

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Inhaltsanzeige

[urn:nbn:de:bsz:31-253873](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-253873)

Inhaltsanzeige.

Erste Abtheilung.

Von den Thieren oder dem Wildpret.

Erster Brief.

Einleitung.

Zweiter Brief.

Hirsch.

- Hirschfleisch mit Brodpfeffer.
— — mit Kirsch- oder Pflaumenmus.
— — mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.
— — mit Mandeln und Rosinen.
— — auf andere Art gelb gemacht.
— — mit Kapern.
— — mit Citronen.
— — gedämpft.
— — gedämpft mit Sardellen.
— — mit Sauerkraut im Backofen.
Haschis von Hirschbraten.
Fritandellen von Hirschfleisch.
Würste von Hirschfleisch.
Estalops von Hirschfleisch.
Hirschziemer panirt.
— — auf andere Art panirt.
Pastete von Hirschfleisch.
Kalte Pastete von Hirschfleisch.
Hirschziemer oder Schlegel zu braten.
Hirschschlegel zu braten, daß er lange dauert.
Rollade von Hirschschwamme.
Magout von Hirsch-Ohren, Zunge und Maul.
— — — auf andere Art.

IV

- Hirschohren mit Petersilie.
 — — mit Trüffel.
 — — mit Muscheln.
 Hirschläufte mit Butter und Citronen.
 — — einzulegen.
 Hirschleber zuzurichten.
 Hirschfolben zuzubereiten.
 — — mit Butter und Muskatblüthe.
 — — srikasirt.
 — — mit saurer Limonienbrühe.
 — — mit Trüffel.
 — — mit jungen Erbsen.
 Hirschfleisch aufzubewahren.
 Sulzen oder Gelees.
 Sulzen auf andere Art.

Dritter Brief.

Neh.

- Nehfleisch zu kochen.
 — sauer zu kochen.
 — — auf andere Art.
 — braun zu kochen.
 — auf andere Art.
 — mit schwarzer Sauce.
 Nehziemer in Pfeffer.
 Nehkeule gedämpft.
 Nehfleisch mit Kapern.
 — mit Citronen.
 — mit Sardellen.
 — mit Mandeln und Rosinen.
 — im Ragout.
 Kritandeaur von Nehfleisch.
 Pastete von einem Nehschlegel auf Wiener Art.
 Pastete von Nehziemer.
 Kalte Pastete von Nehziemer.
 Unge Schlagene Nehkeule.
 Nehkeule oder Ziemer zu braten.
 Marinirten Nehbraten zu braten.
 Nehkeule zu braten, daß man sie einige Tage aufbewahren
 kann.
 Nehbraten grillirt.
 — mit Kapern.
 — mit Citronen.
 — mit Sardellen.
 — mit Kümmel und Zwiebeln.
 Nehleber gedämpft.
 Nehlebermas.
 Nehchren.

Vierter Brief.

Wildes Schwein oder Schwarzwild.

- Wildes Schweinefleisch mit Kapern.
— — mit Sardellen.
— — mit Brodypfeffer.
— — mit Mandeln und Rosinen.
— — mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.
— — zu kochen.
— — mit Kirschsauce.
— — mit Kirsch- und Pfauenmus.
— — mit Kümmel und Zwiebeln.
— — mit Sauertraut.
— — mit märkischen Rüben.
Panirtes wildes Schweinefleisch.
Pastete von wildem Schweinefleisch.
Wilden Schweinsbraten.
— — auf andere Art.
Früschling zu braten.
Schweinebraten mit gerösteter Zwiebel sauer zugerichtet.
Wilden Schweinebraten mit Kapern.
— — mit Sardellen.
— — mit Citronen.
Wilden Schweinskopf zuzurichten.
— — auf andere Art.
Prestkopf.
Gefüllten wilden Schweinskopf.
Wildes Schweinefleisch aufzubewahren.

Fünfter Brief.

Hasen.

- Der Vorhase oder Hasentlein.
— — auf andere Art.
Hasenpfeffer.
— — auf andere Art.
Hasen gedämpft.
— in böhmischer Brühe.
— auf schweizer Art.
— à la matelotte.
— auf andere Art.
Potage von Hasen.
Suppe mit farcirten Hasen.
Maaout von Hasen.
Filets au four von Hasen.
Hasenkalops.
Poupirtes von Hasen.
Kuchen von Hasen.
Pastete von Hasen.

VI

- Hasenpastete auf andere Art.
 — — à la Habillot.
 Tymbale von Hasen.
 Hasen zu braten.
 — — auf andere Art.
 Junge Hasen gefüllt zu braten.
 Farcirten Hasen zu braten.
 Hase im Schneeause
 — mit Ragout gebraten.
 — mit Sauerkraut.
 — — auf andere Art.
 Gebratenen Hasen mit Kaveru.
 — — mit Kümmel.
 — — mit gerösteten Zwiebeln.
 — — mit Citronen.
 Hasentorte.
 Kollade von Hasen.
 Hasen einige Zeit aufzubewahren.
 Benutzung der Hasenhaare zu Gespinnst.

Sechster Brief.

Wilder Auerhahn.

- Auerhahn in eine Pastete zu schlagen.
 — gebraten.
 — — auf andere Art.
 — — noch auf andere Art.

Trappe.

- Pastete von Trappe.
 Trappen zu braten.

Kranich. Birrhuhn.

- Pastete von Birrhuhn.
 Birrhuhn zu braten.

Siebenter Brief.

Wilde Gänse.

- Wilde Gänse in Essig zu beizen oder zu mariniren.
 — — in Pastete zu schlagen.
 — — zu braten
 Ragout von wilden Gänsen.
 Benutzung der Federn von wilden Gänsen.

Wilde Enten.

- Suppe von wilden Enten mit blancm Kobl.
 Potage von wilden Enten mit Champignons.

- Wilde Enten in ihrer eignen Brühe.
 — — mit einer braunen Sauce.
 — — mit Orangensauce.
 — — mit Kirchsauce.
 — — mit Wachholdersauce.
 — — mit Hachis von Morcheln.
 — — gedämpft.
 — — auf andere Art.
 — — à la marle.
 Ragout von wilden Enten.
 — — à la roi.
 Brissols von wilden Enten.
 Wilde Enten mit Sauerkraut.
 Pastete von wilden Enten.
 — — auf andere Art.
 Wilde Enten zu braten.

Wasserhuhn.

- Wasserhuhn zu dämpfen.
 — — zu braten.

Wasserschnepfen.

- Wasserschnepfen zu dämpfen.
 — — auf andere Art zuzurichten.
 — — im Sürtout.
 — — zu braten.

Uchter Brief.

Schnepfen.

- Suppe von Schnepfen.
 Schnepfen zu kochen.
 — — auf andere Art zuzurichten.
 — — in einer Sauce.
 — — mit einer braunen Sauce.
 — — in Wein.
 — — mit Coulis.
 — — mit Salmi.
 — — mit Vanade.
 — — gedämpft.
 Ragout von Schnepfen.
 Hachis von Schnepfen.
 Pastete von Schnepfen.
 — — auf französische Art.
 Lortte von Schnepfen.
 Schnepfen zu braten.
 — — gefüllt zu braten.
 — — gebraten mit Sauce.

Haselhubn.

- Haselhubn gekocht.
 Salmi von Haselhubnern.
 Pastete von Haselhubnern.
 — — auf andere Art.
 Haselhubn zu braten.
 Gebratene Haselhubner mit einer Brühe.
 Haselhubner lange aufzubewahren.

Neunter Brief.

Rebhühner.

- Suppe von Rebhühnern für Kranke.
 — — mit Kaparien.
 Potage von Rebhühnern.
 Rebhühner gekocht
 — mit Petersilienwurzeln.
 — mit Sellerie.
 — mit Schinken.
 — mit Pommeranzenbrühe.
 — mit Citronat.
 — mit Kapern.
 — mit Austern.
 — zu dämpfen.
 — à la brasse.
 — à la Daube.
 — à l'etouffade.
 Cavilotide von Rebhühnern.
 Salmi von Rebhühnern.
 Nachtis von Rebhühnern.
 Rebhühner Gebäcke von Magen und Lebern.
 Bubberd von Rebhühnern.
 Rebhühner marinirt.
 — gebacken.
 — in Schnitten.
 Pastete von Rebhühnern.
 — — auf andere Art.
 Pouidon von Rebhühnern.
 Rebhühner Torte.
 — zu braten.
 — gebraten mit feinen Kräutern.
 — gebraten auf polnisch.
 Ragout von Rebhühnern.
 — — mit Citronen.
 — — mit Oliven.
 — — mit Sardellen.
 Rebhühner auf dem Rost gebraten.
 — en Aspic.
 — aufzubewahren.
 — zahm zu machen.

Zehnter Brief.

Wachteln.

- Suppe von Wachteln.
 Wachteln mit Basilikum.
 Wachteln in einer Braise.
 Krittasse von Wachteln.
 Wachteln in der Pfanne.
 Pastete von Wachteln.
 Wachteln zu braten.
 — — auf andere Art.

Wilde Tauben.

- Potage von wilden Tauben.
 Pastete von wilden Tauben.
 — — auf andere Art.
 Wilde Tauben zu braten.

Krammetsvögel.

- Suppe von Krammetsvögeln.
 Krammetsvögel mit Wachholderbeeren.
 — — mit Ragout.
 — — gebaken.
 — — auf dem Rost oder in der Pfanne geröstet.
 — — zu braten.
 — — auf andere Art.
 Drosseln gespickt zu braten.

Lerchen und andere kleine Vögel.

- Lerchen zu dämpfen.
 — im Ragout.
 — auf andere Art.
 — mit Äpfeln.
 — mit Weinbeeren.
 — mit Zwiebeln.
 — mit Sauerkraut.
 Pastete von Lerchen
 — — auf andere Art.
 Poupidon von Lerchen.
 Lerchen zu braten.
 — zu braten mit Speck.
 — zu braten mit Sauce.
 — gefüllt zu braten.
 Torten von Lerchen.

* * *

- Suppe von Vögeln.
 Vogel gekocht.
 — — auf andere Art.

X

Vogel gekocht noch auf eine andere Art.

- mit Sauce.
- mit Aepfeln.
- mit Weinbeeren.
- gedämpft.

Pastete von Vögeln.

Pouyidon von Vögeln.

Lorte von Vögeln.

Vogel zu braten.

Geflügel eine kurze Dauer zu geben.

- — auf andere Art.
- — noch auf andere Art.

Vogel Weilen weit zu verschicken.

- — auf andere Art.
- in Schmalz aufzubewahren.
- zu mariniren oder in Essig aufzubewahren.

Eilfter Brief.

Poularderie: Mästung des kleinen wilden
Geflügels.

Mästung der Kranksvögel.

- der Lerchen.
- des andern kleinen Geflügels.

Sahne Fasanerie.

Geier- und Schwänenhäute.

Zweite Abtheilung.

Von Bäumen, Sträuchern, Pflanzen und Schwämmen.

Zwölfter Brief.

Vogelkirschbaum.

Vogelkirschen zum Brantweinbrennen.

- — auf andere Art.
- — als Stellvertreter des Kaffees.

Feldbirnen.

Trocknen und Backen der Feldbirnen.

Mus von Feldbirnen.

Syrup von Feldbirnen.

Essig von Feldbirnen.

Brantwein von Feldbirnen.

Cyder von Feldbirnen.

Holzäpfel.

Gelee von Holzäpfeln.

Cyder oder Wein von Holzäpfeln.

Brantwein aus Holzäpfeln.
Essig aus Holzäpfeln.

Ebereschenbaum.

Ebereschen einzumachen.
Brantwein von Ebereschen.

Dreizehnter Brief.

Eiche.

Essig von Eichen.
Mehl von Eichel.
Kaffee von Eichel.
Eichel lange frisch zu erhalten.
Rinde der Eichen zum Färben.

Buche.

Mehl von Bucheckern.
Kaffee von Bucheckern.
Dehl von Bucheckern.

Birke.

Champagnerwein aus Birkenfaft.
Syrup von Birkenfaft.
Essig von Birkenfaft.

Ahorn.

Zucker aus Ahornfaft.
Brantwein aus Ahornfaft.
Essig von Ahornfaft.

Linde.

Chokolade aus den Lindennüssen.
Dehl aus den Lindennüssen.
Rinde des Lindenbaums als Flachs-surrogat.

Pappeln.

Baumwolle von Pappeln.
Watte von Pappelnwolle.
Pette von Pappelnwolle.
Dehl aus Pappelnsaamen.

Weide.

Saft.
Baumwolle.
Watte.
Pette.
Dehl.

Nachschrift.

Wilde Kastanien.

Mehl aus wilden Kastanien.
 Kraftmehl aus wilden Kastanien.
 Eisenwasser aus wilden Kastanien.
 Bleichwasser aus wilden Kastanien.
 Oehl aus wilden Kastanien.
 Lampen aus wilden Kastanien.
 Brantwein aus wilden Kastanien.
 Mische von wilden Kastanien.
 Wachs aus den harzigen Knospen.
 Schale, ein Mittel gegen die Wanzen.
 Blätter.

Vierzehnter Brief.

Haselnüsse.

Mehl von Haselnüssen.
 Torten von Haselnüssen.
 Zuckerbrot von Haselnüssen.
 Marzipan von Haselnüssen.
 Blantmanger von Haselnüssen.
 Conserve von Haselnüssen.
 Gefrorenes von Haselnüssen.
 Mandelmilch von Haselnüssen.
 Kühltrank von Haselnüssen.
 Kaffee von Haselnüssen.
 Chokolade von Haselnüssen.
 Oehl aus Haselnüssen.
 Haselnüsse wohl aufzubewahren.
 — aufzufrischen.

Schlehen.

Schlehen einzumachen.
 — als Surrogat der Oliven.
 Saft von Schlehen.
 Schlehenwein.
 Brantwein von Schlehen.
 Schlehenblüthe als Thee.
 — — zur Farbe.

Berberitzen.

Eingemachte Berberitzen.
 Fattweg von Berberitzen.
 Marmelade von Berberitzen.
 Saft von Berberitzen.
 Gelee von Berberitzen.
 Gefrorenes von Berberitzen.
 Morsetellen von Berberitzen.

Wunsch von Berberitzen.
 Brantwein von Berberitzen.
 Salz von Berberitzen zum Fleckausmachen.
 Thee aus den Blättern der Berberitzen.
 Gelbe Farbe aus der Wurzel des Berberitzenstrauchs.

Funfzehnter Brief.

Himbeeren.

Kalteschale von Himbeeren.
 Brühe von Himbeeren.
 Krems von Himbeeren.
 Torte von Himbeeren.
 Marzipan von Himbeeren.
 Eingemachte Himbeeren.
 Saft von Himbeeren.
 Kompot vom Himbeeren.
 Gelee von Himbeeren.
 Gefrorenes von Himbeeren.
 Wasser von Himbeeren.
 Wein von Himbeeren.
 Himbeermetz.
 Brantwein von Himbeeren.
 Natassia von Himbeeren.
 Himbeereffig.
 Himbeeren aufzubewahren.
 Thee von Himbeerblättern.

Brombeeren.

Wein von Brombeeren.
 Metz von Brombeeren.
 Brantwein aus Brombeeren.
 Effig aus Brombeeren.
 Saft zum Färben der Weine.

Spiertlinge oder Eibischbeeren.

Conserve von Spiertlingen.

Mehlbeeren.

Conserve von Mehlbeeren.

Elsebeeren.

Mus von Elsebeeren.
 Brantwein von Elsebeeren.
 Effig.

Sechszehnter Brief.

Hagebutten.

Hagebutten zu reinigen.
 Hagebutten gedörrt.
 Suppe von Hagebutten.

XIV

Brühe von Hagebutten.
 Hagebutten zu kochen.
 Mus von Hagebutten.
 Gedämpfte Hagebutten.
 Salse von Hagebutten.
 Torte von Hagebutten.
 Hagebutten einzumachen.
 Hagebuttenmarc.
 Marmelade von Hagebutten.
 Gefrorenes von Hagebutten.
 Mehl aus den Saamenkernern der Hagebutten.
 Kaffee von Hagebutten.
 Thee von Hagebuttenblättern.

Wachholderbeeren.

Wachholderbrühe.
 Wachholderfaß.
 Lattwerg von Wachholderbeeren.
 Gefrorenes von Wachholderbeeren.
 Wein von Wachholderbeeren.
 Tränke von Wachholderbeeren.
 Abaezogener Brantwein von Wachholderbeeren.
 Natasia von Wachholderbeeren.

Siebzehnter Brief.

Erdbeeren.

Suppe von Erdbeeren.
 Kalkschale von Erdbeeren.
 Brühe von Erdbeeren.
 Mus von Erdbeeren.
 Koch von Erdbeeren.
 Gestoffte Erdbeeren.
 Salse von Erdbeeren.
 Torte von Erdbeeren.
 Marzipan von Erdbeeren.
 Saft von Erdbeeren.
 Gelee von Erdbeeren.
 Gefrorenes von Erdbeeren.
 Wasser von Erdbeeren.
 Wein von Erdbeeren.
 Brantwein von Erdbeeren.
 Erdbeerliqueur.
 Essig von Erdbeeren.
 Aufbewahren der Erdbeeren.
 Thee von Erdbeerblättern.

Heidelbeeren.

Suppe von Heidelbeeren.
 Mus von Heidelbeeren.
 Kuchen von Heidelbeeren.
 Rob von Heidelbeeren.

Gefrorenes von Heidelbeeren.
 Saft von Heidelbeeren zum Färben der Weine.
 Violette Farbe von Heidelbeeren.
 Heidelbeeren zu backen oder zu trocknen.

Preusselbeeren.

Preusselbeeren einzumachen.
 Saft von Preusselbeeren.
 Preusselbeeren lange frisch zu erhalten.

Achtzehnter Brief.

Pilze. Trüffel.

Potage mit Trüffeln.
 Trüffeln in kurzer Brühe.
 Trüffeln mit Schinken.
 Trüffeln à la braise.
 Ragout von Trüffeln.
 Trüffeln zu braten.
 Sauce von Trüffeln.
 Torte von Trüffeln.

Morcheln.

Suppe von Morcheln.
 Potage von Morcheln.
 Morcheln zu kochen.
 — mit Sahne.
 — auf italienisch.
 Ragout von Morcheln.
 Morcheln mit Speck.
 — zu backen.
 — zu füllen.
 — mit gefülltem Brod
 Morchelstorte.
 Morcheln abgetrocknet.

Champignons.

Potage von Champignons.
 Champignons zu kochen.
 — — mit Wein.
 — — mit Sahne.
 — — mit Ragout.
 — — im Kasseroll.
 — — gebacken.
 — — auf dem Rost.
 — — Torte.
 Salat von Champignons.
 Champignons in Essig einzumachen.
 Champignonspulver.
 Mittel wider Vergiftung durch Champignons.
 Champignonsbeese anzulegen.

Maischwämme, Moufferons oder Moos-
schwämme.

Moufferons zu schmoren.

- — in Butter geröstet.
- — mit Ragout.
- — mit Sahne.
- — gebacken.

Sauce von Moufferons.

Moufferons - Lorte.

Neunzehnter Brief.

Pfifferlinge.

Pfifferlinge mit grüner Petersilie.

Pfifferlinge mit Kümmel.

Reisken oder Röhlinge.

Reisken zu braten.

- einzumachen.

Steinpilze.

Steinpilze sauer zu kochen.

- — in Butter geröstet.
- — einzumachen.

Mittel Champignons und andere esbare
Schwämme in Menge zu erziehen.

Mittel giftige Pilze unter den esbaren zu
entdecken.

Seife aus Baumschwämmen.

Farrenkraut.

Asche und Seife aus Farrenkraut.

Moos.

Moosbrod zu backen.

Gespinnst von Kienraupen.
