

Vorwort

13

Rezepte

23

Elementar und exquisit –
die Kochkunst der Kittin
Einleitung von Ina Boesch

15

Von den Fleisch Spyssen

25

Von den Fisch Speissen

51

Ein herlich essen für krankne leuht,
und schwangere weiber denen das
fleisch erleidet

Hackfleisch mit Eierschwämmli 36

Rinder oder schaafskutlen zu kochen

Geschmorte Rindskutteln 38

Ein gut voressen von lammfleisch

Lammvoressen an Weisswein 40

Ein saassen zu allerley fleisch zu
gebrauchen

Sauce zu allerlei Fleisch 42

Gebachne kalberlebern mit einer
sauren brühen

Geschnetzelte Kalbsleber 44

Schweinskopff morenschwartz zu
kochen

Rabenschwarze Schweinskopf-
backen 46

Ein gatung fleischkräpflin
Fleischkrapfen

48

Forellen kalt zu kochen

Forellenfilets warm oder kalt 60

Ein andere gatung salmen zu kochen

Lachs mit Trauben und Kapern 62

Dürre gsaltzne fisch zu kochen

Gedämpfter Kabeljau mit
Zwiebeln 64

Fisch recht zu braten

Saibling oder Forelle mit Salbei 66

Vom Gflügel

69

Von Pasteten und Durten

89

Junge hanen bey kichelerbs zu kochen

Pouletschenkel mit Kicher-erbsen

80

Ein gute pasteten von einer kalbsläbern zu kochen

Pastete mit Kalbsleber und Rosinen

100

Junge hanen an einer gälben brühen zu kochen

Pouletschenkel mit fünf Gewürzen

82

Ein künnelinbasteten zu kochen

Kaninchenpastete

104

Ein hennen bim kabis zu kochen

Pouletschenkel mit Weisskabis

84

Ein gute simmelpasteten zu machen

Mit Lachs gefüllte Semmeln

106

Ein saassen an indianische hanen oder kapaunen

Truthahn mit Bitterorange

86

Ein andere pasteten von küten, apfel oder biren zu machen

Pastete mit Quittenfüllung

108

Ein durten von milch und brodt

Pfannkuchen aus Brot und Milch

110

Ein durten von frischen trauben

Traubentorte

112

Ein reissdurten

Reiskuchen

114

Spanisch brodt zu machen

Gefüllte Spanischbrötli

116

Von Küechlinen und anderen in Buter gebachnen Sachen

121

Jungfrauwenschenkelin
Schenkeli

132

Krautküchlin mit käss
«Müslichüechli» mit Käse

134

Birrenküechlin zu machen
Birnenküchlein

136

Mandelkräpflin zu machen
Mandelkrapfen

138

Von Milch und Eyerspeyssen

141

Ein pfannkuchen von milch und brot
mit einer sassen

Pfannkuchen mit Süßwein-
sauce

152

Ein mandelwurst zu machen
Mandelwurst

154

Ein andere gatung gefüllte eyer
Mit Spinat gefüllte Eier

156

Knöpfli von milch und weissbrodt
zu machen

Brot-Knödel

158

Kügelin von eyern und kraut zu
machen

Mangoldpäckchen

160

Von den Baumfrüchten und Garten- gwächssen

163

Von Früchten einzumachen und Eingemacht Zeug

191

Gfüllte apfel mit einer saassen zu rüsten		Ein roht rüeben gumpist zu machen	
Gefüllte Äpfel aus dem Ofen	174	Süß-sauer eingelegtes Gemüse	202
Citronen bey mahlzeiten zu rüsten		Dierlin oder hahnenhödlin genennet einzumachen	
Hauchdünne Zitrone als Beilage	178	Püree von Kornelkirschen	204
Castanin bey kraut zu kochen		Kütenen mit citronen einzumachen	
Kastanien-Eintopf mit Spinat	180	Eingemachte Quitten- und Zitronenschnitze	206
Rüeblinkügeln zu machen			
Rüeblikugeln	182		
Winterkohl zu kochen			
Gedünsteter Rosenkohl	184		
Gefüllte krautstengel zu rüsten			
Gratinierter Krautstiel	186		
Schwartze schwümlin oder morocher zu kochen			
Morchselragout	188		
		Nachwort	208
		Eine Annäherung an Anna Margaretha Kitt	211
		Anmerkungen	214
		Bibliografie	215

Das Kochbuch von 1699

217

Transkription der Handschrift	218
Glossar	288
Konsultierte Quellen	291
Bildnachweis	292
Herausgeberinnen und Dank	293