

# Inhaltsverzeichnis

<b>Wie es zu diesem Buch kam.</b>	<b>5</b>
<b>Einführung</b>	<b>7</b>
<b>Teil A</b>	<b>13</b>
<b>Was uns das Kochbuch der Sibylle Wilhelmine Freifrau von Münchhausen aus dem Jahre 1733 verraten kann.</b>	<b>14</b>
<b>I. Prolog</b>	<b>15</b>
<b>Präludium: So könnte es gewesen sein!</b>	<b>19</b>
<b>Wir haben es gefunden!</b>	<b>25</b>
<b>Wirklich Sütterlin oder doch Kurrent?</b>	<b>27</b>
<b>Das Kochbuch als Transkription</b>	<b>29</b>
<b>II. Das Jahr 1733   Ein Leben im Wandel der Zeiten</b>	<b>41</b>
<b>Aus der Welt der Sibylle Wilhelmine Freifrau von MünchhausenBaronin und Bürgerin - Tochter - Schwester - Witwe und Mutter</b>	<b>41</b>
<b>Von höfisch - barocker Prachtentfaltung und Geistesströmungen der Aufklärung</b>	<b>46</b>
<b>Baronin Sibylle Wilhelmine von Münchhausen als „Hauswirthin“</b>	<b>58</b>
<b>Jacobine von Dunten  Als baltische Landadelige auf dem Gutshof in Bodenwerder</b>	<b>71</b>
<b>Bodenwerder – Kleinstadt an der Mittelweser</b>	<b>77</b>
a. <b>Straßen und Wasserwege   Von Südostasien, Piemont, Pyrmont und Nowgorod in die Pastete der Baronin</b>	<b>77</b>
b. <b>Autarkes Leben in einem Inselstädtchen   Von Broysamen – Hirten – Gildemeistern und Nachbarn -</b>	<b>85</b>
c. <b>Bodenwerder – eine hannoversch-englische Enklave im Herzogtum Braunschweig   Von „Ausländischen“ und Zäunen</b>	<b>95</b>
<b>Die Aufklärung zeichnet sich ab.</b>	<b>101</b>
<b>III. Ein Kochbuch für die jüngste Tochter</b>	<b>107</b>
<b>Wer war Anna Rebecca Freiin* von Münchhausen</b>	<b>107</b>
<b>Die Hochzeits – Gabe</b>	<b>111</b>
<b>Für die geliebte Tochter</b>	<b>115</b>

<b>Teil B</b>	<b>119</b>
„Es ist sehr gut und schmeckt gar wohl.“	120
I.    Zum Umgang mit den Rezepten eines „adligen“ Kochbuches aus dem Jahre 1733	121
„Gib es auf den Tisch!“	121
„Musst zugeben ... und hat kein Maß“	125
„..... und musst nicht sparen!“	128
Das Menü „à la russe“ servieren	133
II.   Zu den Rezepten der sechs „Teile“ des Kochbuches	137
Der erste Teil handelt von allerhand Pasteten.	137
Du mußt das Pastetel gar bald machen, es ist recht gut.	137
Der andere Theil handelt von allerhand Torten.	141
Der dritte Theil. Allerley ander gutes Gebackenes	145
Der vierde Theil. Von allerhand Kochen	148
Der fünfte Teil handelt von allerhand eingemachten Sachen.	151
Der sechste Teil handelt von allerhand Essen und Suppen	155
<b>Teil C</b>	<b>159</b>
Das Kochbuch der Sibylle Wilhelmine Freifrau von Münchhausen aus dem Jahre 1733	
Gutsherrin in Bodenwerder	160
<b>Epilog</b>	<b>259</b>
Ein Menü für Hieronymus	259
Menüfolge des gemeinsamen Abschiedssessens im Juni 1733	261
<b>Literatur</b>	<b>262</b>