Ein Kuchen von Mandeln	—
4. Ein Reis-Kuchen	249
5. Ein Gries-Kuchen	—
6. Kuchen von allerhand Obst	—
7. Eine andere Art Obstkuchen	250
8. Noch eine andere Art	251
9. Ein Brod-Weißkuchen	—
10. Ein Kuchen von Quitten	252
11. Kuchen von spanischem Brodteig, oder sogenannte Wähen	—

	Seite
12. Eine Zwetschgen-Wähe	253
13. Eine Himbeeren-Wähe	254
14. Eine Maulbeeren-Wähe	255
15. Eine Heidelbeeren-Wähe	—
16. Eine Mirabellen-Wähe	—
17. Eine Aprikosen-Wähe	—
18. Eine Kirschen-Wähe	256
19. Eine St. Johannisbeeren-Wähe	—
20. Eine Trauben-Wähe	257
21. Eine Aepfel-Torte	—
22. Eine Andere Art	258
23. Noch eine andere Art Obst-Torten	259
24. Eine Rosinen-Torte	—
25. Eine Mandel-Speck-Torte	—
26. Eine Milchrahm-Torte	260
27. Basler Osterfaden	—
28. Eine Mark-Torte	261
29. Eine Quitten-Torte	262
30. Eine dito mit einer Gallerte	263
31. Eine Citronen-Torte	—
32. Eine andere Art	264
33. Eine englische Torte	265
34. Eine Reiß-Torte	—
35. Eine Mandel-Torte	266
36. Mandelherze	—
37. Eine schwarze Brod-Torte	—
38. Eine Zuckerbrod- oder Biscuit-Torte	267
39. Eine Zimmet-Torte	—
40. Eine schwarze Mandel-Torte	268
41. Erdäpfel-Torte	—
42. Taback-Nollen	269
43. Torteletten von Compoten	270
44. Torteletten mit Bitter	271
45. Mandel-Torteletten ohne Teig	—
46. Mandelschnitten	—
47. Kleine Flädlein	272

	Seite
48. Dreispitze	272
49. Bratwurst-Becken	273
50. Ofen-Küchlein	—
51. dito mit Wasser	274
52. Ein Apfelgebakenes (Apfelfuchen)	275
53. Apfelfüchlein mit rothem Wein	276
54. Eine andere Art Apfelfüchlein oder Apfelsrauben	277
55. Noch eine andere Art	—
56. Apfelfüchlein mit gestocker Milch oder Rahm	—
57. Gebakene Apfelschnitze	278
58. Apfelschnitten	—
59. Erdbeerschnitten	279
60. Gebakene Birnen oder Schuhnägel	—
61. Kirschenküchlein	280
62. Eine andere Art	—
63. Gebakene Zwetschgen	—
64. Gebakene Apfel mit Rosinen	281
65. Rosinen-Brod	—
66. Gebakene Makronen mit einer Hagebutten oder Buttenmus-Sauce	282
67. Gebakenes Weisbrod oder Pfaffenschnitten	283
68. Gebakene Weißbrodschnitten	—
69. Spanische Brodküchlein oder Weinküchlein	—
70. Gebakene Wecklein	284
71. Fohelschnitten	285
72. Gebakener Reiß	—
73. Rosenküchlein	—
74. Goldene Hauben oder Zuckerstrauben	286
75. Dickröhrigte Strauben	287
76. Dünnröhrigte Strauben	—
77. Bauernsträublein	288
78. Verbrühte Sträublein	—
79. Gebakene Amsetten	—
80. Schnitten	289
81. Sprützen-Küchlein	—
82. Zwieback-Küchlein	290

	Seite
83. Große Pfutteln oder Kugeln	291
84. Kleine Pfutteln	292
85. Kniebläse oder Faschnachtküchlein	—
86. Gewahlte Küchlein	293
87. Ein Mandel-Gugelhopf	294
88. Ein Biscuit-Gugelhopf	—
89. Wie die Butter leicht gerühret wird	295
90. Ein gerührter Gugelhopf	—
91. Eine andere Art	296
92. Ein gerührter Gugelhopf ohne Bierhefe	—
93. Eine andere Art Gugelhopf	297
94. Noch eine andere Art	—
95. Eine geringere Art	—
96. Ein Speckkuchen	298
97. Mülhauser-Osterbrod, oder sogenannte Osterkuchen	—

15. Backwerk zum Nachtsisch.

1. Schenkelein zu backen	299
2. Falsche gebackene Mandeln	—
3. Gateaux de Milan	300
4. Ringlein zu machen	—
5. Runde Zuckerbrode	—
6. Zuckerbrod in Formen	301
7. Zuckerbrod in Papier	—
8. Mandel-Zuckerbrod	—
9. Mandel-Brod	302
10. Braunes oder Schokolade-Brod	—
11. Anis-Brod	303
12. Kleine bittere Makronen	—
13. Große Makronen	—
14. Muskat-Zünglein	304
15. Muscheln	—
16. Croquets	305
17. Croquanteaux	—

	Seite
18. Mandel-Späne	306
19. Hobel-Späne	—
20. Zimmet-Mandeln	307
21. Kleine Gedults-Täfelchen	—
22. Große dito	308
23. Apfel-Täfelchen	—
24. Quitten-Täfelchen	—
25. Merins	309
26. Kleine Merins in Papier	—
27. Gefüllte Merins	310
28. Himmels-Gestirn	—
29. Pfeffer-Nüßlein	311
30. Mandel-Kränzchen	—
31. Zwieback	—
32. Zwieback mit Mandeln	312
33. Carlsbadner-Zwieback	—
34. Husaren-Schnitten	313
35. Zimmet-Schnitten	—
36. Basler-Leckerlein	—
37. Ein Guß auf Leckerlein	315
38. Gelbe Lebkuchen	316
39. Weiße Lebkuchen	—
40. Marzipan zu verfertigen	—
41. Brauner Marzipan	317
42. Ein Zuckerteig, auch zu Torten zu gebrauchen	318
43. Gofern	—
44. Gofern von Milchrahm	319
45. Mandeln-Gofern	—
46. Waffeln von süßem Rahm	320
47. dito von saurem Rahm	—
48. Müllhauser-Waffeln	—
49. Hippen	321

16. Aller Gattung Früchten einzumachen.

1. Zucker zu läutern	322
----------------------	-----

	Seite
2. Eingemachte Nüsse	322
3. Melonen einzumachen	323
4. Roselleten oder Muskateller-Birnen einzumachen	—
5. Roselleten in Brandwein	324
6. Zwetschgen oder Pflaumen	325
7. Rothe Pfirschen mit Brandwein	—
8. Muskateller-Pfirschen	326
9. Quitten	327
10. Eingemachte Quitten mit halb Zucker	—
11. Gallerte von Quitten	328
12. Quitten-Brod	—
13. Gallerte von Renetten oder Borstorfser-Aepfel	329
14. Gelbe Pommeranzen einzumachen	330
15. Grüne Pommeranzen	—
16. Aprikosen	—
17. Aprikosen-Marmelade	331
18. Aprikosen in Brandwein	—
19. Hagebutten	332
20. Hagebuttenmus oder Buttenmark	—
21. Butten in Essig einzumachen	333
22. Himbeeren ganz einzumachen	—
23. St. Johannis-Beeren	334
24. Stachelbeeren oder Kräuselbeeren	—
25. Kornel-Kirschen (Dirlißen, Thierlein)	—
26. Maulbeeren	335
27. Himbeeren- und St. Johannisbeeren Gallerte	—
28. Mirabellen ganz einzumachen	336
29. Mirabellen mit halb Zucker	337
30. Mirabellen in Brandwein	—
31. Rennekloben oder grüne Pflaumen in Brandwein	338
32. Eine andere Art Rennekloben in Brandwein	—
33. Sauere Kirschen	339
34. Kirschen mit halb Zucker	340
35. Weichsel-Kirschen in Fäßelein	—
36. Kirschen in Brandwein	341
37. Zwetschgen mit halb Zucker	—

	Seite
38. Zwetschgen-Mus	341
39. Birnen-Most zu kochen	342
40. Honig zu läutern	—
41. Würste von Quitten	343
42. Feigen einzumachen	—

17. S y r u p e.

1. Kirschen-Saft	344
2. St. Johannisbeeren-Saft	—
3. Maulbeeren-Saft	345
4. Himbeeren-Saft	—
5. Violett-Saft	—
6. Nelken-Saft	346
7. Kornrosen-Saft.	—
8. Sirop de Capillaire	—
9. Sirop de Framboise, oder Himbeeren-Saft	—
10. Eine andere Art dito	347
11. Citronen-Syrup	—
12. Hippogras	—
13. Natasia von Kirschen	348
14. dito von Quitten	—
15. dito von Erdbeeren	—
16. Von Citronen	349
17. Mandel-Saft oder Orgeade	—
18. Punsch zu machen	350
19. Bischoff zu machen	—
20. Nuskwasser	—
21. Natasia von Pirschen-Kernen	351

18. Obst und andere Früchte einzumachen und aufzubewahren.

1. St. Johannisbeeren zu trocknen	—
2. Grüne Erbsen zu trocknen	352

	Seite
3. dito auf eine andere Art	352
4. Allerhand Obst in Bouteillen aufzubewahren	353
5. Zwetschgen oder Pflaumen auf den Winter zu bewahren	354
6. Nüsse und Kastanien über Winter aufzubewahren	355
7. Citronen zu erhalten	—
8. Petersilie einzumachen	—
9. Ein Essig von Wintertrauben oder Verjus	356
10. Bohnen einzumachen	—
11. Bohnen in Essig einzumachen	357
12. Bohnen zu trocknen	—
13. Sauerkraut einzumachen	358
14. Sauere Rüben	—
15. Gelben Kohl einzumachen	—
16. Kleine Gurken oder Kufummern	359
17. Eine andere Art kleine Gurken	—
18. Kleine Salz-Gurken	—
19. Gurken oder Kufummer-Salat einzumachen	360
20. Rothe Rahnen	—
21. Spargeln	—
22. Butter einzusalzen	361
23. Ausgelassene Butter	—
24. Eingesottene Butter	362
25. Eyer aufzubewahren	363
26. Ein Pot pouri zu machen	—

19. Schweinefleisch einzusalzen und Würste zu machen.

1. Speck einzusalzen	364
2. Schinken einzunähen	366
3. Leberwürste zu machen	—

	Seite
4. Blutwürste	367
5. Schweinemagen zu füllen oder Schwartenmagen	368
6. Eine andere Art	369
7. Schinken zu sieden	370
8. Cervelatwürste oder Rauchwürste	—
9. Cervelatwürste	371
10. Pökelfleisch	—
11. Gesalzenes Rindfleisch	372
12. Zungen einzusalzen	373
13. Gänse einzusalzen, zu räuchern und sie im Sauerkraut zu essen	—
14. Süßen Senf zu kochen	374
15. Eine andere Art Senf	—

~~~~~

### Anhang von Speisen und Getränken für Kranke.

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Kraft-Suppen für Kranke           | 375 |
| 2. Gallerte für Kranke               | 376 |
| 3. Gallerte von Kalbfleisch          | —   |
| 4. Eine Kümmel-Suppe                 | 377 |
| 5. Eine Krebs-Suppe                  | —   |
| 6. Eine Körbelkraut-Suppe            | 378 |
| 7. Eine Endivien-Suppe               | —   |
| 8. Eine grüne Suppe                  | 379 |
| 9. Eine Knoblauch-Suppe              | —   |
| 10. Eine Sago-Suppe mit Fleischbrühe | —   |
| 11. Eine Wurzel-Suppe                | —   |
| 12. Eine Wein-Suppe                  | 380 |
| 13. Reis und Gerste                  | —   |
| 14. Spargeln zu kochen               | 381 |
| 15. Oeufs à l'eau                    | —   |

|                                                                                | Seite |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16. Ein gebranntes Nus                                                         | 382   |
| 17. Frische Eyer zu kochen                                                     | —     |
| 18. Rosinen mit Brod                                                           | 383   |
| 19. Fleisch-Weisen für Kranke                                                  | —     |
| 20. Kalte Schale, oder rothen Wein mit gebährem<br>— Brod                      | 384   |
| 21. Citronenschnitz                                                            | —     |
| 22. Gallerte von Schnecken und Krebsen                                         | —     |
| 23. Gallerte von Hirschhorn und Wein                                           | 385   |
| 24. Fröschen-Brühe                                                             | —     |
| 25. Schnecken-Brühe                                                            | 386   |
| 26. Fleischbrühe mit dem Gelben vom Ey                                         | —     |
| 27. Hafergrüß-Brühe                                                            | —     |
| 28. Gallerte von Hafer-Kernen                                                  | —     |
| 29. Gerstenwasser                                                              | 387   |
| 30. Reiskwasser                                                                | —     |
| 31. Wasser mit Kirschen                                                        | —     |
| 32. Warme Limonade                                                             | —     |
| 33. Limonade mit Weinstein                                                     | 388   |
| 34. Kalte Limonade                                                             | —     |
| 35. Mandelmilch                                                                | —     |
| 36. Nuß-Milch                                                                  | 389   |
| 37. Brod-Tisane                                                                | —     |
| 38. Eine andere Art                                                            | —     |
| 39. Eine gekochte Brod-Tisane                                                  | 390   |
| 40. Eine krampfstillende Tisane                                                | —     |
| 41. Eine eröffnende Tisane                                                     | —     |
| 42. Nessel-Wasser                                                              | 391   |
| 43. Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, saueren Kir-<br>schen oder Johannisbeeren | —     |
| 44. Salbei-Trank                                                               | —     |
| 45. Gerstenwasser mit Wein                                                     | —     |
| 46. Wasser von präparirtem Weinstein                                           | 392   |
| 47. Thee-Limonade                                                              | —     |
| 48. Thee mit Ey für den Husten                                                 | —     |
| 49. Kirschenwasser für den Husten                                              | 393   |

|                                   | Seite |
|-----------------------------------|-------|
| 50. Rübensaft dito                | 393   |
| 51. Kalbfleischbrühe dito         | 394   |
| 52. Eine andere Art               | —     |
| 53. Möhren- (Kelleresel-) Saft    | —     |
| 54. Körbelkraut-Saft              | 395   |
| 55. Möhren- oder gelbe Rüben-Saft | —     |
| 56. Molken zu machen.             | 396   |
| 57. Molken mit Kälbermagen        | —     |
| 58. Molken mit Renetten           | 397   |
| 59. Vermuth-Wein                  | —     |
| 60. Scorbut-Wein                  | —     |
| 61. Wachholderbeeren-Mus          | 398   |
| 62. Schokolade mit Wasser         | —     |
| 63. Schokolade mit Milch          | 399   |
| 64. Geröstete Milch               | —     |
| 65. Destillirtes Melissen-Wasser  | —     |
| 66. Melissen-Thee                 | —     |
| 67. Syrup von unreifen Trauben.   | 400   |

