

Vorwort	13	Rezepte	23
Elementar und exquisit – die Kochkunst der Kittin <i>Einleitung von Ina Boesch</i>	15		

I

Von den Fleisch Spyssen 25

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 voessen von lammfleisch
Lammvoessen 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

II

Von den Fisch Speissen 51

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

III

Vom Gflügel

69

Junge hanen bey kichelerbs zu kochen

Pouletschenkel mit Kicher-
erbsen

80

Junge hanen an einer gälben brühen zu kochen

Pouletschenkel mit fünf
Gewürzen

82

Ein hennen bim kabis zu kochen

Pouletschenkel mit Weisskabis 84

Ein saassen an indianische hanen oder kapaunen

Truthahn mit Bitterorange 86

IV

Von Pasteten und Durten

89

Ein gute pasteten von einer kalbsläbern zu kochen

Pastete mit Kalbsleber und
Rosinen

100

Ein künnelinbasteten zu kochen

Kaninchenpastete 104

Ein gute simmelpasteten zu machen

Mit Lachs gefüllte Semmeln 106

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

Spannisch brodt zu machen

Gefüllte Spanischbrötli 116

Von Küechlinen und anderen in Buter gebachnen Sachen 121

Jungfrauenschenkelin Schenkeli	132
Krautküchlin mit käss «Müslichüechli» mit Käse	134
Birrenküechlin zu machen Birnenküchlein	136
Mandelkräpfli zu machen Mandelkrapfen	138

Von Milch und Eyerspeysen 141

Ein pfannkuchen von milch und brot mit einer sassen Pfannkuchen mit Süsswein- sauce	152
Ein mandelwurst zu machen Mandelwurst	154
Ein andere gatung gfüllte 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- gewächssen

163

Gfüllte apfel mit einer saassen zu
rüsten

Gefüllte Äpfel aus dem Ofen 174

Citronen bey mahlzeiten zu rüsten

Hauchdünne Zitrone als
Beilage 178

Castanin bey kraut zu kochen

Kastanien-Eintopf mit Spinat 180

Rüeblinkügelin zu machen

Rüeblükugeln 182

Winterköhl zu kochen

Gedünsteter Rosenkohl 184

Gefüllte krautstengel zu rüsten

Gratinierter Krautstiel 186

Schwartze schwümlin oder
moroher zu kochen

Morchelragout 188

Von Früchten einzumachen und Eingemacht Zeug

191

Ein roht rüeben gumpist zu machen

Süss-sauer eingelegtes
Gemüse 202

Dierlin oder hahnenhödlin genennet
einzumachen

Püree von Kornelkirschen 204

Kütenen mit citronen einzumachen

Eingemachte Quitten- und
Zitronenschnitze 206

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