

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]

Inhalts-Verzeichniß.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Inhalts-Verzeichniß.

Kraftbrühen (Coulis).

	Seite
1. Coulis für Ragout oder andere Speisen.	1
2. Eine klare Brühe auf Fleisch.	1
3. Gebundener Jus	2
4. Trockene Fleischbrühe	2
5. Jus von Fischen (Fisch-Coulis)	2
6. Fleischbrühe gut zu erhalten	3

Suppen.

1. Fasten-Suppen	3
2. Gebadene Erbsen für Suppen	4
3. Suppe mit Kartoffelstöcken	4
4. Eine zersahrene Suppe	4
5. Weiße Eiergerste	4
6. Zwiebeln-Suppe	5
7. Eine weiße Mehl-Suppe	5
8. Suppe von Morcheln	5
9. Reis-Suppe mit Kräutern	5
10. Eine Fasten-Suppe mit Reis	6
11. Eine Fröschen-Suppe	6
12. Suppe von Gries mit Eiern	6
13. Simouille	6
14. Kartoffel-Suppe	6
15. Mandel-Suppe mit Milch	6
16. Reis-Suppe mit Milch	7
17. Suppe von Milch	7
18. Wein-Suppe von Schwarzbrod	7
19. Eine Aepfel-Suppe	7
20. Suppe von Kirschchen	8
21. Suppe von Hagebutten	8

	Seite
22. Suppe von Citronen	8
23. Melonen-Suppe	8
24. Warmer Wein	8
25. Eine andere Art warmer Wein	9
26. Chaudé	9
27. » von Champagner-Wein	9
28. Kalte Schale von Erdbeeren	9
29. » » » Kirſchen	10
30. » » » Pfirſichen	10
31. » » » Wein	10

Gemüſe.

1. Linſen mit Rebhühnern	10
2. Weiße Rüben	11
3. Gierblumen-Kraut	11
4. Gartenkressen	11
5. Stabwurzeln	11
6. Hopfen	12
7. Geſchnittene Spargeln	12
8. Gebackene Spargeln	12
9. Gebackener Blumenkohl	12
10. Blumenkohl mit brauner Sauce	13
11. Kleine dünne weiße Bohnen	13
12. Gebackener Bortäſch oder Ochsenzungen	13
13. Carbons	14
14. Gebackene Carbons	14
15. Champignons in Sauce	14
16. » mit Kräutern	14
17. Morſcheln mit Sauce	15
18. Gurken in einer Sauce	15
19. Endivie	15
20. Grüne Pflück- oder Akererbsen auf englische Art	15
21. Sauerampfer mit Eiern	16
22. Spinatfuchen	16
23. Spinatwürfte mit Kalbsmilchlein	16
24. Spinatpudding	17
25. Ein Spinatknopf	17

	Seite
26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce	17
27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln	18
28. Zwiebeln als Ragout	18
29. Sauerkraut mit Lachs	19
30. Gelbe Rüben mit Jus	19
31. Schwarze Wurzeln oder Skorzonenen	19
32. Kartoffeln mit englischer Sauce	20
33. » mit Zwiebeln	20
34. Kartoffelbrey	20
35. Kartoffelschnitz in Sardellen- oder Häringssauce	20
36. Ein Kartoffelknopf	20
37. Kartoffel-Pflutten	21
38. Grüne Nudeln	21
39. Dampf nudeln	21
40. Italienische Nudeln oder Maccaroni mit Käse	22
41. Gebackene Würste	22
42. Kleine Würste von Fischen	22
43. Mehlknöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod	23
44. Schwäbische Knöpflein oder Klöße	23
45. Mehlknöpflein oder Klöße mit Schinken	23
46. Speckklöße	23
47. Kalbsleber-Klöße oder Knöpflein	24
48. Gerührte Eier mit gesalzenem Fleisch	24
49. Verlorene Eier mit Sauce	25
50. Gerührte Eier mit Sardellen	25
51. Gingeschlagene Eier mit Sardellen	25
52. Eier mit einer weißen Sauce	25
53. Gefüllte Omeletten mit Brod	26
54. » » » Fleisch	26
55. Eine Omelette von Kalbsfüßen	26
56. Vermicelli-Pflutten	26

Verschiedene gebackene Fleisch-Speisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Rindsgaumen	27
2. » Kalbs- oder Ochsenhirne	27
3. » Kalbsmilchlein	28
4. » Kalbsripplein	28

	Seite
5. Gebäckene Krebswürste	28
6. Gebäckenes Geflügel	29
7. Omeletten-Pastetchen	29
8. Hirschnitten	30
9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken	30
10. Gehacktes Fleisch in Butter zu backen	30
11. Kalbfleisch-Würste	31
12. Hammelfleisch-Würste	31
13. Würste von Kalbsmilchlein	31
14. Würstchen von Kalbsgekröse	32
15. Gebäckene Kalbsohren	32
16. » Kalbschwänze	32
17. Hammelscoteletten (Ripplein) im Reis gebacken	33
18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel	33
19. Omeletten von übrig gebliebenem Geflügel mit Parmesankäse	34
20. Coteletten mit Parmesankäse	34
21. Bratwürste mit Teig gebacken	34
22. Sardellenschnitten	34

Pasteten.

1. Gänseleber-Pastete	35
2. Pastete von Schinken	36
3. Kalte Pastete von welschem Hahn	38
4. » » » einem Hammelschlagel	39
5. Eine Pastete mit Wildpret-Farje	39
6. » » » Kalbfleisch-Farje	40
7. Eine Salmen-Pastete	40
8. Eine warme Lerchen-Pastete	41
9. Eine Schnepfen-Pastete	42
10. Eine Reis-Pastete	43
11. Kleine Pastetlein von Krebsen, Fülle oder Farje	43
12. » » » Austern	44
13. » » » Salmen oder Lachs	44
14. » » » Kalbsgekröse	45
15. » » » Rindfleisch	45
16. » italienische Pastetlein	46
17. » Kalbsleber-Pastetlein	46

Fische.

	Seite
1. Gespickter Karpfen	47
2. Karpfen auf dem Rost gebraten	47
3. Karpfen mit Gallerte	48
4. Hechte auf dem Rost gebraten	48
5. Gezapfte Hechte mit Sarbellen	48
6. Ein Hecht mit englischer Sauce	49
7. Blaugesottener Aal mit holländischer Sauce	49
8. Aal mit rother Weinsauce	50
9. Aal in einer weißen Sauce	50
10. Austern in der Schale	50
11. Gefüllte Bartsche auf dem Rost gebraten	51
12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eiern	51
13. Gefüllte Forellen	52
14. Forellen in einer weißen Buttersauce	52
15. Salmen auf dem Rost gebraten	52
16. Stockfische mit Sauce	53
17. Salmen im Ofen gebraten	53
18. Stockfischstücken	53
19. Laberdan mit Kartoffeln	54
20. » » Butter	54
21. » » weißer Sauce	54
22. Zungenfisch oder Linguadale	55
23. Auf dem Rost gebratene Plattfische	55
24. Mit Kalbsmilchlein gefüllte Schnecken	55
25. Seekrebse zu kochen	55
26. Frösche mit Citronensaft	56
27. Gebakene Frösche	56
28. Salmen zu salzen und zu räuchern	56
29. Hechte zu räuchern	56
30. Salmen und Aal in Marinade aufzubewahren	57

Ragouts.

1. Rindfleisch mit feinen Kräutern	58
2. Rindsbrust mit Parmesankäse	58
3. Rindfleisch auf dem Rost gebraten	58
4. Beefsteak	59

	Seite
5. Beefsteak von Lohmejer	59
6. Rindsgaumen oder Rachen mit Parmesan-Käse	59
7. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen	60
8. Rindsgaumen oder Rachen auf dem Rost gebraten	60
9. Gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge	61
10. Gedämpfter Kalbschlägel	61
11. Kleine Fricando von Kalbfleisch	62
12. Kalbfleisch mit Käse oder einer Kruste	62
13. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten	63
14. Ragouts von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln	63
15. Kalbsbrust mit einer Krebsauce	64
16. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern	64
17. Kalbsmilchlein mit Weinsauce	64
18. Gespöckte Kalbsmilchlein in einer Kapsel	65
19. Kalbsöhren mit Jus	65
20. Ragout mit Kalbsrücken-Mark	65
21. Kalbsrücken-Mark mit Käse	66
22. Gefüllte Kalbsleber	66
23. Kalbsleber mit Kräuterjauce	66
24. Kalbs- oder Ochsenhirn in Kapseln	67
25. Hirne mit weißer Sauce	67
26. Gebäckene Hirne mit einer kalten Sauce	68
27. Kalbszungen in Sauce	68
28. Kalbslunge in Sauce	68
29. Ein gefüllter Kalbskopf	68
30. Filet von Hammelfleisch an einer Sauce	69
31. Hammelsbrust mit Sauce	69
32. Hammelsbug mit Sauce	70
33. Hammelschwänze mit Sauce	70
34. Hammelszungen mit Sardellenjauce	70
35. » in Papier	70
36. Hammelscoteletten mit Kräuterjauce	71
37. Lammfleisch	71
38. Schweinscoteletten mit Sauce	71
39. Schweinszungen mit Sauce	71
40. Schweinleber mit Kräutern	71
41. Ragout von Spanferkel	72

	Seite
42. Ragout von Reh	72
43. » » Hirschfleisch	73
44. Junge Hähne auf dem Roß gebraten	73
45. » » gedämpft mit Sauce	73
46. » » in Zwiebelsauce	74
47. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel	74
48. Junge ausgebeinte und gefüllte Hähne	75
49. Tauben in weißer Sauce	76
50. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt	76
51. Tauben-Salat	76
52. Gedämpfte Enten mit Gurken-Sauce	77
53. Enten ausgebeint und gefüllt	77
54. Wilde Enten mit Sauce	77
55. Gedämpfte Wasserhühner	77
56. Feldhühner mit Trüffelsauce	78
57. Schnepfen als Ragout	78
58. Ragout von Lerchen oder Krametsvögeln	78
59. Krametsvögel auf dem Roß gebraten	79

**Gelées (Gallerten), Crêmen, Kuchen, Torten,
Torteleiten und Gebäckenes.**

1. Gelée (Gallerte) mit Nespeln	79
2. » » von Arak	80
3. Blaue Gelée von Violett	80
4. Gelée von Erdbeeren	81
5. Blancmanger von Chokolade	81
6. Gelée von bitterm Pomeranzen	82
7. Erdbeer-Crème mit Rahm	82
8. » » Wein	82
9. Crème von Stachelbeeren	82
10. Gelbe Crème	83
11. Crème von Nespeln	83
12. Makronen-Crème mit Mandeln	84
13. Pomeranzen-Crème	84
14. Schnee mit Vanille	84
15. Crème von Reismehl	84
X 16. Omelette soufflée	85

	Seite
17. Crème von Biscuit mit Wein	85
18. » » Zimmet	85
19. Aufgezogene Crème von Brod	85
20. » » Citronen	86
21. » » » » Nepseln	86
X 22. » » » » Reis	86
23. » » » » Sago oder Griesmehl	86
24. » » » » Chokolade	87
25. Italienische Crème	87
26. Nudelfuchen mit Rahm	87
27. Chokolade-Kuchen	88
28. Erdbeer-Kuchen	88
29. Süßer Teig zu Torten	88
30. Sauerfrucht-Torten	89
31. Chokolade-Torte	89
32. Mandeltorte mit Erdbeeren	89
33. Spanischer Brod- oder Blätterteig	90
34. Torteletten von Chokolade	90
35. Himbeeren-Torteletten mit Rahm	90
36. Torteletten von Kartoffeln	91
37. Rahm-Torteletten	91
38. Orangen- (Pomeranzen-) Torteletten	91
39. Nepsel mit Teig belegt	91
40. Rirschbrod	92

**Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst,
Zuckerbadwerk.**

41. Sauce von Wein	92
42. » » Milch	92
43. » » Rahm mit Vanille	93
44. Gekochte Pflirsche	93
45. » » Aprikosen	93
46. » » Maulbeeren	93
47. » » Stachelbeeren	93
48. » » Johannisbeeren	94
49. Zuckerbrod mit Hefenteig	94
50. Brioches	94

	Seite
51. Chokolade-Bröbchen in Kapseln	94
52. Italienische Bröbchen in Kapseln	94

Verschiedene nachgebrachte Artikel.

Welscher Hahn mit Trüffel	95
Trüffel mit Sauce	95
» in Papier	96
» eingemacht zu erhalten	96
Welschkorn einzumachen	96
Sardellenbutter zu Rindfleisch	96
Salmen in Baumöl aufzubewahren	96
Braunschweiger Würste	97
Göttinger Würste	97
Schwartenmagen	97
Würste über den Sommer aufzubewahren	98
Schinken aus dem Lack zu essen	98
Harte Eier roth zu machen	98
Eingefalzene Bohnen	98
Spanische Kresse als Kapern zu gebrauchen	99

Ueber die ökonomische Einrichtung einer Haushaltung, anständige
Befezung eines Tisches mit Speisen nach den verschiedenen
Jahreszeiten 100

1. Mittagessen für sechs Personen	103
2. Abend- oder Nachteffen für sechs Personen	104
3. Mittagessen für 12 bis 16 Personen	104
4. Nachteffen für 12 bis 18 Personen	106
5. Mittagessen für 24 bis 30 Personen	106
6. Nachteffen für 24 Personen.	107
7. Runde Tafel zu Mittag für 18 Personen	108
8. Mittagessen mit Fastenspeiße für 12 bis 18 Personen	109
9. Nachteffen mit Fastenspeisen für 12 bis 18 Personen	110

Die Vorrathskammer	111
Vom Küchengeräthe	112

	Seite
Vom Reinigen des Tafel- und Küchengeſchirrs.	
Silberzeug zu pußen	115
Von der Reinigung des Porzellans	116
Vom Pußen und Scheuern des Zinns	117
Vom Scheuern des Kupfers und Meſſings	117
Was man täglich in der Küche braucht	118
Von Fleiſchſpeiſen.	
Zahmes Fleiſch	119
Wildpret	119
Weiße Geflügel	120
Schwarz Geflügel	120
Fiſche, Krebſe, Schnecken und Fröſche	121
Was man zum Rindfleiſch ſervirt	122

