

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Register zum zweiten Theil des oberrheinischen Kochbuchs.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Register

zum zweiten Theil

des oberrheinischen Kochbuchs.

Kraftbrühen (Coulis).

	Seite
1. Eine Kraftbrühe oder Coulis für Ragout oder zu andern Speisen	3
2. Eine klare oder glänzende Brühe auf Fleisch	—
3. Gebundener Schü (Jus)	4
4. Trockene Fleischbrühe auf Meisen	—
5. Ein Schü von Fischen (Fisch-Coulis)	5
6. Fleischbrühe gut zu erhalten	6

Suppen.

1. Fasten-Suppen	7
2. Gebackene Erbsen für Suppen	—
3. Suppe von Kartoffelrüben (Erdäpfelknöpflein)	8
4. Eine zerfahrene Suppe	—
5. Weiße Eiergerste	9
6. Zwiebel-Suppe	—
7. Eine weiße Mehlsuppe	10
8. Suppe von Morcheln	—

	Seite
9. Reissuppe mit Kräutern	10
10. Eine Fastensuppe mit Reiss	11
11. Eine Fröschensuppe	—
12. Suppe von Gries mit Eiern	12
13. Simonille	—
14. Kartoffel- (Erdäpfel-) Suppe	—
15. Mandelsuppe mit Milch	13
16. Reissuppe mit Milch	—
17. Suppe von Milch	14
18. Weinsuppe von Schwarzbrod	—
19. Eine Apfelsuppe	15
20. Suppe von Kirschen	—
21. Suppe von Hagebutten	—
22. Eine Suppe von Citronen	—
23. Melonensuppe	16
24. Warmer Wein	—
25. Eine andere Art warmer Wein	17
26. Schodé (Chaudé)	—
27. Schodé von Champagner-Wein	—
28. Kalte Schale von Erdbeeren	18
29. — — von Kirschen	—
30. — — von Pflirschen	19
31. — — von Wein	—

G e m ü s e.

1. Linsen mit Rebhühnern	20
2. Weiße Rüben	—
3. Eierblumenkraut	21
4. Gartenkresse oder Ketterlein	—
5. Stabwurzeln	—
6. Hopfen	22
7. Geschnittene Spargeln	—

ite
10
11
—
12
—
13
—
14
—
15
—
—
—
16
—
17
—
—
18
—
19
—
—
20
—
21
—
—
—
22
—

	Seite
8. Gebackene Spargeln	23
9. Gebackener Blumenkohl	—
10. Blumenkohl mit brauner Sauce	24
11. Kleine dürre weiße Bohnen	—
12. Gebackener Borrätsch oder Dohsenzungen	25
13. Cardons	—
14. Gebackene Cardons	26
15. Champignons in Sauce	—
16. — mit Kräutern	27
17. Morcheln mit Sauce	—
18. Kufummern in einer Sauce	28
19. Endivie	—
20. Grüne Pflück- oder Ackererbsen auf englische Art	29
21. Sauerampfer mit Eiern	—
22. Spinatkuchen	30
23. Spinatwürste mit Kalbsmilchlein	—
24. Pudding von Spinat	31
25. Ein Spinatknopf	—
26. Gefüllte Zwiebeln mit Sauce	32
27. Eine andere Art gefüllte Zwiebeln	33
28. Zwiebeln als Ragout	34
29. Sauerkraut mit Lachs	—
30. Gelbe Rüben mit Schü	35
31. Schwarze Wurzeln oder Skorzoneren	—
32. Kartoffeln mit englischer Sauce	36
33. — mit Zwiebeln	37
34. Kartoffelbrei oder Vappe	—
35. Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Häringssauce	—
36. Ein Kartoffelknopf	38
37. Kartoffel-Platten	—
38. Grüne Nudeln	39
39. Dampfnudeln	—
40. Italienische Nudeln oder Macaroni mit Käse	40
41. Gebackene Würste	41
42. Kleine Würste von Fischen.	—

	Seite
43. Mehlknöpflein oder Klöße mit geröstetem Brod	42
44. Schwäbische Knöpflein oder Klöße	—
45. Mehlknöpflein mit Schinken	43
46. Speckklöße oder Knöpflein	—
47. Kalbsleberklöße oder Knöpflein	—
48. Gerührte Eier mit gesalzenem Fleisch und mehrerer Veränderung	44
49. Verlorene Eier mit Sauce	45
50. Gerührte Eier mit Sardellen	—
51. Eingeschlagene Eier mit Sardellen	46
52. Eier mit einer weißen Sauce	—
53. Gefüllte Ameletten mit Brod	47
54. — — mit Fleisch	—
55. Eine Amelette mit Kalbsfüßen	48
56. Vermicelli-Pfluten	—

Verschiedene gebackene Mehlspeisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Rindsgaumen	49
2. — Kalbs- oder Schenhirne	—
3. — Kalbsmilchlein	50
4. — Kalbs-Nippeln	—
5. — Krebs-Würste	51
6. Gebackenes Geflügel	52
7. Ameletten-Pastetchen	—
8. Hirn-Schnitten	53
9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken	—
10. Gebacktes Fleisch in Butter zu backen	54
11. Kalbfleisch-Würste	55
12. Hammelfleisch-Würste	—
13. Würste von Kalbsmilchlein	56
14. Würstchen von Kalbsgekröse	—
15. Gebackene Kalbsohren	57
16. — Kalbschwänze	—
17. Hammelscoteletten (Nippeln) in Meze gebacken	58

	Seite
18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel	59
19. Aneletten von dito mit Parmesankäse	—
20. Coteletten mit Parmesankäse	60
21. Bratwürste mit Teig gebacken	—
22. Sardellenschnitten	61

P a s t e t e n.

1. Gänseleber-Pastete	61
2. Pastete von Schinken	64
3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn	67
4. — — von einem Hammelschlegel	68
5. Eine Pastete von Wildpret-Farce	69
6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farce	70
7. Eine Salmen-Pastete	71
8. Eine warme Lerchen-Pastete	72
9. Eine Schnepfen-Pastete	74
10. Eine Reis-Pastete	75
11. Kleine Pastetelein von Krebsen, Fülle oder Farce	76
12. — — von Austern	77
13. — — von Salmen oder Lachs	78
14. — — von Kalbsgekröse	79
15. — — von Rindfleisch	—
16. — italienische Pastetelein	80
17. — Kalbsleber-Pastetelein	81

F i s c h e.

1. Ein gespielter Karpfen	81
2. Ein Karpfen auf dem Rost gebraten	82
3. Ein Karpfen mit Gallerte	83
4. Hechte auf dem Rost gebraten	84

	Seite
5. Gezupfte Hechte mit Sardellen	84
6. Ein Hecht mit englischer Sauce	85
7. Einen Hal blau zu kochen mit holländischer Sauce	—
8. Ein Hal mit rother Weinsauce	86
9. Hal in einer weißen Sauce	87
10. Austern in der Schale	—
11. Bärtsche gefüllt und auf dem Rost gebraten	88
12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eiern	—
13. Gefüllte Forellen	89
14. Forellen mit einer weißen Buttersauce	—
15. Salmen auf dem Rost gebraten	90
16. Stockfisch mit Sauce	91
17. Salmen im Ofen gebraten	—
18. Ein Stockfisch-Kuchen	92
19. Laberdan mit Kartoffeln	93
20. — mit Butter	—
21. — mit weißer Sauce	94
22. Zungenfisch oder Linguadale	—
23. Platteiße (Plattfische, Schollen) auf dem Rost zu braten	—
24. Schnecken gefüllt mit Kalbmilchlein	95
25. Seekrebse zu kochen	—
26. Frösche mit Citronensaft	96
27. Gebackene Frösche	—
28. Salmen zu salzen und zu räuchern	97
29. Hechte zu räuchern	—
30. Salmen oder Hal in Marinade aufzubewahren	98

N a g o u t s.

1. Rindfleisch mit feinen Kräutern	99
2. Rindsbrust mit Parmesankäse	100
3. Rindfleisch auf dem Rost gebraten	—
4. Bistec	101
5. Rindsgaumen oder Rachen mit Parmesankäse	—
6. Gefüllte Rindsgaumen oder Rachen	102

Seite		Seite
84	7. Rindsgaumen auf dem Rost gebraten	103
85	8. Eine gefüllte Rinds- oder Ochsenzunge	—
—	9. Ein gedämpfter Kalbschlegel	104
86	10. Kleine Fricando von Kalbfleisch	105
87	11. Kalbfleisch mit Käse oder einer Kruste	106
—	12. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten	107
88	13. Ragout von Kalbsbrust mit kleinen Zwiebeln	—
—	14. Kalbsbrust mit einer Krebsauce	108
89	15. Kalbscoteletten mit feinen Kräutern	—
—	16. Kalbsmilchlein mit Weinsauce	109
90	17. Gespickte Kalbsmilchlein in einer Kapsel	—
91	18. Kalbsohren mit Schü	110
—	19. Ragout von Kalbs-Rückenmark	111
92	20. Kalbs-Rückenmark mit Käse	—
93	21. Gefüllte Kalbsleber	—
—	22. Kalbsleber mit Kräutersauce	112
94	23. Kalbs- oder Ochsenhirn in Kapseln	113
—	24. Hirne mit weißer Sauce	—
—	25. Gebackene Hirne mit einer kalten Sauce	114
—	26. Kalbszungen in Sauce	—
95	27. Kalbstunge in Sauce	—
—	28. Ein gefüllter Kalbskopf	115
96	29. Filet von Hammelfleisch in einer Sauce	116
—	30. Hammelsbrust mit Sauce	—
97	31. Ein Hammelsbug mit Sauce	117
—	32. Hammelschwänze mit Sauce	118
98	33. Hammelszungen mit Sardellensauce	—
—	34. Hammelszungen in Papier	—
—	35. Hammels-Coteletten mit Kräutersauce	119
99	36. Lammfleisch	—
100	37. Schweins-Coteletten mit Sauce	—
—	38. Schweinszungen mit Sauce	120
101	39. Schweinsleber mit Kräutern	—
—	40. Ragout von Spanferkel	—
102	41. — von Reh	121

	Seite
42. Ragout von Hirschenfleisch	121
43. Junge Hähne auf dem Roß gebraten	122
44. — — gedämpft mit Sauce	—
45. — — in Zwiebelsauce	123
46. Ragout von übrig gebliebenem Geflügel	124
47. Junge Hähne oder Kapane ausgebeint und gefüllt	125
48. Tauben in einer weißen Sauce	126
49. Junge Tauben ausgebeint und gefüllt	127
50. Tauben-Salat	—
51. Enten gedämpft mit Krummern-Sauce	—
52. Enten ausgebeint und gefüllt	128
53. Wilde Enten mit Sauce	129
54. Wasserhühner gedämpft	—
55. Feldhühner mit Trüffelsauce	—
56. Schnepfen als Ragout	130
57. Ragout von Lerchen und Krametsvögeln	131
58. Krametsvogel auf dem Roß gebraten	—

Gelee's (Gallerten), Cremes, Kuchen, Torten, Tortelctten und Gebäckenes.

1. Gelee (Gallerte) von Aepfeln	132
2. — — von Urack	133
3. Blaue Gelee von Violett	134
4. Gelee von Erdbeeren	—
5. Blancmanger von Schokolade	135
6. Gelee von bittern Pomeranzen	—
7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm	136
8. — — — mit Wein	—
9. Creme von Stachelbeeren	137
10. Gelbe Creme	—
11. Creme von Aepfeln	138
12. Makronen-Creme mit Mandeln	—
13. Pomeranzen-Creme	139

Seite		Seite
21	14. Schnee von Vanille	139
22	15. Creme von Reismehl	—
—	16. Omelette soufflée	140
23	17. Creme von Biscuit mit Wein	—
24	18. — mit Zimmet	141
25	19. Aufgezogene Creme von Brod	—
26	20. — — von Citronen	142
27	21. — — von Aepfeln	—
—	22. — — von Reis	—
—	23. — — von Sago oder Griesmehl	—
28	24. — — von Schofolade	—
29	25. Italienische Creme	143
—	26. Nudelluchen mit Rahm	144
—	27. Ein Schofolade-Kuchen	145
30	28. Ein Erdbeer-Kuchen	—
31	29. Sauerkraut-Torte	146
—	— Süßer Teig zu Torten	—
—	30. Schofolade-Tort	147
—	31. Mandeltorte mit Erdbeeren	—
32	32. Ein spanischer Brod, oder Blätterteig	148
33	33. Torteletten von Schofolade	149
34	34. Himbeeren-Torteletten mit Rahm	—
—	35. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfel)	—
35	36. Rahm-Torteletten	150
—	37. Drangen- (Pomeranzen-) Torteletten	—
—	38. Aepfel mit Teig belegt	—
36	39. Kirschen-Brod	151

Saucen zu Kuchen und gebackenem Obst.

38	40. Sauce von Wein	152
—	41. — von Milch	—
39	42. — von Rahm mit Vanille	—

	Seite
43. Gefochte Pfirsiche	153
44. — Aprikosen	—
45. — Maulbeeren	—
46. — Stachelbeeren	—
47. — Johannistrauben	154
48. — Zuckerbrod von Hefenteig	—
49. Brioches	155
50. Schokolade-Brödchen in Kapseln	—
51. Italienische Brödchen in Kapseln	—

V e r s c h i e d e n e s.

Ein welscher Hahn mit Trüffeln	156
Trüffeln mit Sauce	157
— in Papier	—
— eingemacht zu erhalten	158
Welschkorn einzumachen	—
Sardellenbutter zum Rindfleisch	—
Salmen zu salzen und zu räuchern	159
— in Baumöl aufzubewahren	—
Braunschweiger Würste	160
Göttinger Würste	—
Schwartenmagen	—
Würste über den Sommer aufzubewahren	161
Schinken aus dem Lack zu essen	—
Harte Eier roth zu machen	162
Obst in Bouteillen mit Zucker und Kirschenwasser aufzubewahren	—
Eingefalzene Bohnen	163
Spanische Kresse als Kapern zu brauchen	—

Seite

53

—

—

—

54

—

—

55

—

—

—

—

—

—

56

57

—

—

58

—

—

59

—

160

—

—

161

—

162

—

—

163

—

—

