

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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Register zum zweyten Theil des oberrheinischen Kochbuchs.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

R e g i s t e r

zum zwoyten Theil des oberrheinischen Kochbuchs.

Kraftbrühen (Coulis.)

	Seite
1. Eine Kraftbrühe oder Coulis für Ragout oder zu andern Speisen	3
2. Eine klare oder glänzende Brühe auf Fleisch	—
3. Gebundener Schü (Jus)	4
4. Trockene Fleischbrühe auf Reisen	5
5. Ein Schü von Fischen (Fisch-Coulis)	6

S u p p e n.

1. Fasten-Suppen	7
2. Gebackene Erbsen für Suppen	—
3. Suppe von Kartoffelkloßen (Erdäpfelknöpflein)	8
4. Eine zerfahrene Suppe	—
5. Weiße Egergerste	9
6. Zwiebel-Suppe	—
7. Eine weiße Mehlsuppe	10
8. Suppe von Morcheln	—
9. Reissuppe mit Kräutern	—
10. Eine Fastensuppe mit Reiß	11
11. Eine Fröschensuppe	—
12. Suppe von Grieß mit Eiern	12
13. Simouille	—
14. Kartoffel- (Erdäpfel-) Suppe	—
15. Mandeln-Suppe mit Milch	13
16. Reiß-Suppe mit Milch	—
17. Suppe von Milch	14
18. Wein-Suppe von Schwarzbrot	—
19. Eine Apfelsuppe	15
20. Suppe von Kirschen	—
21. Suppe von Hagebutten	—
22. Eine Suppe von Citronen	—

	Seite
23. Melonen-Suppe	16
24. Warmer Wein	—
25. Eine andere Art warmer Wein	17
26. Schodé (Chaudé)	—
27. Schodé von Champagnerwein	—
28. Kalte Schale von Erdbeeren	18
29. — — von Kirschen	—
30. — — von Pfirschen	19
31. — — von Wein	—

G e m ü s e .

1. Linsen mit Rebhühnern	20
2. Weiße Ruben	—
3. Sperblumen-Kraut	21
4. Gartenkressen oder Ketterlsen	—
5. Stabwurzeln	—
6. Hopfen	22
7. Geschnittene Spargeln	—
8. Gebackene dito	23
9. Gebackenen Blumenkohl	—
10. Blumenkohl mit brauner Sauce	24
11. Kleine durre weiße Bohnen	—
12. Gebackenen Borrätsch oder Dhsenzungen	25
13. Cardons	—
14. Gebackene Cardons	26
15. Champignons in Sauce	—
16. — — mit Kräutern	27
17. Morcheln mit Sauce	—
18. Kufumern in einer Sauce	28
19. Endivie	—
20. Grüne Pflück- oder Acker-Erbfen auf englische Art	29
21. Sauerampfer mit Eiern	—
22. Spinatkuchen	30
23. Spinatwürste mit Kalbsmilchlein	—
24. Pudding von Spinat	31
25. Ein Spinatknopf	—
26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce	32
27. Eine Andere Art gefüllte Zwiebeln	33
28. Zwiebeln als Ragout	34
29. Sauerkraut mit Lachs	—
30. Gelbe Ruben mit Schü	35
31. Schwarze Wurzeln oder Scorzeneren	—

	Seite
32. Kartoffeln mit englischer Sauce	36
33. — mit Zwiebeln	37
34. Kartoffelbren oder Pappe	—
35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce	—
36. Ein Kartoffelknopf	38
37. Kartoffel-Pflutten	—
38. Grüne Nudeln	39
39. Dampfnudeln	—
40. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse	40
41. Gebackene Würste	41
42. Kleine Würste von Fischen	—
43. Mehl-Knöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod	42
44. Schwäbische Knöpflein oder Klöße	—
45. Mehlknöpflein mit Schinken	43
46. Speckklöße oder Knöpflein	—
47. Kalbsleber-Klöße oder Knöpflein	—
48. Gerührte Eyer mit gesalzenem Fleisch und mehrerer Veränderung	44
49. Verlohrene Eyer mit Sauce	45
50. Gerührte Eyer mit Sardellen	—
51. Eingeschlagene Eyer mit Sardellen.	46
52. Eyer mit einer weißen Sauce	—
53. Gefüllte Ameletten mit Brod	47
54. — — mit Fleisch	—
55. Eine Amelette mit Kalbsfüßen	48
56. Vermicelli-Pflutten	—

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Rindsgaumen	49
2. — Kalbs- oder Ochsenhirne	—
3. — Kalbsmilchlein	50
4. — Kalbs-Ripplein	—
5. — Krebs-Würste	51
6. Gebackenes Geflügel	52
7. Ameletten-Pastetchen	53
8. Hirn-Schnitten	—
9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken	54
10. Gebacktes Fleisch in Butter gebacken	—
11. Kalbsfleisch-Würste	55
12. Hammelsfleisch-Würste	56
13. Würste von Kalbsmilchlein	—
14. Würstchen von Kalbsgefröse	—

	Seite
15. Gebackene Kalbsohren	57
16. — Kalbschwänze	58
17. Hammelscoteletten (Rippeln) in Weiz gebacken	—
18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel	59
19. Amelotten von dito mit Parmesankäse	60
20. Coteletten mit Parmesankäse	—
21. Bratwürste mit Teig gebacken	61
22. Sardellen - Schnitten	—

P a s t e t e n.

1. Gänseleber - Pastete	63
2. Pastete von Schinken	65
3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn	68
4. — — von einem Hammelschlegel	70
5. Eine Pastete von Wildpret - Farce	71
6. Eine Pastete von Kalbfleisch - Farce	—
7. Eine Salmen - Pastete	72
8. Eine warme Lerchen - Pastete	74
9. Eine Schnepfen - Pastete	75
10. Eine Reis - Pastete	77
11. Kleine Pastetelein von Krebsen, Fülle oder Farce	78
12. — — von Austern	79
13. — — von Salmen oder Lachs	80
14. — — von Kalbsgekröse	81
15. — — von Rindsfleisch	—
16. — italienische Pastetelein	82
17. — Kalbsleber - Pastetelein	83

F i s c h e.

1. Ein gespickter Karpfen	84
2. Ein Karpfen mit Gallerte	85
3. Ein Karpfen auf dem Rost gebraten	—
4. Hechte auf dem Rost gebraten	86
5. Gezupfte Hechte mit Sardellen	87
6. Ein Hecht mit englischer Sauce	—
7. Einen Hal blau zu sieden mit holländischer Sauce	88
8. Ein Hal mit rother Weinsauce	89
9. Hal in einer weißen Sauce	—
10. Austern in der Schale	90
11. Bartsche gefüllt und auf dem Rost gebraten	—
12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Ethern	91

	Seite
13. Gefüllte Forellen	92
14. Forellen mit einer weißen Buttersauce	—
15. Salmen auf dem Rost gebraten	93
16. Stockfische mit Sauce	—
17. Salmen im Ofen gebraten	94
18. Ein Stockfisch-Kuchen	95
19. Laberdan mit Kartoffeln	96
20. — mit Butter	—
21. — mit weißer Sauce	97
22. Zungenfisch oder Linguadale	—
23. Plattreife (Plattfische, Schollen) auf dem Rost zu braten	—
24. Schnecken gefüllt mit Kalbsmilchlein	98
25. Seezrebse zu kochen	—
26. Frösche mit Citronensaft	99
27. Gebackene Frösche	—
28. Salmen zu salzen und zu räuchern	100
29. Hechte zu räuchern	—
30. Salmen oder Hal in Marinade aufzubewahren	101

R a g o u t s.

1. Rindsfleisch mit feinen Kräutern	103
2. Rindsbrust mit Parmesan-Käse	—
3. Rindsfleisch auf dem Rost gebraten	104
4. Rindsgaumen oder Rachen mit Parmesankäse	105
5. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen	—
6. Rindsgaumen auf dem Rost gebraten	106
7. Eine gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge	107
8. Ein gedämpfter Kalbschlegel	108
9. Kalbfleisch mit Käse oder einer Kruste	—
10. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten	109
11. Ragout von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln	110
12. Kalbsbrust mit einer Krebsauce	111
13. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern	—
14. Kalbsmilchlein mit Weinsauce	112
15. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel	—
16. Ragout von Kalbs-Rückenmark	113
17. Kalbs-Rückenmark mit Käse	—
18. Gefüllte Kalbsleber	114
19. Kalbsleber mit Kräuter-Sauce	115
20. Kalbs- oder Ochsenhirn in Kapseln	—
21. Hirne mit weißer Sauce	116

	Seite
22. Gebackene Hirne mit einer kalten Sauce	116
23. Kalbszungen in Sauce	117
24. Kalbslunge in Sauce	—
25. Ein gefüllter Kalbskopf	—
26. Filet von Hammelfleisch in einer Sauce	118
27. Hammelsbrust mit Sauce	119
28. Ein Hammelsbng mit Sauce	120
29. Hammelschwänze mit Sauce	—
30. Hammelszungen mit Cardellen-Sauce	—
31. Hammelszungen in Papier	121
32. Hammels-Coteletten mit Kräuter-Sauce	—
33. Lammsfleisch	122
34. Schweine-Coteletten mit Sauce	—
35. Schweinszungen mit Sauce	123
36. Schweinsleber mit Kräutern	—
37. Ragout von Spanferkel	—
38. — von Reh	124
39. — von Hirschenfleisch	125
40. Junge Hähne auf dem Roß gebraten	—
41. — — gedämpft mit Sauce	126
42. — — in Zwiebelsauce	127
43. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel	—
44. Junge Hähne oder Kapaune ausgebeint und gefüllt	128
45. Tauben in weißer Sauce	129
46. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt	130
47. Enten gedämpft mit Kuckumern-Sauce	—
48. Enten ausgebeint und gefüllt	131
49. Wilde Enten mit Sauce	132
50. Wasserhühner gedämpft	—
51. Feldhühner mit Trüffelsauce	—
52. Schnepfen als Ragout	133
53. Ragout von Lerchen oder Krammetsvögeln	134
54. Krammetsvögel auf dem Roß gebraten	—

**Gelee's (Gallerten,) Cremes, Kuchen, Torten,
Torteletten und Gebäckenes.**

1. Gelee (Gallerte) von Äpfeln	136
2. — — von Arak	137
3. Blaue Gelee von Violett	—
4. Gelee von Erdbeeren	138
5. Blancmanger von Schokolade	139
6. Gelee von bitteren Pommeranzen	—

	Seite
7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm	140
8. — — mit Weis	—
9. Creme von Stachelbeeren	141
10. Gelbe Creme	—
11. Creme von Nappeln	142
12. Makronen-Creme mit Mandeln	—
13. Pommeranzen-Creme	143
14. Schnee mit Vanille	—
15. Creme von Reismehl	—
16. — von Biscuit mit Wein	144
17. — mit Zimmet	—
18. Aufgezogene Creme von Brod	145
19. — — von Citronen	146
20. — — von Nappeln	—
21. — — von Reis	—
22. — — von Sago oder Griesmehl	147
23. — — von Schocolade	—
24. Nudelkuchen mit Rahm	148
25. Ein Schocolade-Kuchen	—
26. Ein Erdbeer-Kuchen	149
27. Sauerkraut-Torten	150
Süßer Teig zu Torten	—
28. Schocolade-Torte	151
29. Mandeltorte mit Erdbeeren	—
30. Ein spanischer Brod- oder Blätterteig	152
31. Torteletten von Schocolade	153
32. Himbeeren-Torteletten mit Rahm	—
33. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln)	—
34. Rahm-Torteletten	154
35. Drangen- (Pommeranzen-) Torteletten	—
36. Nappeln mit Teig belegt	155
37. Kirsch-Brod	—

Saucen zu Kuchen und gebacknem Obst.

38. Sauce von Wein	156
39. — von Milch	—
40. — von Rahm mit Vanille	—
41. Gefochte Pfersiche	157
42. — Aprikosen	—
43. — Maulbeeren	—
44. — Stachelbeeren	158
45. — Johannisstrauben	—
46. — Zuckerbrod von Hefenteig	—

	Seite
Ein welscher Hahn mit Trüffeln	160
Trüffeln mit Sauce	161
— in Papier	—
— eingemacht zu erhalten	162
Wälschkorn einzumachen	—
Sardellenbutter zum Rindsfleisch	—
Salmen zu salzen und zu räuchern	163
— in Baumöhl aufzubewahren	—
Braunschweiger - Würste	164
Göttinger - Würste	—
Schwartemagen	—
Würste über den Sommer aufzubewahren	165
Schinken aus dem Lact zu essen	—
Harte Eyer roth zu machen	166
Obst in Bouteillen mit Zucker und Kirschenwasser	—
Eingefalgene Bohnen	167
Spanische Kresse als Kapern zu brauchen.	—

