

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. Sauerampfer-Suppe	8
21. Braune Gries-Suppe	8
22. Sago-Suppe mit Fleischbrühe	9
23. Aneletten- oder Eierluchen-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, Ochsenhaz, 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 Ochsenzunge	24
17. Eine Ochsenzunge mit feinem Baumöl	25
18. Eine Ochsenzunge an einer Kapernbrühe	25
19. Eine Ochsenzunge mit einer Fülle	26
20. Ochsen-Rachen	26
21. Ochsen-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 Krummern 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. Kapannen 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 Aal mit einer Kapernbrühe	78
20. Einen Aal zu braten	79
21. Salmen abzusieden	80
22. Salmen mit einer weißen Brühe	80
23. Gebratene Salmen	80
24. Lachs	81
25. Salmlinge abzusieden	81
26. Salmlinge 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 frissiren	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 Stöckisch-Pastete	105
22. Eine Stöckisch-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 sraissirt	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. Rübkoohl 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. Wasserstrüßeln	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. Ories-Pfluten	146
14. Auf eine andere Art	147
15. Kartoffel-Pfluten	147
16. Mehlbrei	147
17. Oriesbrei	147
18. Reisbrei	147
19. Reis mit Aepfeln	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 gekochten 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

I. 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-Tortelctten 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. Fozelschnitten	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 Hofkafadenbrod 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-Täfelchen	211
127. Große Gebulbs-Täfelchen	211
128. Aepfel-Täfelchen	211
129. Quitten-Täfelchen	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 Kirschchen	224
13. Kirschchen mit Brod oder Kirschsuppen	225
14. Gefochte Zwetschgen	225
15. Gefochte Zwetschgen 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 Kirschchen	227
2. Getrocknete saure Aepfel	227
3. Getrocknete Birnen	227
4. Getrocknete Zwetschgen	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. Sauertraut 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 Rahnen 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
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 Fäpichen 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-Mepfel	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 Kirsch	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. Ruspwasser	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. Gefottene 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 Haserkerne	273
18. Gerstenwasser	273
19. Reiswasser	273
20. Wasser mit Kirichen	273
21. Apffelwasser	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 Melissenwasser	276
42. Geschwungenes Eiweiß	276

