

# **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

**Spörlin, Margareta**

**Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

## Inhalts-Verzeichniß.

### I. Suppen.

	Seite
1. Regeln beim Kochen guter Bouillon . . . . .	1
2. Zur Zubereitung . . . . .	4
3. Französische Suppe . . . . .	4
4. Ulmer Gerste . . . . .	5
5. Geriebene Gerste . . . . .	5
6. Eine andere Art Suppe . . . . .	5
7. Eier-Gerste . . . . .	5
8. Reis . . . . .	6
9. Reis-Suppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe . . . . .	6
10. Reis mit Krebsen . . . . .	6
11. Erbsen-Suppe . . . . .	6
12. Suppe mit grünen Erbsen . . . . .	6
13. Linsen-Suppe . . . . .	7
14. Gesponnene Nudeln oder Vermicelli-Suppen . . . . .	7
15. Habergrütz-Suppe . . . . .	7
16. Eine andere Art . . . . .	7
17. Grüne Suppe . . . . .	7
18. Julienne-Suppe . . . . .	8
19. Endivien-Suppe . . . . .	8
20. Sauerkraut-Suppe . . . . .	8
21. Braune Gries-Suppe . . . . .	8
22. Sago-Suppe mit Fleischbrühe . . . . .	9
23. Aneletten- oder Eierfuchen-Suppe . . . . .	9
24. Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe . . . . .	9
25. Schnecken-Suppe . . . . .	9
26. Krebs-Suppe . . . . .	10



	Seite
27. Fasten-Krebs-Suppe . . . . .	11
28. Weiße Zwiebeln-Suppe . . . . .	11
29. Suppe mit verlorenen Eiern . . . . .	11
30. Käse-Suppe . . . . .	11
31. Bier-Suppe . . . . .	12
32. Reis-Suppe mit Wein . . . . .	12
33. Wein-Suppe oder Weinwarm . . . . .	12
34. Wein-Suppe mit Mandeln . . . . .	12
35. Sago-Suppe mit Wein . . . . .	13
36. Citronen-Suppe . . . . .	13
37. Schokolade-Suppe . . . . .	13
38. Blinde Schokolade-Suppe . . . . .	14

### Anhang zu den Suppen.

1. Butter-Knöpflein . . . . .	14
2. Auf eine andere Art . . . . .	14
3. Weißbrod-Knöpflein . . . . .	14
4. Braune Knöpflein . . . . .	14
5. Weizmehl-Knöpflein . . . . .	15
6. Gries-Knöpflein . . . . .	15
7. Kartoffel-Knöpflein . . . . .	15
8. Grüne Knöpflein . . . . .	15
9. Mart-Knöpflein . . . . .	16
10. Kalbfleisch-Knöpflein . . . . .	16
11. Leber-Knöpflein . . . . .	16
12. Hirn-Knöpflein . . . . .	16
13. Krebs-Knöpflein . . . . .	16
14. Fisch-Knöpflein . . . . .	17

### II. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragouts.

1. Jus zu kochen . . . . .	18
----------------------------	----

#### A. Rind- oder Ochsenfleisch.

2. Bœuf à la mode . . . . .	18
3. Eine andere Art bœuf à la mode . . . . .	19



	Seite
4. Roast-Beef . . . . .	20
5. Roast-Beef im Ofen . . . . .	20
6. Filetbraten (Mürbebraten, Dachsenhas, Lummel) am Spieß . . . . .	20
7. Filetbraten im Ofen . . . . .	20
8. Filetbraten auf englische Art (zu empfehlen) . . . . .	21
9. Filet in Madeira-Sauce (Gericht nach der Suppe) . . . . .	21
10. Filet à la Jardinière . . . . .	21
11. Rindfleisch auf dem Rost gebraten, oder Beefsteak auf dem Rost . . . . .	22
12. Beefsteaks in der Pfanne . . . . .	22
13. Ein Stück Rindfleisch in seinem Jus oder Saft . . . . .	23
14. Eingefochtes Rindfleisch . . . . .	23
15. Eine Roulade von Rindfleisch . . . . .	24
16. Eine gespickte Dachsenzunge . . . . .	24
17. Eine Dachsenzunge mit feinem Baumöl . . . . .	25
18. Eine Dachsenzunge an einer Kapernbrühe . . . . .	25
19. Eine Dachsenzunge mit einer Fülle . . . . .	26
20. Dachsen-Rachen . . . . .	26
21. Dachsen-Hirn . . . . .	26
22. Knöpflein (Klöße) von Rindfleisch . . . . .	27
23. Kutteln oder Bläse . . . . .	27
24. Kutteln mit einer braunen Brühe . . . . .	28

## B. Kalbfleisch.

1. Kalbsbraten im Topf . . . . .	28
2. Fricando von Kalbfleisch . . . . .	28
3. Fricando mit Sauerampfer . . . . .	30
4. Gedämpftes Kalbfleisch . . . . .	30
5. Gedämpfter Kalbschlägel . . . . .	31
6. Frikassirtes Kalbfleisch . . . . .	31
7. Kalbfleisch an einer braunen Brühe . . . . .	32
8. Platten-Fleisch . . . . .	32
9. Frikassirte Milchlein (Kälberfröschen) . . . . .	33
10. Gefüllte Milchlein . . . . .	34
11. Kalbslungen . . . . .	34
12. Gehackte Lungen . . . . .	34
13. Gespickte Leber . . . . .	35



	Seite
14. Eine andere Art Leber . . . . .	35
15. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce . . . . .	35
16. Gebackene Leber an einer Brühe . . . . .	36
17. Gefüllte Kalbsleber . . . . .	36
18. Gehackte Kalbsleber . . . . .	37
19. Gedämpfte Kalbsleber . . . . .	38
20. Spießlein von Geiz- oder Kalbs-Leber . . . . .	38
21. Kalbsherze mit Sauce . . . . .	38
22. Kalbshirne . . . . .	39
23. Gebackene Kalbshirne . . . . .	39
24. Gefülltes Hirn . . . . .	39
25. Kalbsgekrös . . . . .	40
26. Kalbsfüße zu fritassiren . . . . .	40
27. Einen Kalbskopf zu sieden . . . . .	41
28. Eine einfachere Art den Kalbskopf zu kochen . . . . .	41
29. Kalbs- oder Hammelszillinglein . . . . .	42

#### C. Hammelfleisch.

1. Hammelschlägel wie Wildpret zu braten . . . . .	42
2. Ein Hammelschlägel mit Kuttummern oder Kartoffeln . . . . .	42
3. Ein Hammels-Ziemer wie ein Reh-Ziemer zu braten . . . . .	43
4. Ein gedämpfter Hammelschlägel . . . . .	43
5. Ein gehackter Hammelschlägel . . . . .	44
6. Hammelsripplein oder Götelletes mit einer braunen Brühe . . . . .	45
7. Hammelfleisch an einer Petersilienbrühe . . . . .	45
8. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbs- oder Hammelsbraten . . . . .	46
9. Ein Platten-Ring . . . . .	46

#### D. Schweinefleisch.

1. Schweinsbraten . . . . .	46
2. Auf andere Art . . . . .	47
3. Schweinefilet . . . . .	48
4. Ein Schweins-Käse . . . . .	48
5. Eine gepresste Schweins-Gallerte . . . . .	49
6. Schinken in Madeira-Sauce . . . . .	54



## E. Wildpret.

	Seite
1. Wildpret zu kochen . . . . .	55
2. Frikando von Wildpret . . . . .	55
3. Wildes Schweinesfleisch zu braten . . . . .	56
4. Ragout von wildem Schwein . . . . .	56
5. Ein Schweine-Pfeffer . . . . .	56
6. Rehfleisch zu braten . . . . .	57
7. Rehfleisch zu kochen . . . . .	57
8. Reh- oder Hirschleber . . . . .	57
9. Hirschfleisch zu braten . . . . .	57
10. Hasen zu braten . . . . .	57
11. Ein Hasen-Pfeffer . . . . .	58

## F. Geflügel.

1. Geflügel zu braten . . . . .	59
2. Fasanen zu braten . . . . .	59
3. Schneehühner (Gelinottes) zu braten . . . . .	59
4. Rebhühner zu braten . . . . .	59
5. Schnepfen zu braten . . . . .	60
6. Schnepfen zu kochen . . . . .	60
7. Krametsvögel oder Lerchen zu braten . . . . .	60
8. Einen Auerhahn zu braten . . . . .	61
9. Verdämpfte wilde Tauben . . . . .	61
10. Zahme oder wilde Enten zu braten . . . . .	62
11. Eine alte Gans oder Ente . . . . .	62
12. Eine gefüllte Gans zu braten . . . . .	62
13. Eine Gans mit Schnitten zu braten . . . . .	63
14. Gänsepfeffer oder Gänsegeräuch schwarz zu kochen . . . . .	63
15. Eine Gansleber zu braten . . . . .	64
16. Einen welschen Hahn zu braten . . . . .	64
17. Kapauen zu braten . . . . .	65
18. Tauben oder junge Hähnen zu braten . . . . .	65
19. Junge Hähnen in grüner Sauce . . . . .	65
20. Junge Hähnen in schwarzer Sauce . . . . .	66
21. Junge Hähnen zu fricasiren . . . . .	66
22. Gefüllte junge Hähnen . . . . .	67



	Seite
23. Verdämpftes Geflügel à la daube . . . . .	67
24. Tauben à la Crapaudine . . . . .	68
25. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten . . . . .	68
26. Verdämpfte Tauben . . . . .	69
27. Ganze Tauben zu trifassiren . . . . .	69
28. Gefüllte Tauben . . . . .	70

## G. F i s c h e.

1. Karpfen blau zu sieden . . . . .	71
2. Ein gebratener Karpfen . . . . .	71
3. Ein gefüllter Karpfen . . . . .	72
4. Karpfen an einer braunen Brühe . . . . .	73
5. Karpfen mit einer weißen Brühe . . . . .	73
6. Gebackene Karpfen . . . . .	73
7. Hechte an einer weißen Brühe . . . . .	74
8. Hechte am Spieß zu braten . . . . .	75
9. Hechte blau zu sieden . . . . .	75
10. Hechte auf dem Rost zu braten . . . . .	76
11. Gebackene Hechte . . . . .	76
12. Barben, Börzig und Schleyen . . . . .	76
13. Barben auf dem Rost zu braten . . . . .	76
14. Forellen . . . . .	76
15. Forellen schwarz zu kochen . . . . .	77
16. Gebratene Forellen mit Estragon-Brühe . . . . .	77
17. Forellen abzusieden . . . . .	78
18. Gebackene Forellen . . . . .	78
19. Ein Hal mit einer Kapernbrühe . . . . .	78
20. Einen Hal zu braten . . . . .	79
21. Salmen abzusieden . . . . .	80
22. Salmen mit einer weißen Brühe . . . . .	80
23. Gebratene Salmen . . . . .	80
24. Lachs . . . . .	81
25. Sälmlinge abzusieden . . . . .	81
26. Sälmlinge warm zu essen . . . . .	81
27. Grumbeln zu kochen . . . . .	81
28. Gebackene Grumbeln . . . . .	82



	Seite
29. Stockfische zu wässern . . . . .	82
30. Stockfische zu kochen . . . . .	82
31. Auf eine andere Art . . . . .	82
32. Laberban zu kochen . . . . .	82
33. Mollfische zu kochen . . . . .	83
34. Schollen zu kochen . . . . .	83
35. Schollen zu baden . . . . .	83
36. Häringe zu braten . . . . .	84
37. Turbot oder Steinbutt zu kochen . . . . .	84
38. Gebackener Steinbutt . . . . .	85
39. Frösche zu fröassiren . . . . .	85
40. Gebackene Frösche . . . . .	85
41. Schnecken zu kochen . . . . .	86
42. Auf eine andere Art . . . . .	87
43. Gebratene Schnecken . . . . .	87
44. Krebse zu sieben . . . . .	87
45. Gefüllte Krebse . . . . .	88
46. Muscheln zu kochen . . . . .	88
47. Austern zu baden . . . . .	89

### III. Pasteten.

1. Ein spanischer Brodteig . . . . .	89
2. Eine andere Art Blätterteig . . . . .	90
3. Teig zu Pasteten . . . . .	90
4. Geriebener Teig zu kalten Pasteten . . . . .	91
5. Teig zu einer Timbal-Pastete . . . . .	91
6. Eine Timbal-Pastete . . . . .	91
7. Timbal-Pastete mit jungen Hähnen . . . . .	94
8. Timbal-Pastete mit Lauben . . . . .	95
9. Eine Schnepfen-Pastete . . . . .	96
10. Eine spanische Brodteig- oder aufgesetzte Pastete . . . . .	97
11. Eine Milchlein- (Kalbsmilch-, Kälberkröschen-) Pastete mit Krebse . . . . .	98
12. Pastete mit jungen Hühnern . . . . .	99
13. Eine Kalbfleisch-Pastete . . . . .	99
14. Eine gewöhnliche Kalbfleisch-Pastete . . . . .	100



	Seite
15. Eine Pastete von gehacktem Fleisch . . . . .	101
16. Fleischknöpflein-Pastete . . . . .	101
17. Eine andere Art Pasteten-Form . . . . .	102
18. Eine warme Pastete von Schweinefleisch, Rindfleisch, oder saure Pastete . . . . .	103
19. Eine Hasen-Pastete . . . . .	104
20. Eine Wildpret-Pastete . . . . .	104
21. Eine Stockfisch-Pastete . . . . .	105
22. Eine Stockfisch-Pastete mit Fülle . . . . .	106
23. Eine Fisch-Pastete . . . . .	106
24. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 1 . . . . .	107
25. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 2 . . . . .	108
26. Eine kalte Limbal-Pastete . . . . .	108
27. Eine andere Art kalte Pastete . . . . .	110

#### Kleine Pasteten.

28. Ragout-Pastetlein . . . . .	111
29. Kleine spanische Brod-Knöpflein mit Fleisch-Knöpflein . . . . .	112
30. Kleine Pastetlein von gehacktem Fleisch . . . . .	112
31. Fisch-Pastetlein . . . . .	113
32. Spinat-Pastetlein . . . . .	113
33. Kleine Pastetlein von Rindermark . . . . .	114
34. Kraum-Pastetlein . . . . .	115
35. Kleine Reis-Pastetlein . . . . .	115
36. Kleine Käse-Pastetlein . . . . .	116
37. Kleine Käse-Pastetlein ohne Teig . . . . .	116
38. Kleine Pastetlein mit Fleisch . . . . .	116
39. Bratwurst-Wecken . . . . .	116

### IV. Saucen.

#### A. Gefochte Saucen.

1. Oliven-Sauce . . . . .	117
2. Wildpret-Sauce . . . . .	117
3. Eine andere Art Wildpret-Sauce . . . . .	118
4. Eine Wachholderbeer-Sauce . . . . .	118
5. Citronen-Sauce . . . . .	118



	Seite
6. Saure Eiersauce . . . . .	118
7. Sauerampfersauce . . . . .	119
8. Sardellensauce . . . . .	119
9. Buttersauce . . . . .	119

### B. Kalte Saucen.

1. Eine kalte Sauce von Häringen oder Sardellen . . . . .	120
2. Eine Senfsauce . . . . .	120
3. Eine grüne Sauce . . . . .	120
4. Eine andere grüne Sauce . . . . .	120
5. Gerührte Mayonnaise . . . . .	121

### V. Gemüse.

#### A. Grüne Gemüse.

1. Gelber Kohl . . . . .	121
2. Grüner- oder Blätterkohl mit Schweine- oder Hammelfleisch . . . . .	121
3. Brüssler-Kohl . . . . .	122
4. Blumenkohl . . . . .	122
5. Weißkraut mit Erbsen . . . . .	122
6. Gehacktes Weißkraut . . . . .	122
7. Gefülltes Kraut . . . . .	123
8. Gedämpftes rothes Kraut . . . . .	124
9. Geschlammter Spinat . . . . .	124
10. Gehackter Spinat . . . . .	125
11. Gefüllter Spinat . . . . .	125
12. Salat . . . . .	125
13. Weiße und grüne Endivie mit breiten oder gehackten Blättern . . . . .	125
14. Mangold . . . . .	125
15. Schneid-Mangold . . . . .	126
16. Mangold mit großen Bohnen . . . . .	126
17. Mangoldstiele oder Rippen fritasirt . . . . .	126
18. Braune oder saure Mangoldstiele . . . . .	126
19. Stiele mit Milch . . . . .	126
20. Schiefen oder Schoten . . . . .	127
21. Zucker-Erbsen . . . . .	127
22. Grüne Erbsen mit Fleisch . . . . .	127
23. Grüne welsche Bohnen . . . . .	128



	Seite
24. Auf eine andere Art . . . . .	128
25. Noch auf eine andere Art . . . . .	128
26. Junge große oder sogenannte Sau-Bohnen . . . . .	129
27. Gefüllter Salat . . . . .	129
28. Frikassirter Kopfsalat . . . . .	129
29. Spargeln . . . . .	130
30. Spargeln-Muß . . . . .	130
31. Artischofen . . . . .	131
32. Gefüllte Artischofen . . . . .	131
33. Gebackene Artischofen . . . . .	131
34. Storzoneren oder Salsivi . . . . .	132
35. Gekochte Selleri . . . . .	132
36. Gefüllte Selleri . . . . .	132
37. Rüb Kohl oder Kohlraben . . . . .	133
38. Kohlraben braun zu kochen . . . . .	133
39. Junge Pastinaken . . . . .	134
40. Junge Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammelfleisch . . . . .	134
41. Gelbe Rüben mit Fleisch . . . . .	134

#### B. Dürre und eingemachte Gemüse.

1. Sauerkraut . . . . .	134
2. Saure Rüben . . . . .	135
3. Eingemachte Endivien . . . . .	135
4. Eingemachte Bohnen . . . . .	135
5. Dürre Erbsen . . . . .	135
6. Linsen . . . . .	135
7. Weiße Bohnen . . . . .	135
8. Gedörrte Bohnen . . . . .	135
9. Schnitze . . . . .	136

#### C. Kartoffelspeisen.

1. Kartoffeln zu kochen . . . . .	136
2. Kartoffeln mit Fleischbrühe . . . . .	136
3. Gedämpfte Kartoffeln . . . . .	137
4. Gebackene Kartoffeln mit Eier . . . . .	137
5. Auf eine andere Art gebacken . . . . .	137



	Seite
6. Gefüllte Kartoffeln . . . . .	137
7. Kartoffel-Würste . . . . .	138
8. Grüne Kartoffeln . . . . .	139
9. Kartoffelmehl zu machen . . . . .	139
10. Kartoffelpudding . . . . .	140

## VI. Salate.

1. Anchois-Salat . . . . .	140
2. Haring-Salat . . . . .	140
3. Ochsenmaul-Salat . . . . .	141
4. Bohnen-Salat . . . . .	141
5. Spargeln-Salat . . . . .	141
6. Zwiebel-Salat . . . . .	141
7. Gurken- (Kutummern-) Salat . . . . .	141
8. Kartoffel-Salat mit Anchois . . . . .	142
9. Kopf-Salat . . . . .	142
10. Blumenfohl-Salat . . . . .	142
11. Rother Salat . . . . .	142
12. Weißer Kohl . . . . .	142
13. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen . . . . .	143
14. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch) . . . . .	143
15. Tomaten bei der Fleischsuppe zu geben . . . . .	143
16. Schnecken-Salat . . . . .	143

## VII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln . . . . .	143
2. Gefüllte Nudeln . . . . .	144
3. Pasteten von Macaroni mit Schinken und Käse . . . . .	144
4. Macaroni à l'Italienne . . . . .	145
5. Macaroni mit Parmesankäse . . . . .	145
6. Wasserstrübeln . . . . .	145
7. Auf eine andere Art . . . . .	145
8. Wasserchnitten . . . . .	146
9. Weizmehlknöpflein (KlöÙe) . . . . .	146
10. Weißbrod-Knöpflein . . . . .	146
11. Grüne Knöpflein . . . . .	146



	Seite
12. Reis-Knöpflein . . . . .	146
13. Gries-Pfluten . . . . .	146
14. Auf eine andere Art . . . . .	147
15. Kartoffel-Pfluten . . . . .	147
16. Mehlbrei . . . . .	147
17. Griesbrei . . . . .	147
18. Reisbrei . . . . .	147
19. Reis mit Äpfeln . . . . .	147
20. Kürbisbrei . . . . .	148
21. Blinde Stockfische . . . . .	148
22. Gefüllte Ameletten oder Eierfuchen . . . . .	149
23. Ein gebrühter Eierfuchen . . . . .	149
24. Eine andere Art Eierfuchen . . . . .	150
25. Noch eine andere Art . . . . .	150
26. Ein Kachelmuß . . . . .	150
27. Eine andere Art Kachelmuß . . . . .	150
28. Speck-Eierfuchen . . . . .	150
29. Grüne Eierfuchen . . . . .	150
30. Brod-Eierfuchen oder Brod-Pfannenfuchen . . . . .	151
31. Fleisch-Eierfuchen . . . . .	151
32. Kartoffel-Eierfuchen . . . . .	151
33. Auf eine andere Art . . . . .	151
34. Gans- oder Kalbsleber-Eierfuchen . . . . .	152
35. Eine Amelette . . . . .	152
36. Ameletten mit Spinat . . . . .	152
37. a. Gehackte Ameletten . . . . .	152
37. b. Gefüllte Ameletten mit Mandeln I. . . . .	153
37. c. Gefüllte Ameletten II. . . . .	154
38. Pfannfuchen von gefochten übriggebliebenen Nudeln . . . . .	154
39. Uebriggebliebene Nudeln zu backen . . . . .	154
40. Gerührte Eier . . . . .	154
41. Verlorene Eier oder Spiegeleier . . . . .	154
42. Eingeschlagene Eier oder Stierenaugen (Dachsenaugen) . . . . .	155
43. Gebackene Eier . . . . .	155
44. Verlorene Eier an einer braunen Brühe . . . . .	155
45. Harte Eier mit brauner Brühe . . . . .	155
46. Gefüllte Eier . . . . .	155



	Seite
47. Gefüllte Eier II. . . . .	156
48. Gefüllte Eier III. . . . .	156
49. Gebäckene Eier . . . . .	157
50. Eier mit Sauerampfer . . . . .	158
51. Eier mit Sauerampferbrühe . . . . .	158
52. Eier mit Senf . . . . .	158
53. Frische Eier weich zu kochen . . . . .	158
54. Oeufs à l'eau . . . . .	159

## VIII. Verschiedene Sachen zu Gemüse.

1. Gespickte Kalbs-Rippeln . . . . .	159
2. Auf eine andere Art . . . . .	160
3. Kalbs-Rippeln in Papier oder Papilloten . . . . .	160
4. Gefüllte Kalbs-Rippeln . . . . .	160
5. Hammels-Rippeln . . . . .	161
6. Auf eine andere Art . . . . .	161
7. Schweinene Rippeln . . . . .	161
8. Schweinene Rippeln an einer Senfbrühe . . . . .	161
9. Gebäckene Kalbs-Leber . . . . .	162
10. Gebäckene Kalbs-Fische . . . . .	162
11. Auf eine andere Art . . . . .	163
12. Gebäckene Schweinsfüße und Schweinsohren . . . . .	163
13. Gebäckene Hammelschwänze . . . . .	164
14. Nierenschnitten . . . . .	164
15. Küchen-Pastetein . . . . .	164
16. Brat-Würste . . . . .	165
17. Negwürstlein oder Kalbfleisch-Würste . . . . .	165
18. Abriots . . . . .	165
19. Trüffel zu kochen . . . . .	166

## IX. Puddings.

X 1. Ein Pudding . . . . .	167
2. Eine andere Art . . . . .	167
X 3. Ein gebäckener Pudding . . . . .	168
4. Ein Pudding von Kindermark . . . . .	168
X 5. Englischer Plum-Pudding I. . . . .	169



	Seite
6. Englischer Plum-Pudding II. . . . .	170
7. Reis-Pudding mit Rosinen . . . . .	170
8. Reis-Pudding . . . . .	170
9. Stärke-Pudding . . . . .	170
10. Sago-Pudding . . . . .	171
11. Kartoffelmehl-Pudding . . . . .	171
12. Griesmehl-Pudding . . . . .	171
13. Schwarzbrot-Pudding . . . . .	172
14. Kastanien-Pudding . . . . .	172
15. Mandel-Pudding . . . . .	172
16. Chokolade-Pudding, warm und kalt zu geben . . . . .	172
17. Zwieback-Pudding . . . . .	173
18. Obst-Pudding . . . . .	173
19. Kabinets-Pudding . . . . .	174

### X. Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1. Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen). . . . .	174
2. Basler-Osterfladen . . . . .	174
3. Ein Reis-Kuchen . . . . .	175
4. Ein Gries-Kuchen . . . . .	175
5. Eine Reis-Torte . . . . .	175
6. Eine Milchrahm-Torte . . . . .	176
7. Eine Mark-Torte . . . . .	176
8. Eine schwarze Brod-Torte . . . . .	176
9. Eine Zuckerbrod- oder Bisquit-Torte . . . . .	177
10. Eine Kartoffel-Torte . . . . .	177
11. Gelbrüben-Torte . . . . .	178
12. Eine Zimmet-Torte . . . . .	178
13. Ein Kaiser-Kuchen . . . . .	178
14. Eine englische Torte . . . . .	178
15. Linzer Torte . . . . .	179
16. Ein Mandel-Kuchen I. . . . .	179
17. Ein Mandel-Kuchen II. . . . .	179
18. Schmelz-Kuchen . . . . .	179
19. Eine Mandel-Torte . . . . .	179
20. Mandel-Herze . . . . .	180



	Seite
21. Eine schwarze Mandel-Torte . . . . .	180
22. Eine Mandel-Speck-Torte . . . . .	180
23. Ein Mandel-Kugelhopf . . . . .	180
24. Bisquit-Kugelhopf . . . . .	181
25. Ein gerührter Kugelhopf I. . . . .	181
26. Ein gerührter Kugelhopf II. . . . .	181
27. Ein gerührter Kugelhopf ohne Hefe . . . . .	181
28. Ein Kugelhopf . . . . .	181
29. Noch eine andere Art . . . . .	182
30. Eine geringere Art . . . . .	182
31. Ein Speckkuchen . . . . .	182
32. Müllhauser Osterbrod oder sogenannte Osterkuchen . . . . .	182
33. Ein Obstkuchen mit spanischem Brodteig . . . . .	183
34. Ein Obstkuchen I. . . . .	183
35. Ein Obstkuchen II. . . . .	184
36. Obstkuchen III. . . . .	184
37. Eine Art Obst-Torte . . . . .	184
38. Ein Brod-Äpfelkuchen . . . . .	185
39. Eine Äpfel-Torte . . . . .	185
40. Eine andere Art . . . . .	186
41. Ein Kuchen von Quitten . . . . .	186
42. Eine Quitten-Torte . . . . .	187
43. Eine Quitten-Torte mit einer Gallerte . . . . .	187
44. Eine Citronen-Torte I. . . . .	188
45. Citronen-Torte II. . . . .	188
46. Eine Kirsch-Torte . . . . .	188
47. Eine Mirabellen-Torte . . . . .	189
48. Eine Aprikosen-Torte . . . . .	189
49. Eine Zwetschgen-Torte . . . . .	189
50. Eine Himbeeren-Torte . . . . .	189
51. Eine Maulbeeren-Torte . . . . .	189
52. Eine Heidelbeeren-Torte . . . . .	189
53. Eine Johannisbeeren-Torte . . . . .	190
54. Eine Trauben-Torte . . . . .	190
55. Eine Rosinen-Torte . . . . .	190
56. Tabaks-Rollen . . . . .	190
57. Mandel-Tortelletten ohne Teig . . . . .	191



	Seite
58. Mandelschnitten . . . . .	191
59. Kleine Pläblein . . . . .	191
60. Dreispitzen . . . . .	192
61. Torteleiten mit Citter . . . . .	192
62. Torteleiten von Compoten . . . . .	192
63. Ofen-Küchlein . . . . .	193
64. Ofen-Küchlein mit Wasser . . . . .	193
65. Aepfel-Kuchen . . . . .	193
66. Aepfel-Küchlein mit rothem Wein . . . . .	194
67. Eine andere Art Aepfel-Küchlein oder Aepfelstrauben . . . . .	194
68. Noch eine andere Art . . . . .	194
69. Aepfel-Küchlein mit gestocker Milch oder Rahm . . . . .	195
70. Gebackene Aepfelschnitze . . . . .	195
71. Aepfelschnitten . . . . .	195
72. Aepfelkrügel . . . . .	195
73. Erdbeerenchnitten . . . . .	195
74. Gebackene Bienen und Schuhnägel . . . . .	195
75. Kirchenküchlein I . . . . .	195
76. Kirchenküchlein II . . . . .	196
77. Gebackene Zwetschgen . . . . .	196
78. Gebackene Aepfel mit Rosinen . . . . .	196
79. Rosinen-Brod . . . . .	196
80. Gebackene Makronen mit einer Hagebutten- oder Butten- mus-Sauce . . . . .	197
81. Gebackenes Weißbrod oder Pfaffenschnitten . . . . .	197
82. Gebackene Weißbrobschnitten . . . . .	197
83. Spanische Brodküchlein oder Weinküchlein . . . . .	198
84. Gebackenes Milchbrod . . . . .	198
85. Focelschnitten . . . . .	198
86. Gebackener Reis . . . . .	198
87. Rosen-Küchlein . . . . .	199
88. Platten-Küchlein . . . . .	199
89. Goldene Hauben . . . . .	199
90. Marauer Confédérés . . . . .	199
91. Dickröhrige Strauben . . . . .	200
92. Dünnröhrige Strauben . . . . .	200
93. Bauernsträublein . . . . .	200



	Seite
94. Verbrühte Sträublein . . . . .	200
95. Gebackene Ameletten . . . . .	201
96. Schnitten . . . . .	201
97. Spritzen-Küchlein . . . . .	201
98. Zwieback-Küchlein . . . . .	202
99. Große Pfutteln oder Kugeln . . . . .	202
100. Kniepläße oder Faschnachtküchlein . . . . .	203
101. Gewählte Küchlein . . . . .	204
102. Schenfelein zu backen . . . . .	204
103. Falsche gebackene Mandeln . . . . .	205
104. Gateaux de Milan . . . . .	205
105. Ringlein zu machen . . . . .	205
106. Runde Zuckerbrode . . . . .	206
107. Zuckerbrod in Formen . . . . .	206
108. Zuckerbrod in Papier . . . . .	206
109. Mandel-Zuckerbrod . . . . .	206
110. Mandelbrod . . . . .	207
111. Braunes oder Hofoladenbrod I. . . . .	207
X 112. Braunes II. . . . .	207
X 113. Anisbrod . . . . .	207
114. Kleine bittere Mandeln . . . . .	208
115. Zimmet-Mandeln . . . . .	208
116. Mandelspäne . . . . .	208
117. Hobelspäne . . . . .	208
X 118. Große Makronen . . . . .	209
119. Muskat-Zünglein . . . . .	209
120. Muscheln . . . . .	209
121. Croquets . . . . .	210
122. Croquanteaux . . . . .	210
123. Croquanteaux auf andere Art . . . . .	210
124. Tôt-faits . . . . .	210
X 125. Dents de loup . . . . .	211
126. Kleine Gebulbs-Läfelchen . . . . .	211
127. Große Gebulbs-Läfelchen . . . . .	211
128. Aepfel-Läfelchen . . . . .	211
129. Quitten-Läfelchen . . . . .	211
X 130. Merins . . . . .	211



	Seite
131. Kleine Merins in Papier . . . . .	212
132. Gefüllte Merins . . . . .	212
133. Himmels-Gestirn . . . . .	213
134. Pfeffer-Müßlein . . . . .	213
135. Mandelkränzchen . . . . .	213
136. Zwiebad . . . . .	213
137. Zwiebad mit Mandeln . . . . .	214
138. Carlsbadner-Zwiebad . . . . .	214
139. Husaren-Schnitten . . . . .	214
140. Zimmt-Schnitten . . . . .	215
141. Basler-Leckerlein . . . . .	215
142. Ein Guß auf die Leckerlein . . . . .	216
143. Gelbe Lebkuchen . . . . .	216
X 144. Weiße Lebkuchen . . . . .	216
145. Marzipan zu verfertigen . . . . .	217
146. Brauner Marzipan . . . . .	217
147. Ein Zuckerteig zu Torten zu gebrauchen . . . . .	218
148. Gofern . . . . .	218
149. Gofern von Milchrahm . . . . .	219
150. Mandel-Gofern . . . . .	219
151. Waffeln von süßem Rahm . . . . .	219
152. Waffeln von saurem Rahm . . . . .	220
153. Mülhauer Waffeln . . . . .	220
154. Hippen . . . . .	221
155. Marons glacés . . . . .	221

## XI. Gebacktes Obst.

### A. Frische Früchte.

1. Compoten zu kochen . . . . .	221
2. Ein Apfel-Ring . . . . .	222
3. Ein gebranntes Apfel-Mus . . . . .	222
4. Ein Apfel-Mus mit Rosinen . . . . .	222
5. Ein Apfel-Mus ohne Zucker . . . . .	223
6. Apfelschnitze . . . . .	223
7. Gefüllte Apfel . . . . .	223



	Seite
8. Ein Apfelmus mit geschwungenem Ei . . . . .	224
9. Compoten von Quitten . . . . .	224
10. Quitten-Mus . . . . .	224
11. Gefochte Birnen . . . . .	224
12. Gefochte Kirschcn . . . . .	224
13. Kirschcn mit Brod oder Kirschsuppen . . . . .	225
14. Gefochte Zwetschgcn . . . . .	225
15. Gefochte Zwetschgcn auf andere Art . . . . .	225
16. Mirabellen zu kochen . . . . .	226
17. Himbeeren zu kochen . . . . .	226
18. Citronen mit gebratenem Fleisch aufzustellen . . . . .	226

## B. Getrocknete Früchte.

1. Getrocknete Kirschcn . . . . .	227
2. Getrocknete saure Aepfel . . . . .	227
3. Getrocknete Birnen . . . . .	227
4. Getrocknete Zwetschgcn . . . . .	227

## XII. Alle Arten Cremen.

1. Chokolade-Creme I. . . . .	227
2. Chokolade-Creme II. . . . .	228
3. Kaffee-Creme . . . . .	228
4. Eine Thee-Creme . . . . .	228
5. Eine Creme mit gebranntem Zucker, oder gelbe Creme . . . . .	229
6. Eine weiße Creme . . . . .	229
7. Citronen-Creme . . . . .	230
8. Vanille-Creme . . . . .	230
9. Wein-Creme . . . . .	230
10. Limonade-Creme . . . . .	230
11. Eine Wein- oder Citronen-Creme . . . . .	230
12. Mandel-Creme . . . . .	231
13. Eine andere Art. . . . .	231
14. Ein gebackenes Mus oder sogenannte Plombierer-Creme . . . . .	231
15. Crème Soufflée . . . . .	232
16. Ein Braut-Mus . . . . .	232
17. Eine umgestürzte Creme oder Flanc renversé . . . . .	232



	Seite
18. Kleine Flans renversés . . . . .	233
19. Creme auf dem Wasser . . . . .	233
20. Ein Platten-Mus . . . . .	233
21. Geschwungene Eier . . . . .	234
22. Geschwungener Rahm . . . . .	234
23. Ziegerleir oder Zieger-Käs . . . . .	235
24. Ein Blanc-Manger . . . . .	236
25. Blanc-Manger mit Rahm . . . . .	236
26. Gallerte von Hirschhorn . . . . .	236
27. Rothe Gallerte . . . . .	237
28. Citronen-Gelée . . . . .	237
29. Riqueur-Gelée . . . . .	237
30. Gelée mit allerlei Früchten . . . . .	238
31. Himbeer- oder Stachelbeer-Gelée . . . . .	238
32. Charlotte-Russe . . . . .	238
33. Gefüllte Citronen . . . . .	239

### XIII. Einmachen von Früchten und Gemüse.

1. Grüne Erbsen zu trocknen I. . . . .	239
2. Grüne Erbsen II. . . . .	240
3. Petersilien einzumachen . . . . .	240
4. Bohnen einzumachen . . . . .	240
5. Bohnen mit Essig einzumachen . . . . .	241
6. Bohnen zu trocknen . . . . .	241
7. Sauerkraut einzumachen . . . . .	242
8. Saure Rüben einzumachen . . . . .	242
9. Gelben Kohl einzumachen . . . . .	242
10. Kleine Gurken oder Kufummern einzumachen I. . . . .	242
11. Kleine Gurken einzumachen II. . . . .	243
12. Kleine Salz-Gurken . . . . .	243
13. Gurken- oder Kufummern-Salat einzumachen . . . . .	243
14. Rothe Rahnien einzumachen . . . . .	244
15. Spargeln einzumachen . . . . .	244
16. Essig von Weintrauben oder Verjus . . . . .	244
17. Johannisbeeren zu trocknen . . . . .	244
18. Ackerlei Obst in Flaschen einzumachen . . . . .	245



Seite

233  
233  
233  
234  
234  
235  
236  
236  
236  
237  
237  
237  
238  
238  
238  
239  
240  
240  
240  
241  
241  
241  
242  
242  
242  
242  
243  
243  
243  
244  
244  
244  
244  
245

	Seite
19. Zwetschgen oder Pflaumen aufzubewahren . . . . .	245
20. Zucker zu läutern . . . . .	245
21. Parisienne von Kirichen oder sonstigem Obst. . . . .	246
22. Saure Kirichen einzumachen . . . . .	246
23. Kirichen mit Orangenschaafe . . . . .	246
24. Kirichen mit halb Zucker einzumachen . . . . .	246
25. Weichsel-Kirichen in Fäßchen einzumachen . . . . .	246
26. Kirichen in Branntwein einzumachen . . . . .	247
27. Kornel-Kirichen (Dürktgen, Ehierlein) einzumachen . . . . .	247
28. Ganze Mirabellen und Reine-Kloben. . . . .	247
29. Mirabellen mit halb Zucker . . . . .	247
30. Mirabellen in Branntwein einzumachen . . . . .	247
31. Reine-Kloben oder grüne Pflaumen in Branntwein einzumachen . . . . .	248
32. Zwetschgen mit halb Zucker . . . . .	248
33. Zwetschgenmus I. . . . .	248
34. Zwetschgenmus II. . . . .	248
35. Zwetschgen im Essig . . . . .	248
36. Aprikosen einzumachen . . . . .	249
37. Aprikosen- und Pfirsiche-Marmelade . . . . .	249
38. Aprikosen in Zucker und Essig . . . . .	249
39. Reine-Kloben, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein . . . . .	249
40. Muskateller-Pfirsichen einzumachen . . . . .	250
41. Eingemachte Nüsse . . . . .	250
42. Himbeeren ganz einzumachen . . . . .	250
43. Himbeeren- und Johannisbeeren-Gallerte . . . . .	251
44. Johannis- und Stachelbeeren einzumachen . . . . .	251
45. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen . . . . .	251
46. Maulbeeren . . . . .	251
47. Erdbeeren in Zucker einzumachen . . . . .	252
48. Erdbeer-Marmelade . . . . .	252
49. Dreifrucht-Marmelade . . . . .	252
50. Birnen-Marmelade . . . . .	253
51. Koffeletten in Branntwein I. . . . .	253
52. Koffeletten in Branntwein II. . . . .	253
53. Gallerte von Renetten oder Vorstorfer-Neffel . . . . .	253
54. Gelbe oder grüne Pomeranzen einzumachen . . . . .	254



	Seite
55. Quitten einzumachen . . . . .	254
56. Eingemachte Quitten mit halb Zucker . . . . .	254
57. Gallerte von Quitten . . . . .	255
58. Quitten-Brod . . . . .	255
59. Würste von Quitten . . . . .	255
60. Feigen einzumachen . . . . .	256
61. Melonen einzumachen . . . . .	256
62. Hagebutten ganz einzumachen . . . . .	256
63. Hagebutten in Zucker und Essig . . . . .	257
64. Hagebuttenmüs oder Buttenmark . . . . .	257

#### XIV. Warme und kalte Getränke, Syrupe.

1. Kirschensaft . . . . .	257
2. Johannisbeersaft . . . . .	258
3. Maulbeersaft . . . . .	258
4. Himbeersaft I. . . . .	258
5. Himbeersaft II. . . . .	258
6. Ausgegohrner Himbeersaft I. . . . .	258
7. Himbeersaft II. . . . .	258
8. Citronensyrup . . . . .	259
9. Violelsaft . . . . .	259
10. Syrop de Capillaire . . . . .	259
11. Hippogräs . . . . .	259
12. Katarfia von Kirschen . . . . .	259
13. Katarfia von Quitten . . . . .	260
14. Katarfia von Pfirsichkernen . . . . .	260
15. Katarfia von Erdbeeren . . . . .	260
16. Katarfia von Citronen . . . . .	260
17. Mandelsaft oder Orgeade . . . . .	260
18. Punsch . . . . .	261
19. Bischof . . . . .	261
20. Nußwasser . . . . .	261

#### XV. Einmachen von Fleischwaaren.

1. Speck einzusalzen . . . . .	261
2. Schinken einzumachen . . . . .	262



	Seite
3. Leberwürste zu machen . . . . .	262
4. Blutwürste zu machen . . . . .	263
5. Schweinemagen zu füllen oder Schwartenmagen I. . . . .	263
6. Schwartenmagen II. . . . .	264
7. Schinken zu sieden . . . . .	265
8. Servelatwürste oder Rauchwürste . . . . .	265
9. Servelatwürste . . . . .	265
10. Pöckelfleisch . . . . .	266
11. Gefalzenes Rindfleisch . . . . .	266
12. Zungen einzufalzen . . . . .	267
13. Geräucherte und gefalzene Gänse . . . . .	267

### A n h a n g.

14. Süßen Senf zu kochen . . . . .	268
15. Eine andere Art Senf . . . . .	268
16. Eier aufzubewahren . . . . .	268
17. Ausgelassene Butter . . . . .	268
18. Gesottene Butter . . . . .	269

### XVI. Speisen und Getränke für Kranke.

1. Kraftsuppen . . . . .	270
2. Gallerte . . . . .	270
3. Eine Gallerte von Kalbfleisch . . . . .	271
4. Eine Weinsuppe . . . . .	271
5. Kalte Schaale oder rothen Wein mit gebähmtem Brod . . . . .	271
6. Rosinen mit Brod . . . . .	271
7. Citronen- und Orangenschniße . . . . .	271
8. Oeufs à l'eau . . . . .	272
9. Ein gebranntes Mus . . . . .	272
10. Lait de Poule . . . . .	272
11. Mandelmilch . . . . .	272
12. Nußmilch . . . . .	272
13. Gallerte von Hirschhorn und Wein . . . . .	272
14. Gallerte von Schnecken und Krebsen . . . . .	272
15. Schneckenbrühe . . . . .	273
16. Fröschenbrühe . . . . .	273



	Seite
17. Gallerte von Haselkernen . . . . .	273
18. Gerstenwasser . . . . .	273
19. Reiswasser . . . . .	273
20. Wasser mit Kirichen . . . . .	273
21. Apfelmasser . . . . .	273
22. Wasser von Erd-, Johannis-, Himbeeren und sauren Kirichen . . . . .	273
23. Gerstenwasser mit Wein . . . . .	274
24. Wasser von präparirtem Weinstein . . . . .	274
25. Warme Limonade . . . . .	274
26. Limonade mit Weinstein . . . . .	274
27. Kalte Limonade . . . . .	274
28. Prob-Lisane . . . . .	274
29. Eine eröffnende Lisane . . . . .	284
30. Salbei-Trank . . . . .	275
31. Thee-Limonade . . . . .	275
32. Kirichenwasser für den Husten . . . . .	275
33. Rübenjaft für den Husten . . . . .	275
34. Kerbelkrautjaft . . . . .	275
35. Möhren- oder Gelberübenjaft . . . . .	275
36. Vermuthwein . . . . .	276
37. Scorbutwein . . . . .	276
38. Wachholderbeerenmus . . . . .	276
39. Chokolade mit Wasser . . . . .	276
40. Chokolade mit Milch . . . . .	276
41. Destillirtes Meliffenwasser . . . . .	276
42. Gefchwungenes Eiweiß . . . . .	276

