

# **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**

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtessen serviert.

**urn:nbn:de:bsz:31-56998**

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtesten  
serviert.

Eierblumenkraut.

Hopfen.

Napunzeln.

Spinat.

Gefüllter Spinat.

Spargeln.

Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.

Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.

Schiefen oder Schoten.

Rübkohl oder Kohlraben.

Frühe welsche Bohnen.

Frikasirter Kopfsalat.

Salat gekocht wie Spinat.

Gefüllter Salat.

Sauerampfer mit Eiern.

Sauerampfersauce mit Eiern.

Ein Pudding von Spinat.

Carton.

Endivie.

Blumenkohl.

Artischocken.

Früher gelber Kohl.

Erdäpfel.

Champignons oder Morcheln und Kufumern.

Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.

Winter-Gemüse zum Abend- oder Nachtesten.

Blumenkohl.

Storzoneren oder Artisvion.

Kleine gesalzene Bohnen.

Gekochter Selleri.

Gefüllter Selleri.

Rübkohl.

Endivie.