

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. Gehacktes 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. Kaberdan mit Kartoffeln | 93 |
| 20. — mit Butter | — |
| 21. — mit weißer Sauce | 94 |
| 22. Zungenfisch oder Linguadale | — |
| 23. Plattreißer (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 Kapanne 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), Cremen, 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 |
| 40. 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

—

—

