

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

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtessen.

- Blumenkohl.
 Storzoneren oder Artisvion.
 Kleine gesalzene Bohnen.
 Gefochter Sellery.
 Gefüllter Sellery.
 Rubkohl.
 Endivie.
 Spinat.
 Rothes Kraut.
 Brüsler Kohl.
 Gebäcktes weißes Kraut mit Milch oder Fleischbrühe.
 Gefülltes Kraut.
 Gefüllte Erdäpfel.
 Gebackene Erdäpfel mit Eiern.
 Erdäpfel gebräckt.
 Auf eine andere Art gebräckelte Erdäpfel.
 Erdäpfelwürste.
 Erdäpfelpflutten.
 Erdäpfel-Eierkuchen.
 Erdäpfel mit Milch und Eiern.
 Erdäpfel mit englischer Sauce.
 Ein Erdäpfelknopf.
 Gefüllte Zwiebeln.
 Zwiebeln mit Sauce.
 Gebackene Würste.
 Nudeln.
 Gefüllte Nudeln.
 Griespflutten.
 Gefüllte Amesletten.
 Blinde Stockfische.
 Eierkuchen mit Gans, oder Kalbsleber.

Eyerfuchen mit Spinat, so wie Pudding und Knöpf.
Ameletten.

Grüne Eyerfuchen.

Gerührte Eyer.

Verlohrne Eyer.

Gefüllte Eyer.

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, Nesp- oder Bratwürste;
auf den Spinat keine Eyer, der wird mit gebackenem
spanischem Brodreig 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.