

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

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtessen serviert.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Schnecken sind im Winter gut so lang als sie gedeckelt sind. Krebse sind im Sommer am besten, man giebt sie das ganze Jahr auf den Tisch. Wenn der Mond zunimmt, so hat der Krebs mehr Fleisch, als wenn er im Abnehmen ist.

Frösche sind im Winter gut; den Kranken giebt man sie immer.

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachteffen serviert.

Eyerblumenkraut.

Hopsen.

Rapuzelen.

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.

Ein Spinatknopf.

Carton.

Endivie.

Blumenköhl.

Artischocken.

Früher gelber Kohl.

Erdäpfel.

Champignons oder Morcheln und Kufumern.

Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.