

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Register

urn:nbn:de:bsz:31-56983

Register.

1. Suppen.

№ro.	Seite
1. Eine Schnecken-Suppe	9
2. Erdäpfel. (Kartoffel-) Suppe	—
3. Krebs-Suppe	10
4. Weiße Zwiebel-Suppe	11
5. Suidviten-Suppe	—
6. Suppe mit verlornen Eiern	—
7. Erbsen-Suppe	12
8. Linsen-Suppe	—
9. Milch-Suppe mit Zwiebeln	—
10. Wasser-Suppe	13
11. Fasten-Krebs-Suppe	—
12. Eier-Gerste	—
13. Ulmer-Gerste	14
14. Reis	—
15. Reis mit Krebsen	—
16. Reis-Suppe mit Wein	15
17. Geriebene Gerste	—
18. Eine andere Art Suppe	—
19. Gesponnene Nudeln oder Vermicelli-Suppe	16
20. Hafergrütz-Suppe	—
21. dito auf eine andere Art	—
22. Grüne Suppe	—
23. Käse-Suppe	17
24. Suppe mit grünen Erbsen	—
25. Reis-Suppe mit Jus oder brauner Fleischbrühe	18
26. Wein-Suppe oder Weinwarm	—

Nro.	Seite
27. Wein-Suppe mit Mandeln	19
28. Sago-Suppe mit Wein	—
29. Citronen-Suppe	—
30. Bier-Suppe	20
31. Schokoladen-Suppe	—
32. Blinde Schokoladen-Suppe	—
33. Amelitten- oder Eierkuchen-Suppe	—
34. Braune Gries-Suppe	21
35. Sago-Suppe mit Fleischbrühe	—

2. Allerhand Knöpflein zu Suppen und Ragouts.

1. Butter-Knöpflein	22
2. Auf eine andere Art	—
3. Weißbrod-Knöpflein	—
4. Braune Knöpflein	—
5. Weiszmehl-Knöpflein	23
6. Mark-Knöpflein	—
7. Eine andere Art dito	24
8. Gries-Knöpflein	—
9. Grüne Knöpflein	—
10. Krebs-Knöpflein	25
11. Fisch-Knöpflein	—
12. Hirn-Knöpflein	—
13. Kartoffel-Knöpflein	26
14. Leber-Knöpflein	—
15. Kalbfleisch-Knöpflein	—

3. G e m ü s e.

1. Gelber Kohl	27
2. Grüner oder Blätter-Kohl mit Schweine- oder Hammelfleisch	—
3. Brüsseler Kohl	28
4. Weißkraut mit Zwiebeln	—
5. Gehacktes Weißkraut	29

No.		Seite
19	6. Gefülltes Kraut	29
—	7. Gedämpftes rothes Kraut	30
—	8. Sauerkraut	31
20	9. Saure Rüben	—
—	10. Dürre Erbsen	—
—	11. Linsen	32
—	12. Weiße Bohnen	—
—	13. Gedörrte Bohnen	—
21	14. Schnitze	—
—	15. Geschlammter Spinat	33
—	16. Gehackter Spinat	—
—	17. Gefüllter Spinat	—
—	18. Salat	34
22	19. Mangold	—
—	20. Schneid-Mangold	—
—	21. Mangold mit großen Bohnen	—
—	22. Mangold-Stiele oder Rippen fritassirt	35
23	23. Braune oder saure Mangold-Stiele	—
—	24. Stiele mit Milch	—
24	25. Schiefen oder Schoten	36
—	26. Zucker-Erbsen	—
—	27. Grüne Erbsen mit Fleisch	—
25	28. Gelbe Rüben mit Fleisch	37
—	29. Junge Pastinaken	—
—	30. Junge Pastinaken und gelbe Rüben mit Hammelfleisch	38
26	31. Frühe welsche Bohnen	—
—	32. Auf eine andere Art	—
—	33. Noch auf eine andere Art	39
—	34. Junge große oder sogenannte Saubohnen	—
—	35. Kohlraben braun zu kochen	—
27	36. Weiße und grüne Endivie mit breiten oder gehack- ten Blättern	40
—	37. Rübfohl oder Kohlraben	—
—	38. Blumenfohl	—
28	39. Scorzoneren oder Artisjvie	41
—	40. Gekochte Sellern	—
29		

Nro.	Seite	Nro.
41. Gefüllte Selleray	41	17.
42. Artischofen	42	18.
43. Gefüllte dito	—	19.
44. Gebackene dito	43	20.
45. Gefüllter Salat	44	21.
46. Kopfsalat frifassirt	45	22.
47. Gefüllte Erdäpfel	—	23.
48. Erdäpfel mit Milch	46	24.
49. Erdäpfel mit Fleischbrühe	47	25.
50. Gedämpfte Erdäpfel	—	26.
51. Gebackene Erdäpfel mit Eier	—	27.
52. Auf eine andere Art gebacken	48	28.
53. Erdäpfel-Würste	—	29.
54. Grüne Erdäpfel	49	30.
55. Kartoffelmehl	50	31.
56. Spargeln	—	32.
57. Spargel-Mus	51	33.

4. Mehl-, Milch- und Eierspeifen.

1. Nudeln	51	34.
2. Gefüllte Nudeln	52	35.
3. Wasserstrübeln	53	36.
4. Auf eine andere Art	—	37.
5. Wasserschnitten	—	38.
6. Weißmehl-Knöpflein	54	39.
7. Weißbrod-Knöpflein	—	40.
8. Grüne Knöpflein	—	41.
9. Reiß-Knöpflein	55	42.
10. Gries-Pflutten	—	43.
11. Auf eine andere Art	—	44.
12. Erdäpfel-Pflutten	56	45.
13. Italienische Nudeln oder Makaroni mit Käse	—	46.
14. Mehl-Brei (Mehl-Pappe)	57	47.
15. Gries-Brei (Gries-Pappe)	—	1.
16. Reiß-Brei (Reiß-Pappe)	—	2.

	Nov.	Seite
41	17. Kürbis-Brei (Kürbis-Pappe)	58
42	18. Blinde Stockfische	—
—	19. Gefüllte Ameletten oder Eierkuchlein	59
43	20. Ein gerührter Eierkuchen	60
44	21. Eine andere Art Eierkuchen	—
45	22. Noch eine andere Art	—
—	23. Ein Kachelmus oder Ofenpappe	—
46	24. Speck-Eierkuchen	61
47	25. Grüne Eierkuchen	—
—	26. Brod-Eierkuchen oder Brod-Pfannenkuchen	62
—	27. Fleisch-Eierkuchen	—
48	28. Erdäpfel-Eierkuchen	—
—	29. Auf eine andere Art	63
49	30. Eyerkuchen mit Gans- oder Gansleber	—
50	31. Eine Amelette	64
—	32. Ameletten mit Winersch oder Spinat	65
51	33. Gehackte Ameletten	—
—	34. Gerührte Eier	66
—	35. Verlorne Eier	67
—	36. Eingeschlagene Eier oder Stier-Augen	—
51	37. Gebackene Eier	—
52	38. Verlorne Eier mit brauner Brühe	—
53	39. Harte Eier mit brauner Brühe	68
—	40. Gefüllte Eier	—
—	41. Auf eine andere Art	69
54	42. Eier ganz gefüllt	—
—	43. Gebackene Eier	71
—	44. Eier mit Sauerampfer	—
55	45. Eier mit Sauerampferbrühe	72
—	46. Eier mit Senf	—
—	47. Frische Eier weich zu kochen	—
56		
—		
57	5. Unterschiedliche Sachen zu Gemüse.	
—	1. Gespickte Kalbsripplein	73
—	2. Auf eine andere Art	—

Nro.		Seite
3.	Kalbsripplein in Papier oder Papilloten	73
4.	Gefüllte Kalbsripplein	74
5.	Hammelsripplein	75
6.	Auf eine andere Art	—
7.	Schweinsripplein	—
8.	Schweinsripplein in einer Senfbrühe	76
9.	Gebackene Kalbsleber	77
10.	Gebackene Kalbsfüße	—
11.	Auf eine andere Art	78
12.	Gebackene Schweinsfüße und Schweinsohren	—
13.	Gebackene Hammelschwänze	79
14.	Nieren-Schnitten	—
15.	Küchen-Pastetlein	—
16.	Bratwürste	80
17.	Nez-Würstlein oder Kalbfleisch-Würste	—
18.	Adriots	81

6. Fische, Schnecken, Krebse und Frösche.

1.	Karpfen blau zu kochen	82
2.	Ein gebratener Karpfen	—
3.	Ein gefüllter Karpfen	83
4.	Karpfen an einer braunen Brühe	85
5.	Karpfen an einer weißen Brühe	—
6.	Gebackene Karpfen	86
7.	Hechte an einer weißen Brühe	87
8.	Hechte am Spieß zu braten	88
9.	Hechte blau zu kochen	89
10.	Hechte auf dem Rost zu braten	—
11.	Gebackene Hechte	90
12.	Barben, Börzig und Schleien	—
13.	Barben auf dem Rost zu braten	—
14.	Forellen	91
15.	Forellen schwarz zu kochen	—
16.	Gebratene Forellen mit Esdragon-Brühe	92
17.	Forellen abzukochen	93
18.	Gebackene Forellen	—

Nro.
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.
31.
32.
33.
34.
35.
36.
37.
38.
39.
40.
41.

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

Seite	Nro.	Seite
73	19. Ein Mal mit einer Kapernbrühe	94
74	20. Einen Mal zu braten	95
75	21. Salmen abzusieden	—
—	22. Salmen an einer weißen Brühe	96
—	23. Gebratene Salmen	—
76	24. Lachs	97
77	25. Sälmlinge abzusieden	—
—	26. Sälmlinge warm zu essen	98
78	27. Stockfische zu wässern	—
—	28. Stockfische zu kochen	—
79	29. Auf eine andere Art	99
—	30. Kaberdan zu kochen	—
—	31. Mollfische zu kochen	—
80	32. Grundeln zu kochen	100
—	33. Gebackene Grundeln	—
81	34. Haringe zu braten	101
—	35. Frösche zu fritassiren	—
—	36. Gebackene Frösche	102
82	37. Schnecken zu kochen	—
—	38. Auf eine andere Art	104
83	39. Gebratene Schnecken	—
85	40. Krebse zu sieden	105
—	41. Gefüllte Krebse	—

7. P a s t e t e n .

89	1. Ein spanischer Brodteig	106
—	2. Eine andere Art Blätter-Teig	107
90	3. Teig zu Pasteten	108
—	4. Geriebener Teig zu kalten Pasteten	—
—	5. Teig zu einer Limbal-Pastete	—
91	6. Eine Limbal-Pastete	109
—	7. Limbal-Pasteten mit jungen Hahnen	113
92	8. dito mit jungen Tauben	—
93	9. Eine Schnepfen-Pastete	114
—	10. Eine spanische Brodteig- oder aufgesetzte Pastete	115

Nro.	Seite
11. Eine Milchlein- (Kalbsmilch-, Kalbskröschen-) Pastete mit Krebsen	117
12. Pastete mit jungen Hühnern	118
13. Kalbfleisch-Pastete	119
14. Fleischknöpflein-Pastete	120
15. Eine andere Art Pasteten-Form	121
16. Eine gewöhnliche Art Kalbfleisch-Pastete	122
17. Eine warme Pastete von Schweinfleisch, Rindfleisch, oder saure Pastete	123
18. Eine Hasen-Pastete	124
19. Fülle zu Wildpret-Pasteten	125
20. Eine Wildpret-Pastete	—
21. Eine Stockfisch-Pastete	126
22. Eine dito mit Fülle	127
23. Eine Fisch-Pastete	—
24. Eine kalte Timbal-Pastete	128
25. Eine andere Art kalter Pastete	130
26. Ragouts-Pastetlein	132
27. Kleine spanische Brod-Pastetlein mit Fleischknöpflein	133
28. Kleine Pastetlein mit gebacktem Fleisch	134
29. Kleine Fisch-Pastetlein	—
30. Kleine Pastetlein von Spinat	135
31. Kleine Pastetlein von Rindermark	136
32. Flaum-Pastetlein	—
33. Kleine Reis-Pastetlein	137
34. Kleine Käse-Pastetlein	138
35. dito ohne Teig	—
36. Eine Pastete von gebacktem Fleisch	139
37. Kleine Pastetlein mit Fleisch	—
38. Eine Zwiebel-Wäbe (Kuchen)	—
8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.	
1. Schu (jus) zu kochen	141
2. Bœuf à la mode	—
3. Gebeiztes Rindfleisch	142
4. Eine Roulade von Rindfleisch	143

Seite	Nro.	Seite
	5. Eingekochtes Rindfleisch	143
117	6 Ein Stück Rindfleisch in seinem Schu oder Saft	144
118	7. Rindfleisch auf dem Rost gebraten, oder Bisteg	—
119	8. Eine gespickte Dhsenzunge	—
120	9. Eine Dhsenzunge mit feinem Baumöl	145
121	10. Eine Dhsenzunge an einer Kapern-Brühe	146
122	11. Eine dito mit einer Fülle	—
	12. Dhsen-Rachen	147
123	13. Dhsen-Hirn	—
124	14. Knöpflein (Klöße) von Rindfleisch	148
125	15. Kutteln oder Bläse	—
—	16. Kutteln mit einer braunen Brühe	149
126	17. Frikando von Kalbfleisch	—
127	18. Frikando von Sauerampfer	152
—	19. Gedämpftes Kalbfleisch	—
128	20. Gedämpfte Kalbs-Schlägel	153
130	21. Frikassirtes Kalbfleisch	154
132	22. Kalbfleisch an einer braunen Brühe	—
n 133	23. Blatten-Fleisch	155
134	24. Frikassirte Milchlein (Kälberkröschen)	—
—	25. Kalbslungen	157
135	26. Gehackte Lungen	—
136	27. Gespickte Leber	—
—	28. Eine andere Art Leber	158
137	29. Kalbsleber mit Sardellen-Sauce	—
138	30. Gebackene Leber an einer Brühe	—
—	31. Reh- oder Hirschleber	159
139	32. Gefüllte Kalbsleber	—
—	33. Gehackte Kalbsleber	160
—	34. Gedämpfte Kalbsleber	161
	35. Spießlein von Geiß- oder Kalbsleber	—
g.	36. Kalbsherze mit Sauce	162
141	37. Kalbshirne	—
—	38. Kalbsgekröse	163
142	39. Kalbsfüße zu fritassiren	—
143	40. Einen Kalbskopf zu sieden	164

Nro.	Seite
41. Einen Kalbskopf zu kochen, wie man ihn aus der Mehzig bekommt	165
42. Kalbszünglein oder Hammelszünglein	—
43. Ein gedämpfter Hammelschlägel	166
44. Hammelsripplein mit einer braunen Brühe	167
45. Hammelfleisch an einer Petersilien-Brühe	168
46. Ein gebackter Hammelschlegel	—
47. Ein Plattenring	169
48. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbfleisch oder Hammelsbraten	170
49. Bratwürste an einer braunen Brühe	—
50. Ragout von wildem Schwein	—
51. Eine andere Art Wildpret zu kochen	171
52. Rehfleisch zu kochen	—
53. Frikando von Wildpret	172
54. Ein Hasenpfeffer	173
55. Gänsepfeffer oder Gänsegeräusch schwarz zu kochen	—
56. Ein Schweine-Pfeffer	174
57. Eine warme Gallerte	—
58. Tauben à la crapaudine	176
59. Tauben ensalmés oder mit Brodschnitten	—
60. Verdämpfte Tauben	177
61. Verdämpfte wilde Tauben	178
62. Ganze Tauben zu frikassiren	—
63. Gefüllte Tauben	179
64. Junge Hahnen in grüner Sauce	181
65. dito in schwarzer Sauce	—
66. dito zu frikassiren	—
67. Gefüllte junge Hahnen	182
68. Gefüllte Milchlein	183
69. Gefülltes Hirn	184
70. Eine gefüllte Kalbsbrust	—
71. Verdämpftes Geflügel à la taube	185
72. Eine alte Gans oder Ente	186
73. Wilde Enten zu kochen	187
74. Schnepfen zu kochen	—

Nro.	Seite
75. Eine Gansleber zu braten	187
76. Eine Geißleber	188
77. Ein Geißviertel zu füllen	—
78. Geißviertel zu frikassiren	189
79. Lungen-Mus von einer Geiß	—

9. Gebratene Fleischspeisen.

1. Ein Rost-Beef zu Braten	190
2. Ein Lendenstück (Lummel) oder Filet zu braten	191
3. Hammelschlegel wie Wildpret zu braten	—
4. Hammelschlegel mit Kufummern oder Kartoffeln	192
5. Ein Hammelsziemer wie ein Rehziemer zu braten	—
6. Hasen zu braten	—
7. Rehfleisch zu braten	193
8. Hirschenfleisch zu braten	—
9. Wild Schweinefleisch zu braten	194
10. Geflügel zu braten	—
11. Einen welschen Hahn zu braten	195
12. Kapaunen zu braten	196
13. Tauben oder junge Hahnen zu braten	—
14. Eine gefüllte Gans zu braten	—
15. Eine Gans mit Schnitten zu braten	197
16. Zahme oder wilde Enten zu braten	198
17. Einen Auerhahn zu braten	—
18. Fasane zu braten	—
19. Schneehühner (Gelinottes) zu braten	199
20. Rebhühner zu braten	—
21. Schnepfen zu braten	—
22. Krametsvögel oder Lerchen zu braten	—
23. Eine gepresste Schweinsgallerte	200
24. Wilde Schweinsköpfe zu kochen	205
25. Ein Schweinskäse	207
26. Trüffeln zu kochen	209

10. Saucen.

1. Oliven-Sauce	—
2. Wildpret-Sauce	210

Nro.		Seite
3.	Eine andere Art Wildpret-Sauce	210
4.	Eine Wachholderbeer-Sauce	211
5.	Citronen-Sauce	—
6.	Eine kalte Sauce von Häringen oder Sardellen	212
7.	Eine Senf-Sauce	—
8.	Eine grüne Sauce	—
9.	Eine andere dito	—

11. Salate.

1.	Anchois-Salat	213
2.	Häring-Salat	—
3.	Bohnen-Salat	—
4.	Spargeln-Salat	214
5.	Zwiebeln-Salat	—
6.	Burgen- (Kukummern-) Salat	—
7.	Erdäpfel-Salat mit Anchois	—
8.	Schnecken-Salat	215

12. Gefochtes Obst.

1.	Compoten zu kochen	—
2.	Ein Aepfel-Ring	216
3.	Ein gebranntes Aepfel-Mus	217
4.	Ein Aepfel-Mus mit Rosinen	—
5.	Ein Aepfel-Mus ohne Zucker	218
6.	Aepfelschnitze	—
7.	Gefüllte Aepfel	219
8.	Compoten von Quitten	220
9.	Gefochte Birnen	—
10.	Quitten-Mus	—
11.	Ein Aepfel-Mus mit geschwungenem Ey	221
12.	Gefochte Kirschen	—
13.	Kirschen mit Brod, oder Kirschensuppe	—
14.	Zwetschen zu kochen	222
15.	Eine andere Art Zwetschen	—
16.	Mirabellen zu kochen	223
17.	Himbeeren zu kochen	—
18.	Citronen mit gebratenem Fleisch aufzustellen	—

13. Aller Sorten Cremes.

1.	Schocolade-Creme	224
2.	Kaffee-Creme	—
3.	Eine Creme mit gebrantem Zucker, oder gelbe Creme	225
4.	Eine weiße Creme	—
5.	Eine Thee-Creme	226
6.	Creme von Vanille	—
7.	Ziegerlein oder Ziegerkäse	227
8.	Geschwungene Eyer	228
9.	Geschwungene Sahne oder Rahm	230
10.	Eine umgestürzte Creme oder Flanc renversé	—
11.	Kleine Flancs renversés	232
12.	Creme auf dem Wasser	233
13.	Ein Platten-Mus	—
14.	Eine Wein- oder Citronen-Creme	234
15.	Mandel-Creme	235
16.	Eine andere Art	—
17.	Ein gebackenes Mus od. sogenannte Plombier-Creme	236
18.	Ein Braut-Mus	—
19.	Gefüllte Citronen	237
20.	Ein Blanc-Manger	238
21.	Eine andere Art	—
22.	Gallerte von Hirschhorn	239
23.	Rothe Gallerte	240
24.	Eine Creme soufflée	—
25.	Oufs à l'eau	241
26.	Gefüllte Amesletten mit Mandeln	242
27.	Ein Pudding	243
28.	Eine andere Art	244
29.	Ein gebackener Pudding	245
30.	Ein Pudding von Reis	246
31.	Ein Pudding von Rindermark	—

14. Kuchen, Torten und Nüchlein.

1.	Ein Kaiser-Kuchen	247
2.	Ein Mandel-Kuchen	248

Nr.		Seite
3.	Ein Kuchen von Mandeln	248
4.	Ein Reis-Kuchen	249
5.	Ein Gries-Kuchen	—
6.	Kuchen von allerhand Obst	—
7.	Eine andere Art Obstkuchen	250
8.	Noch eine andere Art	251
9.	Ein Brod-Apfelkuchen	—
10.	Ein Kuchen von Quitten	252
11.	Kuchen von spanisch. Brodteig, od. sogenannte Wäben	—
12.	Eine Zwetschen-Wäbe	253
13.	Eine Himbeeren-Wäbe	254
14.	Eine Maulbeeren-Wäbe	255
15.	Eine Heidelbeeren-Wäbe	—
16.	Eine Mirabellen-Wäbe	—
17.	Eine Aprikosen-Wäbe	—
18.	Eine Kirschen-Wäbe	256
19.	Eine St. Johannisbeeren-Wäbe	—
20.	Eine Trauben-Wäbe	257
21.	Eine Apfel-Torte	—
22.	Eine andere Art	258
23.	Noch eine andere Art Obst-Torten	259
24.	Eine Rosinen-Torte	—
25.	Eine Mandel-Speck-Torte	—
26.	Eine Milchrahm-Torte	260
27.	Basler Osterkaden	—
28.	Eine Mark Torte	261
29.	Eine Quitten-Torte	262
30.	Eine dito mit einer Gallerte	263
31.	Eine Citronen-Torte	—
32.	Eine andere Art	264
33.	Eine englische Torte	265
34.	Eine Reis-Torte	—
35.	Eine Mande-Torte	266
36.	Mandelherze	—
37.	Eine schwarze Brod-Torte	—
38.	Eine Zuckerbrod, oder Biscuit-Torte	267

Seite	Nro.	Seite
248	39. Eine Zimmet-Torte	267
249	40. Eine schwarze Mandel-Torte	268
—	41. Erdäpfel-Torte	—
—	42. Tabackscrollen	269
250	43. Torteletten mit Compoten	270
251	44. Torteletten mit Bitter	271
—	45. Mandel-Torteletten ohne Teig	—
252	46. Mandelschnitten	—
—	47. Kleine Glädlein	272
253	48. Drenspize	—
254	49. Bratwurst-Wecken	273
255	50. Ofen-Küchlein	—
—	51. dito mit Wasser	274
—	52. Ein Apfelgebäckenes (Apfelfuchen)	275
—	53. Apfelfüchlein mit rothem Wein	276
256	54. Eine andere Art Apfelfüchlein oder Apfelftrauben	277
—	55. Noch eine andere Art	—
257	56. Apfelfüchlein mit gestocker Milch oder Rahm	—
—	57. Gebäckene Apfelschnitze	278
258	58. Apfelschnitten	—
259	59. Erdbeerenschnitten	279
—	60. Gebäckene Birnen oder Schuhnägel	—
—	61. Kirschenküchlein	280
260	62. Eine andere Art	—
—	63. Gebäckene Zwetschen	—
261	64. Gebäckene Apfel mit Rosinen	281
262	65. Rosinen-Brod	—
263	66. Gebäckene Makronen mit einer Hagebutten- oder Buttenmus-Sauce	282
—	67. Gebäckenes Weißbrod oder Pfaffenschnitten	283
264	68. Gebäckene Weißbrodschnitten	—
265	69. Spanische Brodküchlein oder Weinküchlein	—
—	70. Gebäckene Wecklein	284
266	71. Fögelschnitten	285
—	72. Gebäckener Reis	—
267	73. Rosenküchlein	—

Nro.		Seite	Nro.
74.	Goldene Hauben oder Zuckerstrauben	286	10.
75.	Dickröhrige Strauben	287	11.
76.	Dünnröhrige Strauben	—	12.
77.	Bauernsträublein	288	13.
78.	Verbrühte Sträublein	—	14.
79.	Gebackene Ameletten	—	15.
80.	Schnitten	289	16.
81.	Sprützen-Küchlein	—	17.
82.	Zwieback-Küchlein	290	18.
83.	Große Pfutteln oder Kugeln	291	19.
84.	Kleine Pfutteln	292	20.
85.	Kniepläze oder Fasnachtküchlein	—	21.
86.	Gewahlte Küchlein	293	22.
87.	Ein Mandel-Kugelhopf	294	23.
88.	Ein Biscuit-Kugelhopf	—	24.
89.	Wie die Butter leicht gerührt wird	295	25.
90.	Ein gerührter Kugelhopf	—	26.
91.	Eine andere Art	296	27.
92.	Ein gerührter Kugelhopf ohne Bierhefe	—	28.
93.	Eine andere Art Kugelhopf	297	29.
94.	Noch eine andere Art	—	30.
95.	Eine geringere Art	—	31.
96.	Ein Speckkuchen	298	32.
97.	Mülhauser-Ostherbrod oder sogenannte Osterkuchen	—	33.

15. Backwerk zum Nachtisch.

1.	Schenkelein zu backen	299	34.
2.	Falsche gebackene Mandeln	—	35.
3.	Gâteaux de Milan	300	36.
4.	Ringlein zu machen	—	37.
5.	Runde Zuckerbrode	—	38.
6.	Zuckerbrod in Formeu	301	39.
7.	Zuckerbrod in Papier	—	40.
8.	Mandel-Zuckerbrod	—	41.
9.	Mandel-Brod	302	42.
			43.
			44.
			45.

Seite	Nro.	Seite
286	10. Braunes oder Schokolade-Brod	302
287	11. Anis-Brod	303
—	12. Kleine bittere Mandeln	—
288	13. Große Makronen	—
—	14. Muskat-Zünglein	304
—	15. Muscheln	—
289	16. Croquets	305
—	17. Croquanteaux	—
290	18. Mandel-Späne	306
291	19. Hobel-Späne	—
292	20. Zimmet-Mandeln	307
—	21. Kleine Gedulds-Täfelchen	—
293	22. Große dito	308
294	23. Apffel-Täfelchen	—
—	24. Quitten-Täfelchen	—
295	25. Merins	309
—	26. Kleine Merins in Papier	—
296	27. Gefüllte Merins	310
—	28. Himmels-Gestirn	—
297	29. Pfeffer-Nüßlein	311
—	30. Mandel-Kränzchen	—
—	31. Zwieback	—
298	32. Zwieback mit Mandeln	312
—	33. Carlsbader-Zwieback	—
—	34. Husaren-Schnitten	313
—	35. Zimmet-Schnitten	—
299	36. Basler-Leckerlein	—
—	37. Ein Guß auf Leckerlein	315
—	38. Gelbe Lebkuchen	316
300	39. Weiße Lebkuchen	—
—	40. Marzipan zu verfertigen	—
—	41. Brauner Marzipan	317
301	42. Ein Zuckerteig, auch zu Torten zu gebrauchen	318
—	43. Gofern	—
—	44. Gofern von Milchrahm	319
302	45. Mandlen-Gofern	—

Nro.		Seite
46.	Waffeln von süßem Rahm	320
47.	dito von saurem Rahm	—
48.	Mülbauer-Waffeln	—
49.	Hippen	321

16. Aller Gattung Früchte einzumachen.

1.	Zucker zu läutern	322	
2.	Eingemachte Nüsse	—	
3.	Melonen einzumachen	323	
4.	Rosfeletten oder Muskateller-Birnen einzumachen	—	
5.	Rosfeletten in Branntwein einzumachen	324	
6.	Zwetschen oder Pflaumen	325	
7.	Rothe Pfirsichen mit Branntwein	—	
8.	Muskateller-Pfirsichen	326	
9.	Quitten	327	
10.	Eingemachte Quitten mit halb Zucker	—	1.
11.	Gallerte von Quitten	328	2.
12.	Quitten-Brod	—	3.
13.	Gallerte von Renetten oder Borstorfer-Aepfeln	329	4.
14.	Gelbe Pomeranzen einzumachen	330	5.
15.	Grüne Pomeranzen	—	6.
16.	Aprikosen	—	7.
17.	Aprikosen-Marmelade	331	8.
18.	Aprikosen in Branntwein	—	9.
19.	Hagebutten	332	10.
20.	Hagebuttenmus oder Buttenmark	—	11.
21.	Butten in Essig einzumachen	333	12.
22.	Himbeeren ganz einzumachen	—	13.
23.	St. Johannisbeeren	334	14.
24.	Stachelbeeren oder Kräuselbeeren	—	15.
25.	Kornel-Kirschen (Dirlißen, Thierlein)	—	16.
26.	Maulbeeren	335	17.
27.	Himbeeren- oder St. Johannisbeeren-Gallerte	—	18.
28.	Mirabellen ganz einzumachen	336	19.
29.	Mirabellen mit halb Zucker	337	20.
30.	Mirabellen in Branntwein	—	21.

Seite	Nro.	Seite
320	31. Kleine-Kloden oder grüne Pfäumen in Brantwein	338
—	32. Eine andere Art Kleine-Kloden in Brantwein	—
—	33. Saure Kirschen	339
321	34. Kirschen mit halb Zucker	—
—	35. Weichsel-Kirschen in Fäsklein	340
—	36. Kirschen in Brantwein	—
322	37. Zwetschen mit halb Zucker	341
—	38. Zwetschen-Muß	—
323	39. Birnen-Most zu kochen	—
—	40. Honig zu läutern	342
324	41. Würste von Quitten	343
325	42. Feigen einzumachen	—

17. S y r u p e .

326	1. Kirschen-Saft	344
327	2. St. Johannisbeeren-Saft	—
—	3. Maulbeeren-Saft	—
328	4. Himbeeren-Saft	345
—	5. Violett-Saft	—
329	6. Nelken-Saft	—
330	7. Kornrosen-Saft	—
—	8. Sirop de Capillaire	—
—	9. Sirop de Framboises oder Himbeeren-Syrup	346
331	10. Eine andere Art dito	—
—	11. Citronen-Syrup	—
332	12. Hippogras	347
—	13. Natafia von Kirschen	—
333	14. dito von Quitten	—
—	15. dito von Erdbeeren	348
334	16. dito von Citronen	—
—	17. Mandel-Saft oder Orgeade	—
335	18. Punsch zu machen	349
—	19. Bischoff zu machen	—
336	20. Nußwasser	350
337	21. Natafia von Pfrschen-Kernen	—

18. Obst und andere Früchte einzumachen und aufzubewahren.

1. St. Johannisbeeren zu trocknen	351
2. Grüne Erbsen zu trocknen	—
3. dito auf eine andere Art	—
4. Allerhand Obst in Bouteillen aufzubewahren	352
5. Zwetschen od. Pflaumen auf den Winter zu bewahren	353
6. Nüsse und Kastanien über den Winter zu bewahren	—
7. Citronen zu erhalten	354
8. Petersilie einzumachen	—
9. Ein Essig von Weintrauben oder Verjus	—
10. Bohnen einzumachen	355
11. Bohnen mit Essig einzumachen	—
12. Bohnen zu trocknen	356
13. Sauerkraut einzumachen	—
14. Saure Rüben	357
15. Gelben Kohl einzumachen	—
16. Kleine Gurken oder Kufummern	—
17. Eine andere Art kleine Gurken	358
18. Kleine Salz-Gurken	—
19. Gurken- oder Kufummern-Salat einzumachen	—
20. Rothe Rahnen	359
21. Spargeln	—
22. Butter einzusalzen	—
23. Ausgelassene Butter	360
24. Eingefottene Butter	—
25. Eyer aufzubewahren	361
26. Ein Pot pourri zu machen	362
19. Schweinefleisch einzusalzen u. Würste zu machen.	
1. Speck einzusalzen	363
2. Schinken einzunähen	364
3. Leberwürste zu machen	—
4. Blutwürste	365
5. Schweinemagen zu füllen, oder Schwartenmagen	366
6. Eine andere Art	367
7. Schinken zu sieden	368

Seite	Nro.	Seite
	8. Servelatwürste oder Rauchwürste	368
	9. Servelatwürste	—
351	10. Bäckelfleisch	369
—	11. Gefalzenes Rindfleisch	370
—	12. Zungen einzufalzen	—
352	13. Gänse einzufalzen, zu räuchern und sie im Sauer-	
353	kraut zu essen	371
—	14. Süßen Senf zu kochen	—
354	15. Eine andere Art Senf	—
—		
355	Auhang von Speisen und Getränken für Kranke.	
—	1. Kraft-Suppen für Kranke	372
356	2. Gallerte für Kranke	—
—	3. Gallerte von Kalbfleisch	373
357	4. Eine Kümmel-Suppe	—
—	5. Eine Krebs-Suppe	374
—	6. Eine Körbelkraut-Suppe	375
358	7. Eine Endivien-Suppe	—
—	8. Eine grüne Suppe	—
—	9. Eine Knoblauch-Suppe	—
359	10. Eine Sago-Suppe mit Fleischbrühe	376
—	11. Eine Wurzel-Suppe	—
—	12. Eine Wein-Suppe	—
360	13. Reis oder Gerste	—
—	14. Spargeln zu kochen	377
361	15. Eufs à l'eau	—
362	16. Ein gebranntes Mus	378
	17. Frische Eyer zu kochen	—
chen.	18. Rosinen mit Brod	379
363	19. Fleischspeisen für Kranke	—
364	20. Kalte Schaale, oder rothen Wein mit gebähtem Brod	380
—	21. Citronenschnitze	—
365	22. Gallerte von Schnecken und Krebsen	—
366	23. Gallerte von Hirschhorn und Wein	381
367	24. Fröschen-Brühe	—
368	25. Schnecken-Brühe	—

Nro.		Seite
26.	Fleischbrühe mit dem Gelben vom Ey	381
27.	Hafersgrüß-Brühe	382
28.	Gallerte von Haferkernen	—
29.	Gerstenwasser	—
30.	Reiswasser	383
31.	Wasser mit Kirschen	—
32.	Warme Limonade	—
33.	Limonade mit Weinstein	384
34.	Kalte Limonade	—
35.	Mandelmilch	—
36.	Nuß-Milch	385
37.	Brod-Tisane	—
38.	Eine andere Art	—
39.	Eine gekochte Brod-Tisane	—
40.	Eine krampffstillende Tisane	—
41.	Eine eröffnende Tisane	386
42.	Aepfel-Wasser	—
43.	Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, sauern Kir- schen oder Johannisbeeren	—
44.	Salbey-Trank	—
45.	Gerstenwasser mit Wein	—
46.	Wasser von präparirtem Weinstein	387
47.	Thee-Limonade	—
48.	Thee mit Ey für den Husten	388
49.	Kirschenwasser für den Husten	—
50.	Rübensaft dito	389
51.	Kalbfeischbrühe dito	—
52.	Eine andere Art	—
53.	Möhren- (Kellerwefel-) Saft	390
54.	Körbelkraut-Saft	—
55.	Möhren- oder gelbe Rüben-Saft	—
56.	Molken zu machen	391
57.	Molken mit Käbermagen	—
58.	Molken mit Renetteu	392
59.	Bermuth-Wein	—
60.	Scorbut-Wein	—
61.	Wachholderbeeren-Mus	393
62.	Schocolade mit Wasser	—
63.	Schocolade mit Milch	—
64.	Geröstete Milch	—
65.	Destillirtes Melissen-Wasser	394
66.	Melissen-Thee	—
67.	Syrup von unreifen Trauben.	—

