

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

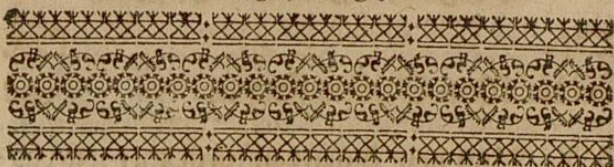
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Erster Theil.

urn:nbn:de:bsz:31-69960



Koch = Buch.

Erster Theil.

Erstes Capitul.

Von dem Begriff, den man sich von An-
stellung eines Gastmals, sowol an Fleisch
als Fast-Tagen, machen kan.

Bey ordentlich eingerichteten Gastmahlen,
muß man gleich Anfangs achtung ge-
ben auf die Anzahl der Personen, die zu
Tische sitzen sollen, auf ihren Stand
und Character, damit man ihnen nach der Jahrs-
zeit die besten Speisen vorlege und die am besten
zugerichtet sind; hernach ist weiter nichts übrig,
als daß man auf die Ordnung sehe, die bey or-
dentlich eingerichteten Tafeln beobachtet werden
soll, als daß man gleich Anfangs die Vorgerich-
te, und überleyen Gerichte, wann es die Um-
stände erfordern, auftrage, sodann den Bra-
ten

2 Von Anstellung eines Gastmahls

ten, und denn endlich die Bey-Gerichte, und zuletzt den Nachtsch. Hier folgen einige Regeln, die man disfalls in acht nehmen kan. Wenn man zum Exempel eine Tafel ordentlich bedienen will, so kan man dieselbe also besetzen, wie das erste Kupfer ausweist.

Vor-Gerichte.

1. Fleisch-Potagen, wie man sie will. Man kan, so man will, eine Bisque oder Oil aufsetzen
2. Zwen Vorgerichts-Schüsseln voll Rindfleisch mit Marinade.
3. Spanferkeln auf teutsche Art.
4. Röt de Bif von Hammel, mit gefüllten Ripplein.
5. Zwen Stück gerollt und gefüllt Rindfleisch.
6. Zween Fluß-Vögel mit Austern-Fülle.
7. Fette Hühner mit Trüffeln.
8. Würste von Kalbs-Lebern.
9. Enten mit Ragut.
10. Fette Capaunen à la Daube.
11. Gebratene Hammel-Zungen.
12. Rebhühner à la Daube.
13. Hammel-Füße mit der weissen Sose.
14. Ein Stück vom dicken Fleisch am Kalbs-Schenkel mit Austern.

Bestehe das Kupfer, so die Ordnung der Vorgerichte auf einer gedeckten Tafel vorstellt.

Der

Der Braten.

Der Braten wird hernach aufgetragen und wird von einigen Vorgerichten begleitet, wie auch mit den Speisen, die man zu einer jeden Jahrszeit also auftragen kan.

Bey = Gerichte.

Die Bey = Gerichte an Fleisch = Tagen kan man so einrichten.

1. Eine grosse Schüssel mit einer Schinken = Pastet.
2. Eine mittelmässige Schüssel mit durren Rinds = Zungen und kleinen Würsten.
3. Eine andere mittelmässige Schüssel mit geräucherten Zungen.
4. Ein Schinken = Brodt.
5. Eine Schüssel Morcheln mit Rahm.
6. Spargel = Salat.
7. Blanc manger, als ein überley Gericht.
8. Gebackene Artischocken.
9. Schweins = Füsse à la Sainte Menehout.
10. Artischocken mit Ragut.
11. Kleine Erbsen mit Rahm.
12. Gebackene Kälber = Milch.
13. Trüffeln mit Ragut.
14. Kälber = Milch mit Ragut.
15. Eine Schüssel mit Blumen = Köhl.
- * Eine Schüssel mit Milch = Röchlein.
- * Eine Rahm = Torte.

Das sind Bey = Gerichte zu einer Tafel nach der Jahrs = Zeit. Man könnte noch viele andere

4 Von Anstellung eines Gastmals

Gerichte dazu thun. Man kan sich disfalls nach denen Verzeichnissen richten, die in folgenden dem 2. und 3. Capitel beschrieben sind, sowol an Fleisch = als Fast = Tagen, und zwar nach einer jeden Jahrs = Zeit.

(Befiehe das Kupfer, so die Bey = Gerichte in guter Ordnung vorstellet.)

Der Nach = Tisch.

Zum Nach = Tisch trägt man folgende Sachen oder andere dergleichen auf. Aus dem allhier bengefügeten Confectur = Buch, kan ein jeder der einen Nach = Tisch zu besorgen hat, nach Belieben erwählen.

1. Ein Korb mit Früchten oder Pomeranzen.
2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect und Marzipan, oder andere dergleichen Sachen nach der Symetrie, oder Zucker = Brodt.
3. Zwo Porcellan = Schüsseln mit Compoten nach der Jahrs = Zeit.
4. Porcellan = Geschirre mit eingemachten Kir schen.
5. Porcellan = Geschirre mit eingemachten unzeitigen Trauben.
6. Grayere oder Parmesan = oder Rocheforter Käß.
7. Feuchteingemachte Birn.
8. Johannis = Beeren feucht eingemacht.
9. Kirschen = Gallert.
10. Feuchteingemachte Nüsse.
11. Glacirte grosse Castanien.
12. Feuchteingemachte Pflaumen.
13. Gallert von Stachel = Beeren.

Man

sowol an Fleisch-als Fast-Tagen. 5

Man kan zum Nach-Tisch auch vielweniger aufsetzen. Denn hier hat man nur anzeigen wollen, was man dazu gebrauchen kan, und wann man dieses alles wohl beobachtet, so wird es ordentlich zugehen.

Figur, so einen Nach-Tisch vor-stellet.

Ambigu.

Man kan diesen Gang nicht besser nennen, weil er sehr zweiffelhaft aufgesetzt ist, und aus Vor-Gerichten, Braten, Bey-Gerichten und Nach-tisch-Schüsseln folglich aus warmen und kalten Speisen bestehet. Dann dabey kommt zum Exempel vor:

1. Ein grosser Korb mit Früchten oder Pommeranzen, und halb mit Früchten halb mit Pommeranzen.
2. Zween andere Körbe mit trockenem Confect, oder von verschiedenem Zucker-Teig.
3. Zwo Schüsseln Braten nach der Jahrszeit, die eine mit Rebhünern, die andere mit Schiespen, und andern Geflügel.
4. Verschiedene Salate.
5. Vier Stücke Pasteten oder Torten, wie man mag.
6. Zwo Fluß-Vögel mit Austern.
7. Feucht eingemachte Kirschen.
8. Rebhüner mit Oliven.
9. Eine Apfel-Compote.
10. Fette junge Hühner mit Trüffeln.
11. Feucht eingemachte unzeitige Trauben.
12. Lauben in einer Bräse.
13. Compote von Birn.
14. Gebackene junge Hühner.

6 Verzeichniß der Speisen

15. Käß, von welchem man will.
16. Gefüllte Schampionen.
17. Compote von Castanien.
18. Trüffeln in der kurzen Brühe.
19. Feucht eingemachte Quitten.
20. Capaun ohne Knochen mit Austern.
21. Gebratene Aepfel.

Dergleichen Ambigus sind nicht allemal so stark besetzt, als dieses so zum Muster dienet. Man kan sie auch reichlicher besetzen, jedoch nach dieser Idée (oder auch nach Belieben) anstellen.

(Figur so ein Ambigus vorstellt.)

Zweytes Capitel.

Liste des Viandes qui se servent dans toutes les saisons de l'année en gras.

Verzeichniß der Speisen, welche an Fleisch-Tagen zu allen Jahreszeiten aufgetragen werden.

Es ist schwer ein Gastmahl wohl anzuordnen, wann man nicht von denen Speisen unterrichtet ist, welche zu einer jeden Jahreszeit gemeinlich aufgetragen werden. Dieses muß ein Haushofmeister sowol als ein Chef d'Office, der das Haushofmeister-Umt zuweilen verwaltet, und der Küchenmeister, welcher zum öftern in vielen Häusern die außerordentlichen Gastmale anordnet, nothwendig verstehen. Hier folgen die Speisen welche von Ostern bis wieder

an Fleisch-Tagen zu allen Jahreszeiten. 7
wieder zur Fastenzeit an Fleisch-Tagen aufgetra-
gen werden.

Viandes propres à servir depuis Pâques
jusqu'à la Saint Jean.

**Speisen, welche man von Ostern bis an St.
Johannis-Tag welcher den 24. Junii einfällt,
aufgetragen werden können.**

Junge Hühner.	Junge Caninichen.
Truthahnen von selbi-	Junge Gänse.
gem Jahr.	Lämmer.
Junge zahme oder wil-	Merzen-Häsigen.
de Tauben.	Frischlinge.
Nebhüner.	Phasanen.
Ortolans.	Caninchen.

Depuis la Saint Jean jusqu'à la St. Remy.

**Von St. Johannis-Tag bis an St. Remi-
gii Tag, so den 1. October einfällt.**

Junge Nebhüner.	Turteltauben.
Junge Phasanen.	Frischlinge.
Junge Wachteln.	Junge Trauthahnen.
Merzen-Häsigen.	Zahme Tauben.
Junge Capannen.	Bularden.
Junge Hühner.	Ortolans.
Junge fette Gänse.	Junge wilde Enten.
Wachteln.	Neh oder junge Zie-
Hirsch-Kälber.	gen.
Junge wilde Tauben.	Wasserschneypfen.

8 Verzeichniß der Fasten-Speisen
 Depuis la Saint Remy jusqu'en Carême.
 Von St. Remigii Tag an bis an die
 Fasten.

Fette Capaunen.	Fette Hühner zum sieden.
Fette Pularden.	Truthähnen.
Junge Truthühner.	Junge Hasen.
Lämmer.	Kriech-Enten oder Bläß-
Rebhühner.	ling.
Schnepfen.	Rugetten.
Wilde Tauben.	Waldfhasanen.
Wasserhühnlein.	Fluß-Vögel.
Bird- oder Haselhüh-	Mowietten oder Mau-
ner.	viettes.
Wasserschnepfen.	Junge Hühner.
Krametsvögel.	Junge Haasen.
Zahme Tauben.	Curlis.
Fette Wachteln.	Fette Gänse.
Hühner-Kämme.	Leichen.
Fette Lebern.	Zahme Entvögel.
Wilde Gänse.	Wilde Entvögel.
Spanferklein.	Wasserhühner.
Pallier-Capaunen.	Junge Kriech-Enten.

Liste des Viandes qu'on sert en maigre
 pendant toute l'année.

Verzeichniß der Fasten-Speisen, welche
 man das ganze Jahr über austrägt.

Schollen.	Karpfen.
Hechten.	Brassen.
Schleyen.	Salm oder Lachs.
Stör.	Meer- oder Steinbutten.

Blad

so das Jahr über aufzutragen. 9

Blackfische.	Marinirter Tonnenfisch.
Forellen.	Bärschen.
Mal-Ruppen.	Außern.
Limanden oder Butten.	Großköpfe.
Mackreusen, Meer-En-	Barben.
ten.	Blatteisen.
Lampreten oder Brücken	Elfen.
oder Neunaugen.	Nalen.
Langusten, eine Art See	Hummers.
Krebse.	Frische Häring.
Frische Makrellen	Gesalzene Häring.
Eingesalzene Makrellen	Frösch-Schenckel.
Flates.	Rothe Meer-Bräsem.
Sardellen.	Muscheln.
Frische Bolchen oder La-	Rothen.
berdan.	Geschen, eine Art Meer-
Eingesalzener Laberdan.	Spinnen.
Biven oder Meerdrachen.	Meer-Nalen.
Krebse.	Stockfisch.
Stint, oder Stintz.	Barbues oder Halbfisch.

Liste des Herbes & Légumes qu'on sert
pendant l'année.

Verzeichniß der Kräuter und Zugemüß, so
man das ganze Jahr über austrägt.

Zucker-Wurzel.	Artischocken = Käse oder
Hopfen.	Boden.
Pastinack.	Lactucken.
Artiviven.	Kürbisen.
Ruben	Gelbe Ruben.
Spargel.	Rothe Ruben.

H 5

Gutunz

10 Speisen, so bey einem grossen Gastmal

Gufummern oder Gur-	Grüne Bohnen.
fen.	Linsen.
Wegwart.	Artischocken.
Champignons.	Grüne Erbsen.
Cardes de poirée.	Trüffeln.
Erbsen.	Storzenähren.
Mufferons.	Ausgehülste Bohnen.

Drittes Capitel.

De ce qu'on fert pour Entrées, Rôts, Entremets & Hors d'Ouvres, tant en gras, qu'en maigre.

Was man, sowol an Fleisch = Tagen, als auch an Fast = Tagen, zu Entréen oder Vor = Gerichten, zu Rôts oder Braten, zu Entremets oder Bey = Gerichten, und zu Hors d'Oeuvres oder überleyen Gerichten aufträgt.

Wey grossen regulirten Gastmahlen trägt man gemeiniglich Potagen auf, dergleichen sind die Bisquen, die Quils und andere Potagen, deren verschiedene Sorten man aus dem Register sehen wird. Was die andern Entréen oder Vor = Gerichte betrifft die selbige begleiten, können sie das ganze Jahr über folgender Gestalt eingerichtet seyn:

Entrée

aufgetragen werden können. II

Entrée en gras.

Vor-Gerichte an Fleisch-Lagen.

Junge Truthahnen mit Ragut.	Reh-Pfeffer.
Gefüllte Hammel-Keule.	Gefüllt Kraut zum Vor-essen.
Marinirte Nieren-Braten, Kälberner, Enten mit Ragut.	Gefüllte Gurken.
Junge Tauben mit Ragut.	Ragut von Krammets-Vögeln.
Bularden mit Ragut.	Nieren-Braten, Kälberner.
Boudin blanc, oder weiße Würst.	Marinirte junge Hühner.
Kriech-Enten auf vielerley Arten.	Kalbs-Brust auf vielerley Art zugericht.
Knackwürste.	Ragut von gebratenen Rebhünern, und ungebraten.
Cervelatwürste.	Hammelleule à la Daube.
Ochsenzungen mit Ragut.	Junge Truthahnen à la Daube.
Hammelszungen mit Ragut.	Haasenspeffer.
Ragut von Hammel-schwänzen.	Hammelsbrust mit Rüben.
Ragut von Schweinszungen.	Rindfleisch à la Daube und auf andere Manier.
Spanferklein à la Daube.	Hirschkuh-Pfeffer.
Ragut von Lerchen.	Wachteln in einer Bräse und mit Ragut.
Surtut von Schnepfen.	Hirsch-Pfeffer und mit Ragut.
Ragut von Wasser-Schnepfen.	

Capau

12 Speisen: so bey einem grossen Gastmahl

Capaunen mit Ragut Truthahnen auf ver-
 auf vielerley Art. scheidene Art zuge-
 Gefüllte Hammel Rip- richtet.
 pen. Mirotons.

Rôts en gras.

Braten an Fleisch-Tagen.

Phasanen.	Staren.
Haselhühner.	Lämmer.
Junge Haasen.	Kleine wilde Enten.
Wachteln.	Junge Gänse.
Torten.	Frischlinge.
Rebhühner.	Krametsvögel.
Capaunen.	Wasser-Schnepfen.
Junge Tauben.	Schnepfen.
Junge Caninchen.	Wilde Tauben.
Junge Wachteln.	Kalbs-Nierenbraten.
Junge Truthahnen.	Wilde Gänse.
Wasserhühner.	Zahme Gänse.
Hirsch-Nierenbraten.	Wasserhühner.
Hirsch-Mürbbraten.	Reh-Kalb.
Reh-Nierenbraten.	Mogau, Rind-Braten.
Ortolans.	Wilde Schweins-schul-
Spanferklein.	ter, oder Nierenbra-
Haasen-Braten.	ten.
Hirsch-Kalb.	Hammel-Keule.
Reh-Mürbbraten.	Fette Boullarden.
Hammel-Nierenbraten.	Wilde Enten.
Junge Hühner.	Kalbs-Schulter gebrä-
Junge Truthahnen.	ten.
Kriech Enten oder Bläß-	Perchen.
ling.	Zahme Enten.

Entre-

Entre-Mets.

Bey = Gerichte.

Schweinen = Fuß und Marinades auf mancherley Arten.	
Menudroit von Hirsen.	Abatis von Lämmern.
Wildpret-Pasteten und andere kalt aufgetragen.	Gallert, von vierley Sorten.
Trüffeln auf vielerley Arten.	Blanc manger.
Eyerkuchen gefüllt.	Hachis, oder Gehacktes auf vielerley Arten.
Gebackene Kälber-Brieseln.	Rissolen.
Blumen-Köhl.	Bignets oder Ruchlein.
Rahm auf vielerley Art.	Ramequains.
Schüncken von vielerley Sorten.	Geraucherte Ochsenzungen.
Pratillen.	Gesalzene Ochsenzungen.
Sorten von Franschians.	Fette Leber, auf vielerley Arten.
Artischocken, gebacken, und à la Poirrade.	Eyerkuchen mit Schinken und andere.
Champignons mit Ragout und gebacken.	Schildkröten.
	Eyer auf mancherley Art zugericht
	Spanische Cardans.
	Spargel.

Man muß bemerken, daß alle Speisen, die man warm auftragen kan, und welche gewürkt und in der Casserole gemacht werden, zu Borgerichten gehören; die kalten Speisen aber taugen zu Bey-Gerichten.

Hors

14 Speisen, so bey einem grossen Gastmahl
Hors d'Oeuvre.

Überflüssige Gerichte.

Man nennet Hors d'Oeuvres in Küchen-Sachen, alle Schüsseln, die man auf eine Tafel setzt, und die man bey einer completen Mahlzeit gar wohl entbehren könnte: Man trägt selten diese Gerichte auf, es sey denn bey solchen Gastmahlen, da man viele Schüsseln aufsetzen muß, oder bey kleinen Gastereyen, wenn man dadurch die Vor-Gerichte, welche mehr kosten, ersparen will. Zu dergleichen Gerichten nun kommen folgende Sachen.

Blanc manger.	Schnitten von eingefal-
Fette Lebern.	tenem Schweinen-
Spargel-Salat.	Fleisch.
Trüffel in der kurzen Brühe.	Schweins-Füsse à la Sainte Menehout.
Gefüllte Morcheln.	Gefüllte Hühnerkämme.
Eyer auf allerley Arten zugerichtet.	Gebrannten Milch- Rahm.
Artischocken-Boden mit Milch-Rahm.	Rüchlein und andere der- gleichen Sachen.

Hierauf folgen nun die Fasten-Speisen, die man das ganze Jahr hindurch an Fast-Tagen austragen kan.

Entrées en maigre.

Fasten-Speisen zu Vor-Gerichten.

Schollen mit Ragut.	Karpfen mit Ragut von mancherley Sorten.
Hechten mit Ragut.	Nal-

- | | |
|--|---|
| Nal = Ruppen mit Ragut. | Blatteisen in der Casserole. |
| Forellen auf vielerley Arten. | Meer = Enten mit Ragut von vielerley Sorten. |
| Groß = Köpfe mit Ragut. | ten. |
| Elsen mit Ragut. | Hummers in der weissen Brühe. |
| Bricken mit Ragut. | Brühe. |
| Nalen auf vielerley Arten. | Langusten in der weissen oder in der kurzen Brühe. |
| Frische Makrellen. | Brühe. |
| Frische Häring. | Rugetten mit Ragut. |
| Schunden von Fischen. | Gesalzenen Laberdan in der weissen Soffe. |
| Zugerichtete Muscheln. | der weissen Soffe. |
| Stinken mit Ragut. | Gebackene Rochen mit Ragut. |
| Salmen = Kopf in der süßen Brühe, oder sonst anderst. | Gesalzene Makrellen. |
| Marinirte Sonnen = Fische. | Gesalzene Häring. |
| Brassen mit Ragut. | Gedörte Häring oder Bicking. |
| Salmen mit Ragut, oder Lachs. | Gemeine Forellen. |
| Lachs = Forellen. | Warme Pasteten von Nalen, Kruppen und andern Fischen. |
| Barben mit Ragut, Limandes oder Butten in der Casserole. | Torten von Fischen, warm aufgetragen. |

Entre-Mets.

Ben = Gerichte.

Dieser zweyte Gang bestehet mehrentheils aus eben diesen Fischen, mit der kurzen Brühe zu gerich-

16 Speisen, so bey einem grossen Gastmahl gerichtet, oder gebacken, oder auf dem Rost, oder am Spieß gebraten.

Man trägt auch auf warme Fisch = Pasteten und Torten, zu einem Bey-Gericht; wozu noch folgende Stücke kommen können:

Champignons.
Artischocken.
Gurcken.
Spargel.

Muscheln.
Eyer, auffer der sechs Fasten-Weeken.

Und andere dergleichen Sachen mehr, die im Register aufgezeichnet sind; und auf solche Weise kan man eine Mahlzeit mit einer grossen Anzahl verschiedenen Schüsseln besetzen, ohne die Wurzeln und Zugemüße zu rechnen, welche dabey statt finden und hier folgen.

Entrée.

Vor = Gerichte.

Linsen mit Ragut.	Petersilien-Wurzeln.
Durchtriebene Erbsen.	Rothe Ruben.
Erd-Aepfel.	Artischocken-Böden.
Artischocken.	Spanische Cardons.
Kräuter-Fülle.	Grüne Bohnen samt den Hülsen.
Wurzeln mit Ragut, als zum Exempel die Artividen.	Curdes de Poirées.
Rüben.	Grüne Erbsen oder Kiesel-Erbsen.

Entre-

Entre-Mets.

Ben = Gerichte.

In den Mahlzeiten, da man nichts als Gemüse aufträgt, ohne Fische darunter zu thun, wie man es die sechs Wochen in der Fasten zu halten pfleget, giebt man zu Ben-Gerichten:

Spargel mit Milch- Rahm.	Hirschhorn-Galert. Blanc manger, oder Weiß-Gericht.
Eine Schüssel mit Man- del-Milch.	Champignons im Back- Ofen gebacken.
Gebraunten Rahm.	Gurken-Salat.
Morcheln mit Milch- Rahm.	Dürren Bohnen = Sa- lat, so man in den Hülsen gedörret, und zu der Zeit aufträgt, wenn kein Salat zu haben.
Kraut-Salat.	Anderer dergleichen Boh- nen mit Rahm.
Spinat mit Rahm.	
Gesalzene Artischocken.	
Gesalzene Artischocken in der weissen Brühe.	
Dürre Trüffel mit Del.	
Apffel Röchlein.	
Spargel-Salat.	

Ausser dem, was gesagt worden ist von allerley Speisen, Wurzeln und Gemüse, die man sowol zu Vor-Gerichten als zu Ben = Gerichten und überlenen Gerichten auf den Tisch setzen kan, kan man auch zu jeder Jahrszeit wissen, was die neuesten und besten Speisen sind, die man aufzutragen pfleget, und solches alles kan man auf verschiedene Art zugerichtet bey den ordentlich zugerichteten Mahlzeiten auftragen; Nun müs-
B
sen

fen wir zum Wesen selbstn schreiten, und anzeigen, wie und auf was Weise eine jede Speise zugerichtet wird; damit es denenjenigen sonder Mühe gelinge, welche das Kochen lernen wollen.

Wie nun die Tafeln bey einem wohl angestellten Gastmahl mit ihren Speisen in einer geschickten und angenehmen Ordnung können und sollen besetzt werden, davon zeigen die zu Ende dieses Buchs angehängte 4. Figuren, woraus man nach ihrer Beschreibung laut pag. 2. 3. 4. 5. sich einen vergnügenden Begriff machen kan.

Viertes Capitel.

Wie man allerhand Potagen an Fleisch-
Tagen machen soll.

Bisque de Chapon.

Kräftige Potagen vom Capaun.

Schmt einen Capaun, der ein wenig mortificirt ist, und nachdem ihr ihn sauber gerupft und ausgenommen, so blanschiret ihn im heißen Wasser, bieget ihn ein, und kocht ihn in einer guten Brühe mit vielen Speckstreiffen, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, und einigen Citronenscheiben, und schäumet ihr wohl ab. Wenn er gar worden, so lasset ihn in seiner Brühe stehen, bis ihr denselben anrichten wollet. Bereitet mittlerweile einen Ragout auf folgende Weise. Nehmet blanschirte Kalbs-Briesel oder Kalber-Milch, Champio-
nen,

nen, Trüffeln, nebst einigen Boden von Artischocken; schneidet solches zusammen in kleine Stücken, thut es in eine Casserolle mit geschmolzenem Speck, und ein wenig Meel zum verbinden, nebst einer mit Nägelein gespickten Zwiebel. Es muß nicht braun werden.

Wann euer Ragut also in der Casserole gemacht ist, so gießet darauf ein wenig Brühe vom Hafens, und lasset es kochen, und gebt acht, daß es nicht zuviel einsiedet.

Wenn denn das Ragut fertig ist, so nehmet Rinden von gebähtem und geraspeltem Brodt, und lasset es in einer guten Brühe aufschwellen, die ihr mit Trumeau, mit dem hintersten Stück vom Rindern Schwanzriemen, mit etwas von Hammelfleisch und allerhand Geflügel, wie auch von allerley Fleisch, so ihr für gut befindet, zum nöthigen Gebrauch gemacht. Eben in dieser Brühe läßt man auch den Capaun kochen, worin man Saltz und Nägelein thun soll.

Wenn euer Brodt wohl aufgeschwellt ist, so leget euren Capaun gehörig darauf, thut das Ragut um selbiges, und gießet darauf guten Jus von Rindfleisch, es zu unterhalten. Man muß es nicht aufs Feuer thun. Wann solches geschehen, so drucket noch den Saft von einer Citron darauf, zieret den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben, und richtet es warm an.

Um diese Potage noch herrlicher zu machen, machen einige noch ein anders Ragut mit Hühner-Kämmen, womit sie das Geflügel ausschmücken, und welche sie in eine Casserole thun mit Speckstreiffen, Kalbsfett und klarer Brühe,

nachdem sie dieselben wohl abgebrühet, rein gepuzt, und mit einer Citronscheiben, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, Saltz und Pfeffer in rechter Maas gewürket, wessen man doch, wenn man will, entbehren kan.

Auf eben die Weise macht man auch kräftige Potagen von Pouarden oder geschnittenen Hühnern, von jungen Hühnern, von jungen Tauben; diese letztern darf man nicht eher zusehen, als eine Stunde ehe man anrichten will.

Die Bisquen von Wachteln macht man, indem man sie in einer Casserole in der Butter braun werden läffet, hernach kocht man sie in einem kleinen Safen, wie den Capaun, besetzt sie und richtet sie eben so an, ausgenommen daß man in diese Potage ein Kalbs-Coulis thut. Wir werden nachgehends sagen, was unter dem Wort Coulis und unter dem Wort Jus zu verstehen ist, und wie man sie macht.

Oülie espece de Potage.

Oülie eine Art Potage.

Diese Art Potagen macht man sowol an Fleisch-Tagen als an Fast-Tagen. An Fleisch-Tagen macht man sie auf folgende Weise: Nehmet Rindfleisch aus der Unterkluft oder von dem Schwanzriemen, das dicke Fleisch aus der Hammel-Keule und aus der Kalbs-Keule, eine Ente, einen Capaun, Wachteln und Tauben, pasfret solches alles nach einander braun in der Casserole. Wann solches geschehen, so thut jedes Stück nacheinander, nachdem es viel oder wenig

wenig sieden soll, in einen Topf mit Wasser. Macht sodann von dem noch übrigen, worin das Fleischwerck zuvor passiret worden, eine dickliche Brühe mit Mehl, thut selbige in den Topf, schäumt euer Fleisch wohl ab, und würzet es wohl mit Salk, Pfeffer und Ingwer.

Wenn alles wohl gesotten hat, thut man alserhand feine Kräuter und Wurzeln, Büschelweise gebunden, daran, und wenn die Potage genug eingekocht ist, so nimmt man geraspelte und gebähte Semmel-Rinden, thut sie in eine grosse Schüssel, schüttet von der Brühe daran, und läffet sie darinnen aufschwollen.

Wann solches geschehen, und die Potage wohl abgefettet worden, so richtet man sie an, und setzt das Geflügel und ander Fleischwerck darauf.

Man macht auch noch eine Dullie mit jungen wilden Tauben, wie die vorige, ausgenommen, daß anstat sie braun zu passiren, man sie im warmen Wasser blanschiret. Mit den Wachteln und anderm Geflügel macht man es eben so. Diejenige demnach, die dergleichen Potage haben wollen, können sich nach dem richten, was wir erst gesagt haben, und dürfen sich nur das Fleischwerck ansuchen, das sie so zurichten wollen.

Potage de Chapon.

Potage von Capaun.

Um eine gute Potage vom Capaun zu machen, muß man eine gute kräftige Brühe haben, welche so gemacht ist, wie man es in dem Artikel

von der Bisque gesagt hat, selbige in einen Topf mit einem fetten Capaun thun, kleine ganze Zwiebeln, Peterfilien-Wurzeln und Pastinacken Päckelweise gebunden, dazu thun, und alles zusammen wohl kochen lassen.

Nehmet sodann Semmel-Rinden, thut sie in eine Schüssel und lasset sie in solcher Brühe wohl aufschwellen, und wann eure Potage im Stand ist angerichtet zu werden, so setzt euren Capaun darauf, machet eure Suppe mit einem Fus von Kalbfleisch kräftig, besetzt sie mit Pastinacken, und richtet sie warm an.

Anstatt der Wurzeln kan man Gurken in die Potage thun, die man zuvor in warmem Wasser blanschiret, von ihren Kernen gereiniget, und mit einem Gehäcke von Speck und dem dicken Fleisch aus der Kalbs-Keule, nebst Saltz und Pfeffer gefüllet.

Man läßt den Capaun mit den Gurken wohl kochen, thut auch ein Büschel feine Kräuter dazu, und richtet ihn gemeiniglich so an, daß man einen guten Kalbs-Coullis darüber schüttet.

Eben dieses kan man auch beobachten in Ansehung der Wachteln, der jungen Truthahnen, der geschnittenen Hühner, der fetten Hühner, und der jungen wilden Tauben.

Anstatt der Wurzeln kan man auch Kraut oder Rüben dazu thun, nachdem man sie wohl geschabet, gewürffelt geschnitten, und in der Casserole mit zergangnem Speck und Mehl passiret.

Potage de Perdrix.

Potage von Rebhünern.

Nehmet ein Rebhuhn, so sauber gepulst, und woran die Beine einwärts gebogen, spicket es ein wenig mit Speck, und lasset es halb braten; wenn es gebraten ist, so thut es in einen Topf mit einer kräftigen Fleischbrühe, dergleichen man p. 19. beschrieben; werffet noch ein Büschlein mit feinen Kräutern darein, und würzet alles zusammen mit Saltz, Pfeffer, Nägelein und einer gespickten Zwiebel.

Wenn es halb gekocht ist, so nehmet Kraut-Häuptlein, die in warmem Wasser blanschirt sind, thut sie zum Rebhuhn in den Topf, nebst einem kleinen Stück blanschirten Speck, und lasset alles wohl kochen.

Wann eure Potage fast im Stand seyn wird angerichtet zu werden, so nehmet Speck, ein bißgen Mehl und Brühe von eurem Topf oder einem kräftigen Jus von Rindfleisch, passiret es braun in der Casserole, und thut es darzu.

Lasset hernach eure Semmel-Rinden in der Brühe aufschwellen, wann ihr meintet daß es Zeit ist anzurichten, und wenn sie aufgeschwellt sind, so richtet euer Rebhuhn darauf an, besetzt den Rand der Schüssel mit dünnen Schnitten von Bauchspeck, und richtet warm an.

Wenn man will, so kan man auch gekochte Linsen dazu thun, welche man mit Petersilien und gehackten Ciboulen in einer Casserole passiret, alles unter einander mischen, es kochen lassen, und anrichten; und wenn ihr eure Potage

mit etwas gutes versehen wollet, so dürfet ihr nur eure Schüssel mit einem Ragut von Kalber-Milch besetzen.

Oder, wenn euer Rebhuhn, wie gesagt, in einer guten kräftigen Brühe gekocht ist, so könnet ihr selbige nur noch mit einem guten Coultis von Rindfleisch kräftiger machen. Sehet wie solcher gemacht wird, und richtet eure Potage an, oberwehnter massen besetzt, oder mit gespickter und gebratener Kalber-Milch, oder mit einem Ragut von Artischocken-Boden.

Habt ihr viele Gäste an der Tafel, so könnet ihr anstatt eines Rebhuhns zwey nehmen, auch selbige, wenn ihr wollet, mit einer Fülle von Bauchspeck, Rebhühnerfleisch, oder vom dicken Fleisch aus der Kalbs-Keule, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer füllen. Und wenn es euch so gefällt, so könnet ihr anstatt die Rebhühner zu füllen, ein Brodt füllen, welches ihr mitten in eure Schüssel setzen, und dieselbe sodann besetzen mit gespickten Fricandeaux in einem Ragut von Kalbs-Milch, Championen, Artischocken, Hahnenkammen, Trüffeln, und wenn ihr anrichten wollet, den Saft von einer Citron dazu thun. Wehlet euch von diesem allem, was euch anständig seyn wird.

Die Capannen, die geschnittene Hühner, die Wachteln, die Enten, die Truthahnen, die Tauben und die jungen Gänse können also zur Potage dienen, und mit eben dergleichen Sachen besetzt werden.

an Fleisch-Tagen zuzurichten. 25

Potage de tête d'Agneau.

Potage von Lamm's-Köpfen.

Man nimmt den Kopf und die Füße von einem Lamm, man buget sie fein sauber, und brühet sie fein weiß im heißen Wasser, und läset sie kochen in einem Topf mit einer kräftigen Brühe, mit Salz und Pfeffer, Nägelein und einem Büschlein feinen Kräuter. (Man macht sie niemals anders.)

Wenn alles wohl gekocht ist, läst man seine Semmelschnitte, wie gewöhnlich, aufschwellen in einer kräftigen Brühe, nicht aber in der Brühe, in welcher des Lamm's Kopf und Füße gekocht hat; man thut einen guten Jus dazu; man stellet den Kopf mitten in die Suppe, die Füße rings herum, und richtet sie warm an, mit dem gebackenen Hirn und andern Sachen am Rand der Schüssel besetzt.

Potage de Poulardes.

Potage von geschnittenen Hühnern.

Nehmet ein oder viele geschnittene Hühner, die wohl gepugt sind, kochet sie in einer kräftigen Brühe mit anderm Fleischwerck, laffet alles wohl zusammen kochen, nachdem ihr es, wie gewöhnlich, gewürzet; thut Begwart dazu, so in warmem Wasser pasirt ist, und wenn alles wohl gekochet ist, so richtet eure Potage an, und thut einen Jus von Hammelfleisch und Championen dazu, um sie recht kräftig zu machen.

B 5

Besetzt

Befezet sodann den Rand der Schüssel mit eurer Begwart.

Mit den Capaunen, jungen Hühnern, Trutzhähnen und andern dergleichen Geflügel, kömnet ihr es eben so machen.

Potages farcis.

Gefüllte Potagen.

Nehmet Geflügel von welcher Gattung ihr wollet, laßet es am Bratspieß gar werden, nehmet das Brustfleisch davon, hacket es klein mit Champignonen und Artischockenboden, würzet es mit Saltz, Pfeffer und gestoffenen Nägeln, und pasiret alles zusammen in der Casserole mit gutem Speck, füllet hernach ein Brodt damit, nachdem ihr alle Krummen heraus genommen, und es im Backofen gedörret.

Wenn solches geschehen, so nehmet das sämtliche Gerippe von eurem Geflügel, stoffet es in einem Mörser mit einem Coulis von Rindfleisch, würzet alles wohl und pasirt es in der Casserole, treibet es sodann durch ein Sieb, mit einem guten Jus von Rindfleisch und Citronensaft, laßet hernach euer Brodt in einer kräftigen Brühe mit diesem allem aufschwellen, und richtet eure Potage an, die ihr nach eigenem Belieben be-
fezet.

Anstatt des Geflügels kömnet ihr Rebhühner oder Wachteln nehmen; das alles kommt auf den Willen an, und auf den Aufwand den man thun will.

Potage

an Fleisch-Tagen zuzurichten. 27

Potage d'Oisons aux Pois verds.

Potage von jungen Gänsen, mit grünen Erbsen.

Nehmet eine oder viele junge Gänse, bieget sie zierlich einwärts, thut sie in einen Topf in einer kräftigen Brühe, mit Salz, Pfeffer und einem Sträußgen feinen Kräuter, und lasset sie gebührend kochen.

Nehmet sodann grüne Erbsen, lasset sie mit einem kleinen Stück guten Speck kochen, würzet sie, wie gewöhnlich, und wenn alles gekocht ist, so lasset eure Potage mit ein wenig Brühe aus eurem Hasen aufschwellen, schüttet sodann eure durchtriebene Erbsen darauf, richtet sodann an, und besetzt eure Schüssel ringsherum mit gebackenen Brodtschnitten und andern Sachen.

Um dieser Potage noch ein besseres Ansehen zu geben, kan man die junge Gans füllen zwischen Haut und Fleisch mit einer Fülle, welche man mit der Leber und mit dem Herzen, mit feinem Gewürz und Kräutern macht; Und in Ermanglung grüner Erbsen nimmt man durchtriebene andere alte Erbsen, davon man einen grünen Coulis macht. Anstatt der jungen Gänse kan man auch alte nehmen die wohl fleischicht sind.

Potage d'une Poitrine de Veau farcie.

Potage von einer gefüllten Kalbs Brust.

Nehmet eine gute Kalbsbrust, öfnet sie an dem untern Ende, und füllet die gemachte Oefnung mit einer Fülle vom dicken Fleisch aus der Kalbs-

Kalbskeule, von Brust = Fleisch von einem Capaun, oder von einem geschnittenen Huhn, von Artischocken = Boden, Kalbs = Milch und Champignonen, aus welchem allem man ein wohl = gewürztes und schmackhaftes Ragut macht, und die Brust oberwehnter massen damit füllet; Nehet die Defnung zu, damit die Fülle nicht heraus fällt, und behaltet von der Fülle, die Potage ringsherum damit zu besetzen.

Wenn solches geschehen, so thut eure Kalbs = Brust in den Topf mit einer kräftigen Brühe, lasset sie wohl kochen; wenn sie gekocht ist, so lasset eure Semmel = Rinden aufschwellen, richtet eure Potage an, thut eure Kalbs = Brust in die Mitten, gieffet einen Jus von Kalbfleisch und den Saft von einer Citronen daran, und besetzt die Schüssel ringsherum mit kleinen Würsten, die ihr mit eurer Fülle gemacht.

Potage aux Champignons en gras.

Potage mit Championen an Fleisch = Tagen.

Nehmet Kriech = Enten oder andere Vögel von dieser Art, spicket sie mit mittelmässigem Speck, lasset sie zur Helfte braten, oder passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut sie in den Topf mit einer wohl = gewürzten kräftigen Brühe.

Nehmet hernach Championen, puget sie wohl, schneidet sie gewürffelt, passiret sie in dem Speck, in welchem ihr eure Vögel braun gemacht, thut ein wenig Mehl daran, so viel ihr in zwey malen zwischen die Finger fassen könnet. Werffet sie

sie hernach in den Topf, wenn eure Kriech-Enten halb gekocht seyn werden. Wenn hernach die Brühe sattsam eingekocht ist, so richtet eure Potage an und lasset sie aufschwollen, nachdem ihr zuvor ein Jus von Hammelfleisch daran geschüttet, um eure Potage dadurch desto kräftiger zu machen.

Das Geflügel kan man auch also in der Potage essen, und den Rand der Schüssel kan man mit Championen besetzen, die in Schweinen-Schmalz gebacken sind, nachdem man selbige zuvor in der Casserole mit Brühe geschreckt, und mit Salz und Pfeffer gewürzet.

Potage de Poulets farcis.

Potage von gefüllten jungen Hühnern.

Machet zu dieser Potage ein Gehäck mit dem Brustfleisch von Capaunen, geschnittenen Hühnern oder dem dicken Fleisch von einer Kalbskeule, nebst Championen, Artischocken-Böden und einigen Kalbs-Brieseln; hacket dieses alles klein zusammen mit feinen Kräutern und gutem Gewürz.

Wenn eure Fülle fertig ist, so füllet ihr damit eure junge Hühner zwischen Haut und Fleisch. Man muß achtung geben, daß man das Fleisch nicht zerreisset. Ihr blanschiret sodann eure jungen Hühner, und thut sie mit einer guten kräftigen Brühe in den Topf, und lasset sie kochen bis sie gar sind. Wenn sie gekocht sind, so lasset eure Semmel-Rinden aufschwollen, richtet eure junge Hühner darauf an, und traget sie
warm

warm auf, nachdem ihr einen Jus von Rindfleisch daran gethan.

Mit den Capaunen, geschnittenen Hühnern und jungen Truthahnen könnet ihr es eben so machen, und den Rand eurer Schüssel mit kleinen Klößen besetzen, die ihr mit eurem Gehäck gemacht, und worüber ihr in der Casserole ein Ragut gemacht, oder mit gebackener Kälbermilch in einem Ragut, oder blos mit gebackenen Semmel-Rinden.

Potage d'un Jarret de Veau.

Potage von einer Kälbernen Keule.

Nehmet Rindfleisch vom Schwanzriemen, ein gut Stück Hammelfleisch, eine Kälberne Keule, und Geflügel, von welcher Gattung ihr wollet, thut alles zusammen in einen Topf, lasset es wohl sieden, schäumet es wohl ab, und würzet es mit Salz und Pfeffer, und einer mit Nagelein gespickten Zwiebel, nebst Petersilienwurzeln und Körbelkraut.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so seihet sie durch, und lasset eure Semmel-Rinden aufschwellen, setzet eure Kalbskeule in die Mitten, und thut in währendem anrichten einen guten kräftigen Jus in eure Potage.

Potage de Profiterole.

Potage mit gefülltem Brodt.

Nehmet ein kleines rundes Semmel-Brodt, thut alle Krümmen heraus, lasset es im Backofen

ofen dörren, und füllet es mit einer Fülle von Brustfleisch vom Capain, oder vom dicken Fleisch aus einem Kalbs-Schlegel, von Bauchspeck, Championen, Artischocken-Böden und feinen Kräutern, alles wohl gehackt und in der Casserole zum Ragut gemacht.

Wenn solches geschehen, so lasset euer gefülltes Brodt in einer Casserole mit einem Jus von Kalbfleisch, einer guten kräftigen Brühe, Salz und Pfeffer aufschwellen.

Wenn es genugsam aufgeschwöllet ist, so ricket es an mitten unter eure andere Semmel-Rinden, die ihr auch in einer guten Brühe aufschwellen lasset, besetzt alles mit eurer Fülle, gießet einen guten Jus an eure Potage, besetzt den Rand der Schüssel mit einem Ragut von Championen, oder mit Fricandeaux, oder mit Kalbs-Milch, oder nur mit Klößen von eurem Gehäcke.

Wann ihr wolt, so könnet ihr den Rand eurer Schüssel zu besetzen, ein Ragut machen mit Kälber-Milch, Championen, Trüffeln, Muffensrons, Morcheln und Artischocken-Böden, alles wohl gewürzt und gekocht. Es kommt nur auf den Aufwand an, den man machen will, und ein Mensch, der das Kochen verstehet, kan in solchen Sachen dazu und davon thun, oder weiß zu geben und zu nehmen. Das sind Potagen genug an Fleisch-Tagen; lasset uns zu den Potagen schreiten, die man an Fast-Tagen aufzutragen pfelet.

Wie allerley Potagen
Fünftes Capitel.

Potagen an Fast-Tagen.

Bisque de Poissons.

Kräftige Potage vom Fisch.

SAn muß gleich Anfangs ein Gehacktes von Karpfenfleisch haben, mit blanschirten Championen, Saltz, Pfeffer, und feinen Kräutern, und muß es in einer Casferole kochen lassen. Ausser diesem muß man eine gute Fischbrühe haben, auf folgende Weise zubereitet:

Nehmet den Körper von den Fischen, davon ihr das Fleisch zu dem Gehacke genommen habt; nehmet auch einen in Stücken geschnittenen Aal, thut alles in einen sattsam grossen Topf mit Wasser, Butter, Saltz, Pfeffer, einem Sträßgen feinen Kräutern, und einer gespickten Zwiebel. Lasset alles zusammen eine gute Stund lang kochen, und schlaget es hernach durch ein weisses leinen Tuch.

Wenn solches geschehen, so nehmet Championen, blanschiret sie, röstet ein Mehl besonders, und schlaget es durch ein Sieb, um einen Coulis daraus zu machen.

Wenn alles also zubereitet ist, so nehmet wie gewöhnlich Brodt-Rinden, lasset es mit der Fischbrühe aufschwellen, besetzt sie mit dem Gehackten und mit einem Ragut von Karpfen-Milch, von Hechts-Lebern, Krebs-Scheeren und Schwänzen und dem Saft von einer Citron.
Eben

Eben dieses Ragut dienet auch zur Garnitur; richtet sodann alles sauber und warm an.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr ein Gehacktes von Fisch machen, wie es euch beliebet, solches wohl würzen, eure Semmel-Rinden aufschwöllen lassen, sie mit eurem Gehäck, oder mit einem Ragut nur von Championen besetzen, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Championen auszieren.

Potages d'Anguilles.

Potagen von Aalen.

Nehmet einen schönen Aal, schneidet ihn in längliche Stücke nachdem ihr ihn abgezogen, passiret denselben braun in einer Casserole, mit feinen Kräutern und gutem Gewürz. Thut ihn hernach in einen Topf mit einer Fischbrühe, die ihr so gemacht, wie man es im vorigen Artikel gesagt, und lasset alles zusammen wohl kochen.

Lasset sodann eure Brodt-Rinden aufschwöllen; setzet euren Aal darauf, und richtet sodann eure Potage mit einem Coulis von Championen, oder mit dem Saft von einer Citron an.

Anstatt der Fischbrühe könnet ihr euch einer Klaren Purée bedienen.

Potage de Barbottes.

Potage von Barben.

Die Barben werden auf eben die Art in der Potage zugerichtet, nachdem man sie gewaschen; man richtet sie auch eben so an.

Ⓒ

Potage

Wie allerley Potagen

Potage de Carpes farcies.

Potage von gefüllten Karpfen.

Nehmet Karpfen-Fleisch, Champignons, Trüffel, feine Kräuter und gut Gewürz. Lasset alles zusammen kochen in einer Casserole mit guter Butter, und ein wenig klarer Purée.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Schnitte oder Rinden aufschwellen in der pag. 32. beschriebenen Fischbrühe, oder in einer wohlgewürzten klaren Purée oder durchschlagenen Erbsen-Brühe, besetzt sie mit eurem Gesäcke, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden, oder mit einem Ragout von Champignons, oder nur mit gebackenen Semmel-Rinden.

Potage de Brochet.

Potage von Zechten.

Man passiret den Hecht in der Casserole, wie die Aalen, nachdem man ihn in länglichte Stücke geschnitten; man würzet ihn wohl, man lasset ihn auch in einer solchen Brühe kochen, und eben so, wie die andern aufschwellen.

Wollet ihr Kraut dazu nehmen, so hacket sie klein, blanschirt sie in warmen Wasser, und lasset sie in eurem Topf kochen, und richtet sie hernach auf eure Semmel-Rinden sauber an.

Wenn euch die Ruben-Suppe besser schmeckt, so passiret sie braun in der Casserole mit Mehl, lasset sie mit Saltz und Pfeffer kochen, bis sie eine Farb kriegen, und besetzt eure Semmel-Rinden damit.

Die

Die Potage von gefüllten Hechten, wird eben so gemacht, wie die vom gefüllten Karpfen. Sehet solches nach. Ihr könnet sie hernach mit gebackener Hechts-Leber besetzen.

Einige, anstatt ihre Suppe mit einem Hechts-Gehäcke zu besetzen, füllen damit ein Brodt, und lassen es in der Fischbrühe, oder in der klaren Erbsen-Brühe zur Garnitur aufschwellen; ihr könnet es machen, wie ihr es für gut befindet.

Potage d'Ecrevilles.

Potage von Krebsen.

Lasset Krebse kochen; wenn sie gesotten sind, so nehmet alle Schwänze davon, und macht ein Ragut daraus mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, Morcheln oder Musserons, wenn ihr einige bey der Hand habt, alles wohl gewürzt, und thut es in die Casserole mit guter Butter, Fischbrühe oder einer klaren Purée.

Wenn dieses geschehen, so lasset eure Potage in einer oder der andern von diesen Brühen aufschwellen, besetzt sie mit eurem Krebsen-Ragut und mit einem Krebs-Coulis, so gemacht, wie ihr es im Artikel von den Coulis sehen könnet, und nachdem ihr den Rand eurer Schüssel mit andern abgesottenen Krebs-Schwänzen besetzt, so richtet eure Suppe warm an.

Einige mengen in diesen Ragut die Milch von etlichen Karpfen; und die, da sie mit alle dem, was man jetzt gesagt hat, nicht vergnügt sind, noch ein wohlgewürztes Karpfen-Gehäck dazu

machen, womit sie ein Brodt füllen, welches sie mitten in die Potage setzen.

Potage de Moules.

Potage mit Muscheln.

Nehmet Muscheln, waschet sie wohl, thut sie hernach in einen Topf oder in einen Kessel mit Wasser, guten Butter, Petersilien und einer gespizten Zwiebel.

Wenn sie nun also blanschiren, so muß man sie herausnehmen, denn es ist ein Zeichen, daß sie es genug sind; man thut hernach die Muscheln aus den Schalen und macht ein Ragut daraus mit Champignons, Trüffeln, Artischocken-Röden, gutem Gewürz und ein wenig Brühe eure Potage damit anzufeuchten, entweder von der Fischbrühe, oder von einer klaren Purrée, oder auch von der Brühe, in welcher ihr eure Muscheln gekocht, nachdem ihr sie durchgeschlagen.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Rinden mit der einen oder mit der andern von diesen Brühen aufschwellen, thut euer Ragut darauf, und besetzt eure Potage mit andern Muscheln, die ihr dazu aufgehoben, und richtet warm an, nachdem ihr zwey Eyerdotter darunter geschlagen.

Einige füllen ein Brodt mit einem Gehäcke, und setzen es mitten in die Schüssel. Andere, die hierinnen nur schlechthin handeln, lassen nur ihre Muscheln kochen, nehmen die Brühe davon, die sie durchschlagen, und thun sie in einen Topf mit Butter, Petersilien, Saltz und Pfeffer;

fer ; hernach machen sie einen Ragut nur mit ihren Muscheln, guter frischer Butter und feinen Kräutern, womit sie ihre Semmel-Rinden besetzen, wenn es gekocht ist, und besetzen den Rand der Schüssel, wie man gesagt hat.

Andere thun endlich in ihre Potage eine dazu gemachte kräftige Brühe, und besetzen sie nur mit ihren Muscheln.

Potage de Fanches.

Potage von Schleyen.

Sie wird gemacht, wie die von Aalen; wollet ihr sie mit gefüllten Brodt-Rinden machen, so machet dieselben wie bey dem Karpfen, pag. 34. Oder wenn ihr sie vielmehr mit einer gefüllten Schleye machen wollet, so macht eine Fülle von wohlgewürztem Schleyen-Fleisch, füllet damit zwey Stücke davon, passiret sie in der Casserole braun, und lasset sie eine schöne Farb gewinnen. Lasset sie sodann gar werden mit ein wenig Fischbrühe oder klaren Purée und gutem Gewürz. Lasset sodann eure Semmel-Rinden mit einer von diesen Brühen aufschwellen, richtet eure Schleyen in der Mitten an, und traget eure Potage warm auf mit gebackenen Champignonen oder Karpfen-Milch, oder nur mit gebackenen Brodt-Rinden.

Potage aux petits Pois.

Potage mit den Kleinen Erbsen.

Nehmet kleine Erbsen, thut sie aus den Schotten, sucht die größten davon aus, die Purée

mit samt den Schotten und Petersilien zu machen; lasset sie ein wenig kochen, stoffet hernach alles zusammen, und thut Semmel-Krummen darunter, die in der Brühe eingeweicht sind.

Wenn solches geschehen, so schlaget alles durch ein Haar-Sieb; thut es in einen Topf, mit euren kleinen Erbsen, woraus ihr zuvor in der Casserole ein Ragut gemacht mit guter frischer Butter, Petersilien und dem gewöhnlichen Gewürz, und lasset es zusammen kochen.

Wenn man findet, daß die Brühe gut schmeckt, so lasset man seine Semmel-Rinden aufschwellen, richtet die Erbsen darüber an, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden oder Championen, oder auch mit andern dergleichen Sachen.

Potage d'Artichaux.

Potage von Artischocken.

Nehmet eine Purée von grünen, oder auch von andern Erbsen, nach der Jahrszeit, und würzet sie mit allem, was dazu nöthig ist

Nehmet hernach Artischocken-Böden, schneidet sie entzwey, passiret sie in der Casserole braun mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und werffet sie in eure Purée. Wenn alles gar ist, so lasset eure Semmel-Rinden aufschwellen, und richtet eure Potage an mit Artischocken oben darauf, und andern gebackenen Artischocken um den Rand der Schüssel.

Potage

Potage d'Asperges.

Potage von Spargel.

Dazu machet ihr die Brühe, wie an die kleinen Erbsen, und anstatt des Ragut von kleinen Erbsen, thut ihr wohl gewürzte Spargel-Spitzen darein, womit ihr eure Potage beseket. Dieses Ragut werdet ihr in dem Artikel vom Spargel finden, der wie die kleinen Erbsen zu gerichtet wird. Den Rand der Schüssel kömnet ihr mit gebackenen Championen oder Semmel-Rinden besetzen.

Potage de Champignons.

Potage von Champignon.

Nehmet das, was ihr von den Championen abgeputzt habt, waschet es wohl, und lasset es in der klaren Erbsen-Brühe, oder in der Fisch-brühe kochen, und wenn es gekocht ist, so schlaget es durch ein Sieb.

Wann solches geschehen, so schneidet eure andern Championen gewürffelt, und machet ein Ragut daraus mit guter frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einem Büschlein feiner Kräuter.

Würzet hernach eure durchgeschlagene Erbsen wohl mit frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einer gespickten Zwiebel. Wenn sie genug gekocht, so lasset eure Semmel-Rinden über eurem Ragut aufschwellen, und schmücket den Rand eurer Schüssel mit dergleichen Championen.

Auf eine andere Weise.

Man kan die Potage von Championen noch auf eine andere Weise machen; Anstatt der Brühe nimmit man Milch, man läffet Butter in der Pfanne zergehen, bis sie fast ganz braun wird, man läßt Semmel-Rinden darinnen backen, thut sie wieder heraus und die Milch mit gehörigem Gewürz darein, und läffet sie einen Wall thun.

Nehmet sodann Semmel-Brodt, schneidet eure Suppe davon ein, schüttet Brüh darein, und laffet sie aufschwollen, richtet euer Ragut von Championen darauf an, und beleet den Rand eurer Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf. Ihr könnet auf solche Art auch Potagen von Musserons und von Muscheln machen.

Potage de Lait d'Amandes.

Potage von Mandel-Milch.

Nehmet Mandeln, thut sie ins warme Wasser, scheelet sie, und stoffet sie im Mörser, und mischet immittelst ein wenig Zucker darunter, und schlaget sie durch ein feines Haar-Sieb.

Wenn solches geschehen, so thut sie in eine Casserole, mit so viel Milch, als ihr meynet, daß dazu nöthig sey. Wann ihr anrichten wollet, so schlaget zwey Eyerdotter darein, mit ein wenig Salz und Zucker nach Belieben.

Zur Suppen nehmet weich Semmel-Brodt, feuchtet es mit eurer Brühe an, reibet Zuckerbrodt darunter, und richtet an. Man kan mit einer schlechten Milch-Suppe es eben so machen.

Potage

Potage aux Herbes.

Potage mit Kräutern.

Nehmet die Herzblätter vom Spinat und von andern guten Kräutern, die man in den Hasen zu thun pfeget. Setzet sie in einem kleinen Hasen mit durchschlagenen Erbsen zu, und thut eine gespöckte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein. Wenn alles gar ist, so schlaget es durch, richtet eure Potage an, lasset eure Semmel-Rinden aufschwellen, und reibet Parmesan-Käs darauf; beleet den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf.

Es giebt eine unendliche Menge kleiner gemeiner Potagen, welche man anhero zu setzen nicht für gut erachtet; es ist etwas gar leichtes und gemeines, als da sind die Zwiebel-Suppen, die Milch-Suppen, die durchschlagenen Erbsen, die Kräuter-Suppen. Zum Beschluß dieses Capituls wollen wir nur noch zeigen, wie man eine Potage von gefüllten Laktucken machen soll.

Potage aux Luitues farcies.

Potage mit gefüllten Laktucken.

Machet gleich anfangs eine gute Fülle von Fischen, auf folgende Weise: Nehmet Karpsfleisch, Championen, Trüffeln, Petersilien, und kleine Zwiebeln, hacket alles recht klein, und würzet es wohl; mischet alles wohl mit frischer Butter unter einander in einer Casserole.

Wenn es gar ist, so nehmet Laktuckenhäuptlein, blanschiret sie nur ein wenig in warmem
 C 5 Wasser,

Wasser, schneidet sie auf, und füllet sie mit eurer Fülle, bindet sie zu, und lasset sie in einem Topf mit einer guten Erbsen-Brühe kochen, die ihr mit Salz und Pfeffer und Nägelein würzet.

Lasset sodann eure Semmel-Rinden in dieser Brühe aufschwellen, und richtet an, nachdem ihr gebackene Semmel-Rinden um den Rand der Schüssel geleet.

Anstatt der Fisch-Fülle, könnet ihr, wenn ihr wollet, eine Fülle mit guten wohlgewürzten Kräutern machen, die ihr in der Casserole mit guter frischer Butter kochet.

Sechstes Capitul.

Von verschiedenen Ragut an Fleisch- Tagen.

Canards en Ragoûts.

Ragut von Enten.

Schmet wilde oder zahme Enten, bieget sie sauber ein, spidet sie mit dickem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck und ein wenig Mehl zu verdicken, oder bratet sie zur Helfte am Spieß, thut sie in einen Topf mit einer guten Brühe, mit Salz, Pfeffer und anderm guten Gewürz, auch feinen Kräutern in Büschlein gebunden. Wenn sie halb gar sind, so thut geschnittene und braun passirte Rüben darein, auch ohngefähr ein gut Glas

Glas Wein, und wenn euer Ragut gar ist, und die Sose daran dick genug worden, so richtet warm an zum Vor-Essen.

Auf eine andere Weise.

Auf eine andere Art läßt man die Enten ganz ausbraten; derweilen, daß sie am Spieß stecken, bereitet man ein Ragut von Kälber-Milch, von Artischocken, von Championen, Salz, Pfeffer, feinen Kräuter-Büschlein, in der Casserole, mit zerlassenem Speck gekocht. Wenn euer Ragut gar ist, so thut ein wenig Essig daran und schützet es über eure Enten; beleet den Rand eurer Schüssel mit Fricandeaux, und richtet zum Vor-Essen an.

Einige machen ein Gehäck von Kälber-Milch, Championen, Enten-Fleisch, Zibullen, Petersilien, Salz und Pfeffer, klein gehackt und in der Casserole gekocht, womit sie hernach ihre Enten füllen, und stecken sie sodann an den Spieß.

Wenn sie gebraten sind, so trägt man sie auf mit einem Coulis von Championen, oder mit einer darzu gemachten Sose. Nehmet zwey Glas guten Wein, zwey oder drey Schnitte Zwiebel, Nägelein, ein wenig Pfeffer, laffet alles in einer Casserole kochen, bis daß es halb eingesotten ist. Wollet ihr mehr Sose machen, so thut von allen Sachen mehr dazu.

Wann eure Sose gar ist, so schlaget sie durch ein Sieb; thut ein Jus von Rindfleisch darein, passiret sie über dem Feuer in der Casserole, richt-

tet

tet sie über eure Enten an, und traget sie warm auf

Man richtet die Kriech-Enten, Wasserhühner und Schnepfen eben so zu.

Poularde à la Provençale.

Geschnittenes Subn à la Provençale.

Nehmet geschnittene Hühner, welche sauber gepuzt und zierlich eingebogen sind, belegt die Brust davon mit Speck, und lasset sie braten.

Inzwischen daß sie am Spieß stecken, muß man ein Ragut machen mit fetten Lebern, Kälber-Milch, Petersilien, gehackten Zibullen, mit Salz, Pfeffer und gutem Gewürz, und alles in der Casserole mit ein wenig Speck und Mehl passiren.

Wenn solches geschehen, so thut in dieses Ragut ein gut Glas Wein, gehackte Karpfen, eine Cardelle und ausgekernte Oliven, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, und einem Coulis von Rindfleisch zum verdicken.

Wann euer Ragut fertig ist, so nehmet eure geschnittene Hühner, richtet sie in einer Schüssel an, und euer Ragut darüber, und traget alles zusammen mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf.

Also richtet man auch die Capaunen, junge Hühner, Rebhühner, Schnepfen und Trut-hähnen zu.

Poularde farcie.

Gefülltes geschnittenes Subn.

Machet eine Fülle von Kälber-Milch, Trüffel, Championen, Artischocken-Böden, und Rinds-

Rinds-Marc, hacket alles wohl zusammen, würzet es wohl und blanschiret es.

Wann dieses geschehen, so füllet eure geschnittene Hühner damit, bordiret sie mit Speck auf der Brust, wickelt den Speck mit Papier ein, und stecket sie an den Spieß. Inzwischen, daß sie braten, so machet eine Sose dazu mit Trübseln, Championen, Sardellen und einem Jus von Kalbsfleisch, alles wohl gehackt, und in der Casserole gar gemacht, thut sodann eure geschnittene Hühner in eine Schüssel, eure Sose darunter, und richtet zum Vor-Essen warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Auf eben diese Weise werden die Capaunen, die Truthahnen und die jungen Hühner zugerichtet.

Wollet ihr eine gefüllte Boularde oder sonst ein gefülltes Geflügel auf eine andere Weise zurechten, so nehmet das Fleisch von einem gebratenen Capaun, oder von einem geschnittenen Huhn, oder vom dicken Fleisch aus einer Kalbskeule, hacket es recht klein mit Speck und gekochtem Schinken, einigen Championen, Petersilien, Zibullen dem gewöhnlichen Gewürz und etlichen Eyerdottern.

Wenn eure Fülle also fertig ist, so füllet eure Boularde und lasset sie im Backofen braten, und richtet sie mit einem Ragut von Championen zum Vor-Essen an.

Anstatt das Geflügel inwendig in den Leib zu füllen, könnet ihr selbiges zwischen Fell und Fleisch füllen, und es mit einem guten Stück Speck auf der Brust am Spieß braten.

Man

Man macht noch andere Arten von Füllen, worein man Austern, Kälber-Milch, Champignons und andere dergleichen Sachen mehr thut, die man haben will, oder man nimmt allerhand feine Kräuter, gehackten rohen Speck, man stößet alles wohl in einem Mörser, man würzet es wohl, läßet es kochen, und füllet das Geflügel damit.

Chapon à la braise.

Capaun in einer Bräse.

Nehmet einen guten Capaun, schneidet ihn auf dem Rücken bis an den Bürkel auf, würzet ihn mit Salz, Pfeffer und rein gehackten feinen Kräutern.

Nehmet so dann einen kupfernen Hasen, belege ihn am Boden mit dünnen Speckschnitten, und mit Tranchen von geschlagenem Rindfleisch, thut euren Capaun darein; die Brust unterwärts, thut ein Stück rohen Schincken gehackt dazu, nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, decket ihn damit zu, thut den Deckel auf euren Hasen, vermacht denselben wohl, thut glühende Kohlen darauf und drunter, laßet alles wohl kochen.

Wenn er gar ist, so thut euren Hasen vom Feuer, nehmet von dem Jus, so über dem Capaun stehet, thut davon in eine Schüssel, richtet den Capaun darinnen an, und traget ihn mit dem Saft von einer Citron zum Bor-Essen warm auf.

Man kan Truthahnen, geschnittene Hühner, Rebhühner, junge Hühner, Wachteln und junge

ge

ge Tauben auch so zurichten. Wenn man will, so kan man sie füllen, ehe man sie an die Bräse thut. Das kommt alles auf den Willen an.

Chapon en Ragoût.

Capaun mit Ragut.

Nehmet einen wohl mortificirten oder müßig gewordenen Capaun, schneidet ihn mitten durch zwey, spicket ihn mit starkem Speck, und passiret ihn braun in einer Casserole mit zergangnem Speck oder frischer Butter, und ein wenig geröst Mehl: Wenn solches geschehen, so thut eine gute kräftige Brühe dazu mit einem Sträußgen feiner Kräuter, Championen, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, Saltz, Pfeffer und ander gut Gewürz.

Lasset es hernach auf dem Ofen kochen. Wenn alles gar ist, und die Sose so dick worden, als sie seyn soll, so richtet euren Capaun in einer Schüssel an, und gebet ihn zum Vor-Essen mit gebratenen fetten Lebern oder gebacknem Petersilienkraut.

Die Boularden, Truthahnen und junge Hühner werden auch also zugerichtet.

Chapon à la Daube.

Capaun à la Daube.

Nehmet einen Capaun, spicket ihn mit mittelmaßigem Speck, nachdem ihr ihn zuvor mit Saltz, Pfeffer, Megelein, Lorbern, Zibullen und grüner Citron gewürzet: Wickelt ihn in ein Calvet ein, und thut ihn also in einen Topf, mit

mit einer guten kräftigen Brühe und weissen Wein, lasset ihn wohl kochen, und wenn die Brühe eingesotten ist, und man urtheilet, daß er gekocht ist, läßt man ihn darinnen halb kalt werden, hernach nimmt man ihn heraus, und trägt ihn trocken auf einem weissen Salvet zum Bey-Essen auf.

So macht man es auch mit Truthahnen, grossen kalecutischen Hahnen, geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, jungen Gänsen, Gänsen, Rebhühnern und andern Vögeln. Es muß aber das Geflügel hierzu recht fett seyn.

Dindons en Salmi.

Truthühner mit einem Salmey.

Nehmet zierlich eingebogene Truthahnen, lasset sie halb am Spieß braten, schneidet sie hernach in Stücken, und thut sie in eine Casserole mit Wein, nachdem euer Truthahn groß ist, mit Trüffeln, Championen, zwey Sardellen, alles klein gehackt und langsam gekocht.

Wenn er gekocht ist, so verdicket die Sose mit einem Coulis von Kalbfleisch, fettet eure Truthahnen wohl ab, richtet sie an, und traget sie mit dem Saft von einer Pomeranz zum Vor-Gerichte warm auf.

Auf eben diese Weise könnet ihr die Schnepfen und Wasser-Schnepfen zurichten, wie auch anderes Geflügel wenn ihr wollet. Dieses ist die rechte Sose dazu.

Pigeon-

Pigeonneaux à la Bourgeoise.

Junge Tauben auf bürgerliche Art.

Nehmet junge Tauben, rupfet sie sauber, und brühet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck oder frischer Butter, und braunet sie schön ab; thut hernach Brühe daran mit Saltz, Pfeffer, Championen, Artischocken-Böden, Kälber-Milch und einem Strauß feiner Kräuter. Lasset alles wohl mit einander aufschwollen, bis die Brühe dick genug ist; richtet sodann euer Ragout an, und traget es zum Vor-Gericht warm auf, mit gebackenen Championen oder Fricandeaux, oder Citronenscheiben.

Pigeons en Compôte.

Tauben in der Compote.

Nehmet gute fette Tauben, rupfet sie sauber und bieget sie zierlich ein, passiret sie hernach in der Casserole mit zerlassnem Speck, daß sie eine gute Farbe bekommen.

Thut hernach eine gute kräftige Brühe dazu, und lasset sie kochen; thut ein Glas weißen Wein, Championen, feine Kräuter und das gewöhnliche Gewürz darein. Lasset alles mit einander dämpfen; wenn sie gar sind, so thut ein Coulis von Kalbfleisch daran, richtet eure Compote an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf, mit kleinen Cervelat-Würsten.

D

Pigeon-

Von verschiedenen Ragut

Pigeonneaux à la braise.

Junge Tauben in einer Bräse.

Man macht sie wie den Capaun in der Bräse.
 Sehet den Artikel pag. 46.

Pigeons au Basilic.

Tauben mit Basilick.

Nehmet gute Tauben, brühet sie ab, und blanschiret sie. Wenn solches geschehen, so macht auf dem Rücken eine kleine Oefnung, um folgende Fülle darein zu thun:

Nehmet rohen Speck, thut Basilick, Peterfilien, Saltz und Pfeffer darein, hacket alles klein zusammen und füllet eure Tauben damit. Lasset sie hernach in einem Topf mit einer guten kräftigen Brühe und anderm Gewürz kochen.

Wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, gelbet sie mit geklopften Eiern an, und bestreuet sie mit fein geriebenen Brodt-Krummen, hacket sie hernach im Schweinen-Schmaltz, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Richtet sie sodann zum Vor-Gericht warm an. Man kan die Wachteln auch eben so zurichten.

Pigeons farcis.

Gefüllte Tauben.

Nehmet Tauben, bieget sie zierlich um, und blanschiret sie über dem Feuer; nehmet hernach die Leber davon, hacket sie wohl mit einem Stück guten Speck, Zibullen, Peterfilien Saltz und Pfeffer, füllet hernach eure Tauben damit
 in

in dem hohlen Leib, brätet sie am Spieß, und beleet sie auf der Brust mit Speck-Scheiben.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie an, mit einem Ragut von Championen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden und gutem Gewürz, in der Casserole gekocht. Ihr könnet nach Belieben dazu oder davon thun.

Pigeons à la Gobert.

Tauben à la Gobert.

Spicket eure Tauben mit dünnem geschnittenem Speck, passiret sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden; thut hernach Trüffel, Artischocken-Böden und Spargel-Spißen dazu, würzet alles wohl, lasset es kochen; wenn es gekocht ist, so richtet dieses Ragut zum Vor-Gericht an, mit blanschirter oder gebackener Kälber-Milch und darunter gemischtem gebackenem Petersilienkraut.

Pigeons à la Princesse.

Tauben auf der Princesin Weise.

Nehmet grosse Tauben, bieget sie zierlich ein, schneidet sie in zwey Stücke, und thut sie in eine Bräse, wie den Capaun; wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, trocknet sie ab, und backet sie im Schweinen-Schmalz: Sie müssen sich schön anfärben.

Wenn solches geschehen, so richtet sie in einer Schüssel an, und traget sie auf mit einer Ramolade von Sardellen, Petersilien, gehackten

Capern, Zibullen, und einem Jus von Rindfleisch oder andern guten Sachen.

Anstatt sie zu backen, könnet ihr sie nur auf den Rost legen, und mit der Feuer-Schaufel anfärben.

Man richtet auch die jungen Hühner und allerhand Flügelwerck so zu. Wenn ihr dieselben nicht wollet in einer Bräse machen, so könnet ihr sie wohl würzen, und in einem Topf in einer kurzen Brühe kochen lassen. Hernach trocknet ihr sie ab, und gebt ihnen eine Farb mit der heissen Feuer-Schaufel.

Pigeons à la Guardi.

Tauben à la Guardi.

Man muß die Tauben zwischen Fell und Fleisch und im hohlen Leib füllen, mit einer Fülle von rohem Speck, gekochtem Schinken, Trüffeln, Championen, einigen Lebern, Petersilien, Zibullen und andern gewöhnlichem Gewürze. Hacket alles klein, schlaget ein Paar Eyerdotter darunter, füllet hernach eure Tauben, wie gesagt. Leget einer jeden Taube ein gespicktes Fricandeaux auf die Brust, bindet und umwickelt alles wohl, und lasset sie am Spieß braten.

Wenn sie gebraten sind, so richtet sie zum Vor-Gericht an mit einem Ragut darunter von Kalber-Milch, Championen, Artischocken-Böden, feinen Kräutern, Saltz und Pfeffer, alles in der Casserole wohl gekocht und gewürzet.

Pigeons

Pigeons Marinées.

Marinirte Tauben.

Marinirt dieselben in dem Saft von unzeitigen Trauben und von Citronen, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Zibullen und Lorbeerblättern; lasset sie ohngefehr drey Stunden darinnen kochen; machet hernach einen dünnen Teig mit Mehl weissen Wein, und Eyerdotter an; thut et eure Tauben darein, backet sie sodann in zerlassenem Speck oder Schweinen-Schmalz, und richtet sie an zum Bey-Gericht, mit gehackenen Petersilien. Man kan sie auch bey Vor-Gerichten zu Ausschmückung des Randes der Schüsseln gebrauchen.

Man marinirt auch also die Rebhühner, junge Hühner und anders Flügelwerk, entweder zum Bey-Gerichte eine Schüssel daraus zu machen, oder auch um den Rand der Schüssel zu legen.

Poulets Mignons.

Zühner auf eine beliebte Manier.

Nehmet junge Hühner, bieget sie zierlich ein, füllet sie mit folgender Fülle:

Nehmet rohen Speck, Marck, Kälber-Milch und Trüffeln, hacket alles klein mit Petersilien, Zibullen, feinen Kräutern und gutem Gewürze.

Wenn eure Fülle gemacht ist, so füllet ihr den Leib eurer jungen Hühner damit, nehet solche zu und bratet sie am Spieß. Mittlerweile bereitet ihr ein Coulis von Championen, so

ihr auf eure jungen Hühner thut, wann ihr sie anrichtet.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr eure jungen Hühner auf der Brust füllen, nachdem ihr das Fleisch davon weggenommen und in die Fülle gethan. Man muß sie aber mit Papier einbinden, ehe man sie an Spieß stecket. Einige thun die also zugerichteten Hühner lieber in eine Bräse, als an den Spieß. Siehe Capaum in der Bräse pag. 46. und richtet sie mit eben dem Coulis an.

Poulet en fricassée.

Fricassirte junge Hühner.

Zerschneidet eure jungen Hühner in' grosse Stücke, passiret sie in der Pfanne braun mit zerlassnem Speck, oder frischer Butter. Thut hernach ein wenig gute Brühe daran, oder auch Wasser, lasset sie kochen, mit Salz, Speck, Peterfilten und Zibullen, in Päckeln, die ihr hernach wieder heraus nehmet. Einige hacken sie darunter. Man muß alles gehörig kochen lassen.

Wenn es gar ist, so verdicket die braune Brühe mit Mehl, so ihr in eure Fricassée thut, richtet sie an, und gebt sie zum Vor = Gericht. Dieses nennet man fricassirte Hühner au roux. Auf folgende Weise macht man ein Fricassée au blanc

Passiret eure junge Hühner in der weissen Butter, lasset sie darinnen wohl brudeln, und wenn ihr sie wie die vorigen habt kochen lassen, so klopfet zwey Eyerdotter in unzeitiger Trauben Saft,

Saft, oder in die Fricassee-Brühe, oder in frischen Rahm, und thut sie daran.

Gibelotte de Poulets.

Gibelotte von jungen Hühnern.

Schneidet die jungen Hühner in grosse Stücke, thut sie in eine Casserole mit ein wenig Brühe, weissen Wein, Champignons, Trüffel, und frischer Butter, mit Salz, Pfeffer und darunter gehackten Petersilien. Lasset eure Gibelotte kochen; wenn sie gekocht ist, thut einen Jus von Rindfleisch daran, und richtet warm an.

Poulets au brun.

Junge Hühner au brun.

Schneidet sie wie zu einer Fricassee, passiret sie braun, wenn solches geschehen, so thut ein Coulis von Schnepfen daran, eine klein gehackte Sardelle, eine Rocambole, Salz und Pfeffer und ein wenig Wein. Lasset alles wohl kochen; wenn es wohl gekocht ist, so thut es vom Feuer, und gebt es zum Vor-Gerichte.

Alouettes en Ragout.

Lerchen mit Ragout.

Nehmet Lerchen, nehmt sie aus, passiret sie braun, in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl. Wenn sie gebräunt sind, so würzet sie mit Salz und Pfeffer, lasset sie in einer kräftigen Brühe mit Champignons, Artischocken-Böden und Morcheln stehen, lasset alles wohl

zusammen kochen; Wenn es halb gekocht ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, und wenn hernach euer Ragut gar ist, so thut noch einen Zus von Rindfleisch und den Saft von einer Citron daran, und richtet zum Vor-Gericht an.

Pecasses en Salmi.

Schnepfen mit einem Salmey.

Man muß hierzu den Articul der Truthahnen mit einem Salmey zu Rath ziehen.

Pecasses à la Burguignonne.

Schnepfen auf Burgunder Art.

Nehmet Schnepfen, schneidet sie in vier Theile, und thut das inwendige heraus zu einer Verdickung. Thut hernach eure Schnepfen in eine Casserole mit Championen, Trüffeln und Kälber-Milch, so zusammen in Speck passirt sind. Gießet hernach ein Zus von Rindfleisch daran, und würzet alles wohl. Thut so dann noch zwey Glas Wein dazu, und lasset euer Ragut wohl kochen.

Wenn es wohl gekocht ist, so verdicket eure Sose mit dem was ihr aus den Schnepfen genommen, welches ihr darein schlaget. Wenn es gar ist, so fettet das Ragut wohl ab, richtet es in einer Schüssel an, und traget es mit dem Saft von einer Citron auf.

Allebrans en ragoût.

Kriech-Enten mit Ragut.

Nehmet Kriech-Enten, bieget sie ein, und passiret

passiret sie in der Casserole mit Speck oder Butter, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden. Hernach, wann ihr euren Speck oder eure Butter weggethan habt, so schüttet Brüh daran, ein Sträußgen feine Kräuter, Saltz und Pfeffer. Lasset alles zusammen sieden. Wenn es fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, lasset euer Ragut noch einige Wall thun, thut hernach einen braunen Coulis daran, und richtet an.

Man kan sie auch zurichten, wie die Enten. Siehe pag. 43.

Becassines en Ragoût.

Wasser-Schnepfen mit Ragut.

Richtet sie zu wie die Schnepfen, so werden sie recht gut seyn; oder nehmet zerlassenen Speck, passiret eure Wasser-Schnepfen in der Casserole, nachdem ihr sie entzwey geschnitten, ohne von dem inwendigen etwas heraus zu thun. Würzet sie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zibullen und ein Sträußgen feine Kräuter und Petersilien daran, lasset alles zusammen ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet hernach an mit einem Jus von Championen. ■

Grives en ragoût.

Kramets-Vögel mit Ragut.

Nehmet Kramets-Vögel, und richtet sie sauber zu, passiret sie in der Casserole mit zerlassenen Speck, ein wenig Mehl zum verdicken, ein Glas weissen Wein, die gewöhnlichen Gewürze und

ein Sträußgen seine Kräuter dazu gethan; laßet alles ein wenig über den Kohlen stehen, und richtet es mit dem Saft einer Citron an.

Eben dieses Ragut kan man auch über gebratene junge Hühner machen.

Perdrix à Maitre Lucas.

Rebhüner nach Meister Lucas Art.

Nehmet von dem dicken Fleisch aus der Kalbskeule, Marck und blanschirtten Speck, hacket alles klein mit Championen, Trüffeln, Zibullen, Petersilien, eine Brodt-Krume in guten Jus eingeweicht, Saltz und Pfeffer und zwey geklopfte Eyer die Fülle zu verbinden.

Wenn solches geschehen, so nehmet eine ziemlich grosse Torten-Pfanne, leget auf den Boden dünn geschnittene Speck-Streifen, thut die Fülle so darauf, daß in der Mitten ein leerer Raum bleibet, das Rebhuhn hinein zu thun.

Schneidet sodann euer Rebhuhn in vier Stücke, passiret es in der Casserole mit Speck, Petersilien, Zibullen und etwas Mehl, thut hernach Championen, Trüffeln und Kälber-Milch darzu, nebst einem guten Jus von Rindfleisch und gut Gewürz. Lasset alles ein wenig kochen.

Wann es fast gar ist, so leget ihr eure Rebhühner auf eure Fülle in die Torten-Pfanne, thut dieselbe in den Backofen, und lasset sie darinnen anfarben und gar werden.

Nehmet hernach euer Ragut heraus, lasset es sachte in eure Schüssel fallen, so daß der Speck

Speck am Boden der Sorten-Pfanne bleibe. Thut ein Coulis von Championen daran, und traget es mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Gericht auf.

Auf diese Art könnet ihr auch geschnittene Hühner, junge Hühner, Rebhühner, Capaunen und junge Tauben zurichten.

Perdrix à Lestufade.

Rebhühner à Lestufade.

Nehmet Rebhühner, spicket sie mit starkem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck, daß sie hübsch braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut Brühe, Salz, Pfeffer und ein Büschlein feiner Kräuter daran. Lasset euer Ragut kochen, thut Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden dazu.

Wenn es gar ist, so thut ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vor-Gericht warm an, mit dem Saft von einer Citron.

Perdreaux en ragoût.

Junge Rebhühner mit Ragut.

Lasset junge Rebhühner wie sonst braten, schneidet hernach die Schenkel und Flügel davon ab, und thut sie also in eine Casserole mit einem Jus von Rindfleisch, ein wenig Wein, Championen, Trüffeln und Artischocken-Böden, gewürfelt geschnitten, Salz, Pfeffer und einem Sträußgen feiner Kräuter, lasset alles auf den Kohlen stehen, wenn es gar ist, so richtet es mit dem Saft von einer Citron an.

Agneau

Agneau en Ragut.

Lamm mit Ragut.

Man läffet ein Lamm braten, wenn es gebraten ist, zerschneidet man es in grosse Stücke, man thut sie in eine Casserole mit Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, Championen und einem Sträußgen feiner Kräuter. Wenn es gekocht ist, so thut man ein Coulis von Rindfleisch daran, und richtet zum Vorgericht warm an.

Einige, um dieses Ragut noch herrlicher zu machen, passiren Ausern in der Casserole mit gutem Speck und ein wenig Mehl, und zwey Sardellen, hernach mischen sie alles unter einander, lassen es noch einen oder zwey Wall thun, und tragen es auf mit dem Saft von einer Citron, und belegen den Rand der Schüssel mit Fricandeaux oder mit gebackenen Championen.

Alloyau en ragout.

Rindbraten mit Ragout.

Nehmet einen Rindbraten, stecket ihn an einen Spieß, laffet ihn halb gar werden, thut ihn hernach vom Spieß, thut ihn in einen Kessel mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, guter fetter Brühe, Salz, Pfeffer, Nägelein, einem Sträußgen feiner Kräuter, und einigen Rocambolen, dem Braten einen Geschmack zu geben, der ein wenig vorsticht.

Laffet alles zusammen wohl über den Kohlen stehen, thut ein Glas Wein dazu, und wenn er gar ist, einen guten Jus von Rindfleisch das
Ragut

Magut desto kräftiger zu machen. Hernach gebt ihr ihn zu einem grossen Vor-Gerichte mit marinirten jungen Hühnern, oder mit marinirten Kalbs-Ripplein, oder mit gebackenen Brodt-Rinden, oder auch mit Fricandeaux.

Pièce de Bœuf à la Marotte.

Zierner von Rindfleisch à la Marotte.

Nehmet das hinterste Stück vom Zierner oder vom Schwanz-Riemen, oder auch, wie es andere nennen, von der Wadel-Rub, spicket es mit dickem Spickspeck, so mit Saltz und Pfeffer gewürzet ist, und thut es also in eine Casserole, und lasset es darinnen mariniren, wie wir es von den Tauben gesagt haben pag. 53.

Wenn es marinirt ist, so wickelt es wohl in ein leinen Tuch, so daß das Fett nicht durchdringen kan, thut es in einen Kessel der groß genug ist, mit ohngefähr drey Pfund unausgelassenem Schweinen-Schmeer, thut unzeitigen Trauben-Saft, Wein, einige Citron-Scheiben, Petersilien, Zibullen und Lorbeerblätter dazu, und lasset es wohl kochen.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so thut euren Kessel vom Feuer; lasset sodann euer Schen-Zierner in der Brühe kalt werden, hernach könnet ihrs herausnehmen.

Wenn dieses geschehen, so thut es in eine silberne oder irdene Schüssel, bedecket es mit einem Gehäck von Rindern Schwanzriemen mit Champignons, Morcheln, blanschirten Schenfett und Speck alles unter einander gehackt und
wohl

wohl gewürzet, und ein Paar Eyer drein geschlagen.

Wenn euer Schen-Ziemer also zugedeckt ist, so thut es eine Stunde lang in den Back-Ofen, und wenn es sich wohl angefärbt hat, so traget es auf mit einem Jus von Rindfleisch.

Bœuf à la Royale.

Ochsenfleisch auf Königlich.

Dieses wird bis an das Gehäcke wie das vorige zugerichtet, und nachdem man es aus dem Kessel gethan, so läffet man es kalt werden, und trägt es auf, Scheibenweiß geschnitten, zum Bey-Gericht.

Bœuf à la mode.

Rindfleisch à la mode.

Nehmet ein Stück vom Riemen, so groß als ihr wollet, klopfet es wohl, und spicket es wohl mit grossem Speck, würzet es mit Salz und Pfeffer, thut es hernach in eine eiserne Pfanne oder Terrine, mit dem gewöhnlichen Gewürz, Lorbeerblätter und grüner Citron. Machtet die Terrine wohl zu, thut sie auf ein gelindes Feuer, und lasset es also dämpfen. Man muß das Feuer dabey beständig ganz gelind unterhalten, bis aller Saft heraus ist.

Alsdem, und wenn ihr sehet, daß euer Stück Riemen fast gar ist, so thut ein Glas guten Wein daran, lasset es kochen, und wenn das sattsam eingekocht ist, so nehmet es heraus und richtet es an mit dem Saft von einer Citron.

Einige

Einige nehmen dazu ein Jus von Rindfleisch, mit Salt, Pfeffer, Nägelein, so gestossen, und dem Saft der Rocambolen gewürzet, so sie mit einem Glas Wein vermengen. Hernach lassen sie ihr Rindfleisch zwei Stunden lang mariniren, spicken es sodann, wie man es gesagt hat; Sie thun es mit dem Jus in eine Casserole, nebst einigen Lorbeerblättern und einem zweyten Glas Wein, und lassen also alles bey gelindem Feuer zusammen kochen. Das Rindfleisch à la mode wird gemeiniglich in Scheiben zerschnitten und kalt zum Bey-Gericht aufgetragen.

Bœuf au bon Cuisinier.

Rindfleisch auf Art des guten Kochs.

Nehmet ein Stück vom Brust-Kern oder von der Brust, lasset es in einem Topf halb gar werden, spicket es hernach mit gewürztem grossem Speck, thut es in eine Casserole mit Speck-Streiffen auf dem Boden, Salt, Pfeffer, einem Sträußgen feiner Kräuter, einem Glas weissen Wein, Lorbeerblätter und kräftiger Brühe, und lasset es also gar werden.

Wenn es gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und thut ein Ragut darüber von Championen, Austern, Capern und Oliven, daraus der Stein genommen ist, und traget hernach diese Schüssel auf mit Fricandeaux, oder marinirten jungen Hühnern, oder womit ihr sonst wollet, zum Vor-Gerichte besetzt.

Carbon

Von verschiedenen Ragut

Carbonnades de Mouton.

Carbonnade von Zammel.

Nachdem man sie mit feinem Salz, Pfeffer, und geriebener Semmel überstreuet, muß man sie mit zerlassenem Speck in der Casserole passiren, und sie darinnen wohl anbräunen lassen. Thut sie hernach heraus, röstet Mehl in eben der Casserole, worinnen ihr sie gebräunet, richtet eure Carbonnade in einer Schüssel an, mit einem Jus von Championen darunter mit etwas von der braunen Brühe vermengt. Traget sie hernach auf mit gebackenen Brodt = Rinden oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Carré de Mouton.

Rippen-Stück vom Zammel.

Man kan es auftragen wie die Carbonnade, oder nachdem es in dem Topf gekocht ist, so thut ihrs heraus, tuncet es in einen klaren Teig, der mit Eiern und Mehl angemacht ist, und backet es im Schweinen-Schmalz, hernach traget ihr es auf mit dem Saft von unzeitigen Trauben, Salz und weissen Pfeffer zum Vorgericht.

Côtelletes de Mouton.

Zammel-Rippen.

Sie werden eben so zubereitet wie das Rippen-Stück, oder wie die Carbonnade, oder auf folgende Weise:

Nehmet

Nehmet die Hammel-Rippen, spicket sie mit kleinem Speck, und passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck, nachdem ihr sie mit Salz, Pfeffer, und geriebener Semmel bestreuet.

Wenn sie sich schön angefarbt haben, so richtet sie in einer Schüssel an, und thut darüber ein gut Ragut von Championen und Kälber-Milch, und gebt sie zum Vor-Gerichte mit gebackenen Championen oder Petersilien.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr diese Hammel-Rippen brauchen den Rand der Schüssel von andern Vor-Gerichten damit zu besetzen.

Côtelettes marinées.

Marinirte Hammel-Rippen.

Man macht auch marinirte Hammel-Rippen, man weicht sie ein wie die Tauben, tumcket sie sodann in geklopste Eyer, und backet sie im Schweinen-Schmalk. Man brauchet sie zu Bey-Gerichten und den Rand der Schüssel damit zu belegen.

Eclanche de Mouton farcie.

Gefüllte Hammel-Keule.

Lasset eine Hammel-Keule braten, schneidet hernach alles Fleisch davon bis ans Bein, und fettet das Fleisch wohl ab.

Wenn solches geschehen, so hacket es klein mit Rinds-Marc und blanschirten Speck, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Petersilien, gewöhnlichem Gewürz, in Brüh getunckte Brodt.

Brodt, Krummen und geklopften Eiern, die Fülle anzumachen.

Wenn alles wohl gehackt ist, so thut das Bein in eine silberne Schüssel, oder in eine andere, welche die grosse Hitze des Feuers vertragen kan. Machtet um dasselbe herum mit eurer Fülle eine Art von Keule, polirt selbige wohl mit einem Messer, so in geklopfte Eyer gedunckt ist, thut sie hernach in den Backofen bis sie die rechte Farb an sich genommen.

Wenn sie gebacken ist, so fettet sie ab, und gebt sie zum Vor-Gericht, mit einem Coulis von Champignonen unter der Keule.

Einige, um diese Keule noch kräftiger zu machen, machen ein Loch in die Mitten, gegen dem dicken Theil, der von dem Gehäcke gemacht ist, und thun darein ein kleines Ragut von Champignonen, Kälber-Milch und Morcheln, alles Stückweise und in der Casserole gekocht, und lassen sie hernach so backen.

Eclanche de Mouton à la Dauphine.

Sammel-Keule à la Dauphine.

Nehmet eine gute mürbgewordene Hammel-Keule, thut das Fett davon, klopset sie wohl, spicket sie mit grossem Speck, der mit Saltz und Pfeffer wohlgewürzet ist, und thut sie in einen Topf, so daß ihr Speckstreifen und Schnitten von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz darauf und darunter thut.

Machtet hernach euren Topf wohl zu, thut densel

denselben an die Bräse, glüende Kohlen unten und oben, und lasset sie wohl brudeln.

Wenn solches geschehen, so thut sie heraus, fettet sie ab, thut das geschnittene Rindfleisch und die Speckstreifen aus eurem Topf, thut eure Keule wieder hinein, lasset sie darinnen vollends gar werden mit ein wenig Brühe, einem guten Jus von Rindfleisch, feinen Kräutern-Büschlein, Salk und Pfeffer. Wann sie gar ist, so richtet sie in einer Schüssel an, thut ein Coulis an die Sose, selbige dicker zu machen, und traget sie zum Vor-Gericht auf, mit ge-
kochten Championen, oder andern anständigen Sachen.

Epaule de Mouton.

Sammel = Schultern.

Man kan die Hammel = Schulter, wie die Hammel = Keule aufsetzen, oder mit der Sose Robert, nachdem man sie am Spieß braten lassen; man giebt sie zum Vor-Gerichte oder zum überleyen Gerichte.

Cochon de Lait à la Daube.

Spanferckel à la Daube.

Nachdem ihr euer Spanferckel wohl gepunkt habt, schneidet ihr es in vier oder fünf Stücke, passiret es in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut es hernach in einen Topf mit einer guten kräftigen Brühe, einer gespickten Zwiebel, Salk, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter. Lasset alles wohl zusammen kochen. Wenn es

fast gar ist, so thut ein Glas Wein daran, ein wenig von eurer braunen Brühe aus der Casserole, worunter ihr Mehl gerühret, um die Gose zu verbinden; richtet es hernach an mit dem Saft von einer Citron, und beleet die Schüssel mit gebackenen Petersilien, und mit dem Hirn von dem Spanferckel, so ihr gleichfalls gebacken.

Cochon de Lait farcis.

Gefülltes Spanferckel.

Machet ein Gehäcke von der Leber, blanschirten Speck, Championen, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und ein wenig Salbey, und passiret es in der Casserole.

Füllet darnach euer Spanferckel damit, nehmet es zu, daß die Fülle nicht heraus fällt, laßet es braten, begießet es mit Butter; wenn es gar ist, so traget es auf mit gebackenen Petersilien oder Semmel-Rinden.

Jambon en ragoût.

Schinken mit Ragut.

Nehmet Scheiben von rohem Schinken, passiret sie in der Casserole mit ein wenig rothen Wein, laßet sie darinnen ein wenig stehen, mit weißem Pfeffer und wenig geschabten Semmel. Traget sie hernach auf mit Citronen Saft zum Bey-Gerichte, oder mit grüner Petersilien rings herum beleet.

Langue

Langue de Bœuf en Ragoût.

Kindszunge mit Ragut.

Nehmet eine Kindszunge laffet sie im Wasser abkochen mit Salz und Pfeffer, oder passiret sie in einer Bräse, damit ihr sie abscheelen könnet. Spicket sie hernach mit kleinem Speck und bratet sie am Spieß, und begießet sie mit Butter, die ihr in Essig, Salz und Pfeffer habt zergehen lassen.

Wenn sie gebraten ist, so schneidet sie in grosse Stücke, und laffet sie ein paar Wall thum in einer Ramolade von Sardellen, von gehackten Capern, von klein geschnittenen Petersilien und Zibullen, alles in einem guten Jus von Rindfleisch mit gehörigem Gewürz, einigen Rocambolen, in ein wenig Essig passiret, und gebt sie hernach zum Vor-Essen.

Anstatt der Ramolade, kan man die davon gemachten Stücke über den Kohlen stehen lassen in einem Ragut von Championen, Kalber-Milch und Artischocken-Böden; in währendem Kochen muß man sie mit Butter begießen, oder brennenden Speck darauf triesen lassen. Also richtet man auch die Kalbszungen zu.

Langues de Bœuf à la Braïse.

Ochsen oder Kindszungen in einer Bräse.

Man passiret sie in einer Bräse sie zu scheelen, man spicket sie mit grossem Speck, der mit Salz und Pfeffer wohl gewürzet ist, hernach setzt man sie in eine Bräse, wie den Capaum pag 46.

Man muß sie sieben bis acht Stunden kochen lassen, wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie heraus, fettet sie ab, und richtet sie Scheibenweiß geschnitten in einer Schüssel an, und schüttet darüber ein Ragut von Championen, Kälber-Milch, Trüffeln und andern dergleichen Sachen, alles in der Casserole passirt und schmackhaft gewürzet; hernach giebt man sie zum Vor-Essen mit einigen marinirten Sachen, entweder von Kalbs-Rippen oder von jungen Hühnern oder Fricandeaux, oder nur mit gebackenen Petersilien. Richtet die Kälberzungen eben so zu.

Langues de Mouton en Ragoût.

Sammelzungen mit Ragut.

Nehmet Hammelzungen, lasset sie auf dem Rost braten, nachdem ihr sie mit Saltz, geriebener Semmel und weißem Pfeffer bestreuet.

Machet besonders ein Ragut von Championen, Hammel-Nieren, Rüh-Eutren, gutem Gewürz, zusammen gebundenen feinen Kräutern; passiret alles zusammen in der Casserole mit Butter. Wenn das Ragut gekocht ist, so thut ein wenig geröst Mehl darunter, leget eure Zungen darein, lasset sie darinnen ein wenig über den Kohlen stehen, richtet sie sodann an, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr auch eure Zungen auf dem Rost gebraten auftragen, mit einer Kamolade, wie bey der Ochsenzungen, oder mit dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz und weißem Pfeffer.

Poitrine

Poitrine de Veau en Ragout.

Kalbsbrust mit Ragut.

Nehmet eine gute Kalbsbrust, passiret sie braun in der Casserole mit Speck und ein wenig Mehl; thut daran eine gute kräftige Brühe, Salt, Pfeffer, zusammen gebundene feine Kräuter und Championen. Wenn sie gekocht und die Sose dick ist, so nehmet euer Ragut heraus und gebet es zum Vor-Gericht mit dem Saft von einer Citron und gebackenen Championen, oder Petersilien, oder Brodt-Rinden.

Man richtet die Kalbschulter auch so zu. Oder wenn ihr euer Kalbsbrust anderst zuzurichten wollet, so könnet ihr, nachdem sie im Topf halb gar worden, selbige mit Essig, Salt, Pfeffer und Lorbeerblätter mariniren, sodann mit Mehl bestreuen, oder in einen dünnen Teig dunden, und hernach im Schweinen-Schmalz backen, und sie so wie oben auftragen.

Longe de Veau à la Maréchale.

Kalbs-Nieren-Braten à la Maréchale.

Nehmet einen guten Nieren-Braten, lasset ihn am Spieß halb braten, nachdem ihr ihn mit grossem Speck gespicket. Hernach und wenn er fast gar ist, so thut ihn vom Spieß, thut ihn in eine Casserole mit einer guten kräftigen Brühe, einem Glas weissen Wein, Championen, samt dem, was von dem Nieren Braten herunter getropft, und dem gewöhnlichen Gewürz. Lasset alles zusammen wohl über den

Kohlen stehen, thut geröst Mehl an die Gose, daß sie dick wird, und wenn euer Ragut gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an, und traget es auf mit dem darauf gelegten Nieren-Braten und marinirten jungen Hühnern oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Cerf en civé.

Hirsch - Pfeffer.

Nehmet ein Stück Hirschfleisch, schneidet es in grosse Stücke, spicket sie mit gröblichem mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck. Thut selbige in eine Casserole mit zerlassenen Speck. Thut sie darauf in einen Topf, thut gute Brühe und rothen Wein daran, wie auch Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz. Lasset alles wohl zusammen kochen.

Wenn es gar ist, so röstet ein wenig Mehl, die Gose damit dicklich zu machen, thut einen Löffel voll Wein = Essig daran, und richtet warm an.

Die Hirschkuh und das Reh lassen sich eben so zurichten, wie der Haase. In diesem letztern aber muß man die Gose dicklich machen mit seiner Leber, hernach stoffet man den Pfeffer, und schlägt es durch ein Sieb mit geröstem Mehl und ein wenig Brühe.

Cerf à la Burguignonne.

Hirschfleisch auf Burgundisch.

Nehmet vom Nieren-Braten oder sonst von einem andern Stücke, lasset es mariniren, wie man

man es in dem Artickel von den Tauben pag. 53. gesagt hat.

Wenn euer Hirschfleisch wohl marinirt ist, so laßet es am Spieß braten, begießet es mit der Marinade. Wenn es gar ist, so thut es vom Spieß, und traget es auf in einer Sose von der Brätleins Brühe nebst Capern, weißem Pfeffer, Essig oder Citronensaft und geröst Mehl zum verdicken.

Also richtet man auch zu das Fleisch von Rehböcken, von Hirsch-Kühen, von Gemsen und von Gemsen = Rehen. Man richtet auch das Rehfleisch mit der süßen oder mit der Pfeffer-Sose zu, und zum verdicken nimmt man das Milk davon, welches man wie die Hasen-Leber durchschlägt. Siehe auf der vorhergehenden Seite. Wenn man anrichtet thut man ein Fus von Hammel und den Saft von einer Citron dazu.

Chevreuil en Ragoût.

Reh = Fleisch mit Ragut.

Spicket euer Rehfleisch mit großem Speck und passiret es in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstem Mehl; thut sodann Brühe daran, gut Gewürz und ein Glas weißen Wein, und laßet alles wohl zusammen kochen.

Wenn es gar ist, so traget es auf mit dem Saft von einer Citron. Ihr könnet, wenn ihr wollet, Dam-Hirschen, Hirsch = und Hirschkuh-Fleisch auch so zurichten.

Lièvre

Von verschiedenen Ragut

Lièvre en civé.

Sasen : Pfeffer.

Man macht ihn wie den Hirsch Pfeffer.

Lapins à la Rossanne.

Caninchen à la Rossanne.

Nehmet ein oder viele Caninchen, schneidet sie Viertelweise, spicket die Viertel mit grossen gewürztem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck und Mehl. Thut hernach Brühe daran, ein Glas weissen Wein, Salz, Pfeffer und ein Bündgen feiner Kräuter. Lasset alles zusammen kochen, und wenn die Brühe dick genug ist, so traget eure Caninchen auf mit Pomeranzen-Saft.

Die jungen Caninchen kan man eben so zurechten, oder selbige braten lassen, und sie auftragen mit einer Sose von Wasser, Salz und weissen Pfeffer.

Levrot.

Junger Saase.

Man macht ein Ragut darüber, wie über die Caninchen hier oben, ausgenommen, daß man an den jungen Saasen einen Löffel voll Wein-Essig thut, und den Rand der Schüssel mit ausgefernten Oliven besetzt.

Da hat man eine hinlängliche Anzahl Ragut an Fleisch-Tagen, daß ein Koch seinem Amt dißfalls genug thun kan. Lasset uns nun sehen, wie er an Fast-Tagen eine Tafel auch damit versehen kan.

Siebenz

Siebendes Capitul.

Ragut an Fast-Tagen, auf verschiedene Art zugerichtet.

Alose rotie.

Gebratene Elsen.

Schuppel sie ab, bestreuet sie mit Mehl, und schmieret sie mit Butter, und bratet sie ganz langsam auf dem Rost. Wenn sie gebraten ist, so macht eine Sose darüber mit frischer Butter, kleinen Zwiebeln, gehackten Petersilien, Capern, alles in der Casserole mit gutem Gewürz passiret. Man thut wohl, wenn man die Else ein wenig darinnen über den Kohlen stehen läset, die Sose verdicket man mit der Leber, oder mit geröstem Mehl, und die Leber nimmt man, um den Rand der Schüssel damit zu besetzen.

Ihr kömnet noch, wenn ihr wollet, eure gebratene Else aufsetzen mit einem Ragut von Championen, oder mit einer Rahm-Sose, oder mit der Sauerampfer-Sose. Man kocht diesen Fisch auch in der kurzen Brühe.

Alose au court Bouillon.

Elsen in der kurzen Brühe.

Man kocht sie im Wein, mit ein wenig Essig, Saltz, Pfeffer, Lorbeerblätter, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel und einem Stück Butter.

Butter. Wenn sie gekocht sind, so richtet man sie zum Bey-Gericht an.

Einige nehmen sie heraus wenn sie halb gekocht sind, um sie hernach auf dem Rost zu braten, und sie alsdenn ein wenig in einer Sose von gewürzter brauner Butter, einem Löffel voll Wein-Essig wieder aufkochen zu lassen, und besetzen den Rand der Schüssel mit grünen Petersilien. Man giebt sie zum Vor-Gericht.

Anguille Rotie.

Gebratener Aal.

Nehmet einen Aal, ziehet ihn ab, und schneidet ihn zu länglichten Drümmern, laffet ihn hernach eine kleine Zeit mariniren, machet Querschnitte darein und bratet ihn auf dem Rost: Wenn er gebraten ist, so nehmet Sauer-Ampfer, stoffet ihn und drucket den Saft davon aus, schneidet hernach eine Zwiebel ganz klein, passiret solches alles in der Casserole mit weißer Butter, gehackten Capern, eurem Sauer-Ampfer- und Pomeranzen-Saft, Saltz und Pfeffer, und traget hernach euren Aal zum Vor-Gericht warm auf. Dieser Aal ist mit der grünen Sose; man kan auch die Sose Robert darüber machen, oder eine Sose mit gebräunter Butter, Mehl zum verdicken, Essig, Saltz, Pfeffer und ein wenig Brühe, oder mit einer Sose in der weißen Butter mit Saltz, Pfeffer und Rocambolen.

Anguille

Anguille à la Matelote.

Ual à la Matelotte.

Schneidet die Ualen in Stücken, nachdem ihr sie abgezogen, passiret sie braun mit ein wenig Mehl, oder Fischbrühe oder klaren Erbsenbrühe, Championen, einem Bündgen feiner Kräuter, kleinen Zwiebeln und gehackten Petersilien, Salz, Pfeffer; lasset alles zusammen kochen.

Wenn euer Ragut halb gar ist, so thut ohne Gefahr ein Glas Wein daran, und nachdem es einige Wall-gehan, so richtet eure Ualen zum Vor-Essen an.

Anguilles marinées.

Marinirte Ualen.

Wenn sie zu länglichen Stücken geschnitten sind, so marinirt sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronen-Saft. Zwo Stunden sind schon genug um ihnen den Geschmack von der Marinade zu geben.

Wenn solches geschehen, so bestreuet sie mit Mehl, oder dunctet sie in einen dünn-angemachten Teig von Eyern und Mehl, und backet sie sodann in der Butter. Diese Marinade kan in Bey-Gerichten zu einer Schüssel, und in Vor-Gerichten zu Besetzung des Randes der Schüssel dienen.

Barbeaux à l'étuvée.

Barben à l'étuvée.

Sind eure Barben klein, so kochet sie in einer Casserole mit Wein, Salz, Pfeffer, feinen Kräu-

Kräutern und frischer Butter. Lasset sie kochen bis die Sose genug eingefotten ist, und machet sie dicklich mit einem Löffel voll geröst Mehl, traget sie hernach auf mit Citronen = Scheiben am Rand der Schüssel.

Oder ihr lasset eure Barben ohne Butter kochen, und wenn sie gekocht sind, so richtet ihr sie in einer Schüssel an, und schüttet ein Ragut darüber von Champignons, Trüffeln, Morcheln, und Artischocken = Böden alles mit Salz und Pfeffer wohl gewürzet, und mit frischer Butter und einer klaren Erbsenbrühe in der Casserolle gekocht.

Barbeaux au Court - Bouillon.

Barben in der kurzen Brühe.

Wann euer Barbe noch ganz und schön groß ist, so thut ihn ohngeschupt in eine Schüssel, schüttet darüber siedend = heissen Weinessig mit Salz gewürzet. Siedet ihn hernach in eurer Fisch = Pfanne mit dem Saft unreifer Trauben, oder mit Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, Lorbeerblättern, Zwiebel, grüner Citron und durrer Pomeranz: Wenn alles bey starkem Feuer sieden wird, so thut euren Barben hinein, lasset ihn sieden bis die Brühe genug eingekocht ist. Thut ihn hernach aus der Brühe, und traget ihn zum Bey = Bericht auf, mit grünen Petersilien oder Krebsen am Rand der Schüssel, nachdem ihr die Schuppen von eurem Fisch weggethan.

Bar-

Barbeaux rotis.

Gebratene Barben.

Wenn sie von mittelmässiger Grösse sind, so schuppet sie sauber ab, und nehmet sie aus, machet Querschnitte darein, und schmieret sie mit Butter und gestossenem Saltz, und thut sie hernach auf den Rost. Wenn sie gebraten sind, so macht eine Sose daran mit Sardellen, welche ihr mit etwas Mehl durch ein Sieb schlaget, thut blanschirte Austern daran, die in der Sose mürb worden.

Wann eure Sose fertig ist, so richtet euren Barben in einer Schüssel und eure Sose darüber an, und gebt ihn zum Vor-Gerichte mit gebackenen Petersilien oder Championen.

Oder ihr machet darüber nur eine weisse Sose mit Butter, so in der Casserole passirt, Saltz, Pfeffer, zwei Sardellen, ausgekernten Oliven und Rocambolen.

Barbue marinée.

Marinirter Platteiß.

Marinirt denselben wie den Aal; wenn er marinirt ist, so bestreuet ihn mit geraspeltem Semmel-Brodts und gestossenem Saltz, nachdem ihr ihn mit geschmolzener Butter geschmieret. Setzet ihn in einer Torten-Pfanne in Ofen bis er sich schön angefarbet.

Wenn er gar ist, so richtet ihn zum Vor-Gericht warm an, und besetzt den Rand der Schüssel

Schüssel mit gebackenen Championen, gerösteter Semmel-Rinden oder Petersilien.

Man kocht ihn auch in der kurzen Brühe, (siehe den Articul vom Barben) wenn er gekocht ist, so traget man ihn auf in einer weissen Rahm-Sose, und mit Saltz und weissem Pfeffer gewürzt.

Brochet en Ragoût.

Secht mit Ragut.

Putzet euren Hecht fein sauber, und schneidet ihn in grosse Stücke. Thut ihn in eine Casserole mit weissem Wein frischer Butter, Saltz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, ein wenig Citron und Gewürz-Nägelein. Lasset alles bey gelindem Feuer kochen, derweilen daß er kocht, macht ihr besonders ein Ragut von Championen, die ihr in der Casserole pafirt mit Mustern, Capern, einem Löffel voll geröstem Mehl, und etwas von der Hechts-Brühe.

Wenn euer Hecht gar und eure Sose fertig ist, so richtet beydes in einer Schüssel an zum Vor-Gericht, und besetzt die Schüssel rings herum mit geröstem Championen, oder Hechts-Leber, oder Petersilien.

Brochet roti.

Gebratener Secht.

Machet es mit dem Hecht, wie mit dem Barben. Siehe den Artikel.

Brochet.

Brochet mariné.

Marinirter Secht.

Die Marinade dazu soll seyn wie die von dem Al, pag. 77. Wenn er marinirt ist, so backet ihr ihn in der Butter, oder lasset ihn im Ofen backen, wie den marinirten Plattreis. Hernach richtet ihr ihn an mit einer Sose von Sardellen und durchschlagener brauner Butter. Thut sodann noch daran den Saft von einer Pomeranzen, Capern und weißem Pfeffer. Schützet eure Sose in die Schüssel und richtet euren Hecht darauf an, mit gebackener Karpfen-Milch, oder Hechts-Leber, oder Peterfilien.

Brochet au Court-Bouillon.

Secht in der kurzen Brühe.

Siehe den Barben in der kurzen Brühe p. 78. Wenn der Hecht groß ist, so kan man nur das Kopfstück in der kurzen Brühe machen, das Mittelstück in der weißen Brühe zurichten, und das Schwanzstück in der Butter backen.

Brochet à la Sauce blanche.

Secht in der weißen Sose.

Thut denselben in eine Casserole mit ein wenig Wein und Wasser, einem Bündgen feiner Kräuter, Salz und Pfeffer. Wenn er gar ist, so thut ihn aus der Brühe, und machet eine Sose daran, mit weißer Butter, einer Hechts-Leber und gestossenen Brodt-Krummen, so ihr durch ein Sieb schlaget, nachdem ihr alles zusammen

sammen in einer Casserole mit ein wenig Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, Salz und Pfeffer kochen lassen.

Wenn eure Gose fertig ist, so leget euren Hecht darein, lasset ihn darinnen einen oder zwey Wall thun, und gebt ihn zum Vorgericht, mit gebackenen Petersilien versehen.

Brême en Ragoût.

Brasse mit Ragut.

Nehmet den Brassen, schuppet ihn ab, nehmet ihn aus und machet an den Seiten Querschnitte daran, schmieret ihn mit geschmolzener Butter, und streuet ein wenig Salz darauf, leget ihn sodann auf den Rost und bratet ihn.

Wenn er gebraten ist, so machet ein kleines Ragut von Championen, frischer Butter, Petersilien, Salz, Pfeffer und gehackten kleinen Zwiebeln, passiret alles in der Casserole, thut euren Brassen hinein, wenn er bald gar ist, lasset ihn darinnen zwey oder drey Wall thun, thut in eure Gose geröst Mehl, oder ein Coulis von Fischen, selbige dicklich zu machen. Wenn euer Ragut fertig ist, so gebt ihn zum Vorgericht, und beleet den Rand der Schüssel mit gebackener Karpfen-Milch, oder nur mit gebackenen Semmel-Rinden oder Petersilien, oder mit Fisch-Würstlein.

Brême rotie.

Gebratener Brasse.

Man bratet auch den Brassen auf dem Rost, und ihr richtet ihn zu wie den Hecht, oder ihr machet

machet nur eine Sose darüber mit frischer Butter, Petersilien und klein gehackten Zibullen oder kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer und einem Löffel voll Essig. Ihr müßet achtung geben, daß eure Butter nicht zum Del wird; machet eure Sose dicklich, und gebt hernach euren Fisch zum Vor=Gericht, und beleet den Rand der Schüssel mit marinirten Fischen, oder sonst was anders.

Brochet farci.

Gefüllter Zechr.

Schneidet ihn längst dem Rücken auf, und ziehet ihm die Haut ab, von dem Kopf an bis an den Schwanz, thut das Fleisch samt den kleinen Gräten weg, lasset die lange Gräte am Rücken stehen, damit sie desto fester hält, wenn ihr den Hecht gefüllet habt.

Wenn solches geschehen, nehmet halb Hecht= fleisch, halb Karpfen= oder Aal= fleisch, hacket es klein mit Petersilien, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und Championen.

Füllet sodann auf eine geschickte Art euren Hecht längst den Gräten, die ihr daran gelassen habt, ziehet über diese Fülle die Hechtshaut wieder, und nehet sie wieder zu. Lasset hernach alles zusammen in einer Casserole kochen, mit brauner Butter, geröstem Mehl, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe und einem Löffel voll unreifem Traubensaft.

Wenn euer Ragut fast gar ist, so thut dazu einige Championen gewürffelt geschnitten, Kar=

pfen-Milch und traget euren Fisch auf, mit gebackenen Brodt-Rinden oder Petersilien und einigen Scheiben Citron um den Rand der Schüssel.

Brochet roti à la Broche.

Secht am Spieß gebraten.

Man richtet ihn zu wie den vorigen, man steckt ihn an den Spieß mit einem in Butter getränktem Papier umwunden, und läset ihn also langsam braten.

Wenn er gar ist, so thut man ihn vom Spieß, läset ihn über den Kohlen stehen, wie den Gefüllten Hecht, und trägt ihn auf mit gebackenen Champignons um den Rand der Schüssel.

Einige, anstatt diesen Hecht zu füllen, spicken denselben mit Wal-Speck, lassen ihn auf gleiche Weise braten, und tragen ihn, wenn er gebraten ist, in der Sardellenbrühe auf.

Carpe farcie.

Gefüllter Karpf.

Schuppet euren Karpfen wohl ab, nehmet ihn aus, schneidet ihn längst dem Rückgrad auf, ziehet ihm die Haut ab, und nehmet das Fleisch heraus und hacket es klein, mit etwas von Wal-fleisch, Petersilien, frische Butter, Saltz, Pfeffer, Karpfen-Milch, feinen Kräutern und Champignons.

Füllet hernach die Haut von eurem Karpfen, bindet sie fest, und thut den gefüllten Karpfen in eine Casserole mit frischer Butter, Fischbrühe

Brühe oder klarer Erbsenbrühe, gutem Gewürz und geröstem Mehl, die Brühe dicklich zu machen.

Wenn euer Karpf wohl gekocht ist, so richtet ihn samt der Sose in einer Schüssel an, und gebt ihn zum Vor-Essen, und besetzt den Rand der Schüssel nach eigenem Belieben.

Carpe rotie.

Gebratener Karpf.

Puzet euren Karpf fein sauber, machet Querschnitte längst dem Rücken, schmieret ihn mit geschmolzener Butter, bestreuet ihn mit gestossemem Saltz, und leget ihn auf den Rost.

Wenn er gebraten ist, so machet eine Sose mit frischer Butter, die ihr in der Casserole passiret, Petersilien, klein gehackten Zibullen, ein wenig Fischbrühe oder klare Erbsenbrühe, Saltz und Pfeffer, lasset alles auf den Kohlen kochen, thut euren Karpfen darein, richtet ihn mit der Sose an, und traget ihn auf mit dem Saft von einer Römerranz und gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Carpe au Court-Bouillon.

Karpf in der kurtzen Brühe.

Siehe wie der Hecht auf diese Art zugerichtet wird, pag. 81.

Hachis de Carpes.

Gebäck von Karpfen.

Nehmet Karpfen, schuppset sie ab, nehmet sie aus und ziehet ihnen die Haut ab, nehmet das

F 3

Fleisch

Fleisch davon, und hacket es klein mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Championen, Fisch-Milch und Artischocken-Böden.

Wenn euer Gehäck fertig ist, so thut es in eine Casserole, passiret es weiß, thut ein wenig Fischbrühe dazu, oder klarer Erbsenbrühe, lasset es wohl auf den Kohlen stehen, thut es vom Feuer, und richtet es zum Vor-Gericht an mit dem Saft von einer Citron, und mit gebackenen Championen, Capern oder Fisch-Würsten um den Rand der Schüssel.

Casserole de Carpes.

Casserole von Karpfen.

Nehmet von einem Gehäck, so wie obiges zugericht ist, füllet damit einen schönen sauber gepuzten Karpfen, leget ihn in eine Casserole, und lasset ihn kochen mit weissem Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein, grüner Citron, und einem Bündgen feiner Kräuter.

Wenn er gekocht ist, so nehmet ihn aus der Brühe und thut ihn in eine Schüssel, und schütet darüber ein Ragut von Championen, Trübseln, Morcheln, Artischocken-Böden, Karpfen-Milch, alles in der Casserole passiret mit frischer Butter und gutem Gewürz. Traget hernach euren Karpfen auf zum grossen Vor-Gericht, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebackener Karpfen-Milch oder mit marinirten Hal-Stücken und Citronen-Scheiben.

Carpe

Carpe rotie à la broche.

Karpf am Spieß gebraten.

Machet es so, wie mit dem am Spieß gebratenen Hecht. Siehe den Artikel, pag. 84.

Ecrevisses en Ragoût.

Krebse mit Ragut.

Lasset eure Krebse sieden in Wein-Essig, mit Salz und weißem Pfeffer, nehmet die Schwänze und die Scheeren davon, zerquetscht sie, passiert sie in der Casserole mit brauner Butter, gutem Gewürz, feinen kleingehackten Kräutern und geröstem Mehl; lasset alles zusammen bey gelinden Feuer kochen.

Richtet hernach euer Ragut an, und traget es auf mit dem Jus von Championen, und besetzet den Rand der Schüssel mit gebackenen Championen.

Ecrevisses en hachis.

Krebse in einem Sachis.

Man richtet auch die Krebse mit einem Gehäck zu. Dieses Gehäck macht und würzet man wie das Karpfen-Gehäck, nachdem man sie so hat sieden lassen, wie man es in dem vorhergehenden Articul gesagt hat. Darnach trägt man dieses Gehäck zum Vor-Gericht auf, und besetzt den Rand der Schüssel mit marinirten und gebackenen Krebs-Schwänzen, worunter man gebackenen Petersilien mischet.

Man kan auch aus diesem Gehäcke kleine Würste oder Andouillettes machen, zu welchem Ende man ein oder zwey Eyer darunter thut, nach dem das Hachis groß ist.

Eperlans en Ragoût.

Stinte mit Ragut.

Richtet sie zu wie den Karpfen in der Casserole, und richtet sie auch so an, oder siedet sie im Wein mit Saltz, Pfeffer, guter frischer Butter und feinen zusammen gebundenen Kräutern, und gekochtem Mehl die Sose dicklich zu machen. Um den Rand der Schüssel leget gebackene Semmel-Rinden oder Petersilien.

Eperlans frits.

Gebackene Stinte.

Man muß sie füllen, und wohl abtrocknen, und wann man bald anrichten will, backet man sie in der Butter, und giebt sie zum Bey-Ge-richte mit dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, weissen Pfeffer, und gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Eperlans au Court - Bouillon.

Stinte in der kurtzen Brühe.

Siehe den Karpfen in der kurzen Brühe und richtet euch darnach. Man isset sie auch trocken oder in der Essig-Sose.

Estur-

Esturgeon au Court - Bouillon.

Stör in der kurzen Brühe.

Man macht ihn so, wie den Hecht; Man kan ihn trocken auftragen auf einem Salvet zum Bey-Gericht, und den Rand der Schüssel mit grünen Petersilien besetzen.

Oder wenn eure Stör-Stücke gekocht sind, so traget sie zum Vor-Gericht auf mit einem Ragut von Championen, Trüffeln, Morcheln, Saltz und Pfeffer, feinen Kräutern, gewöhnlichem Gewürz, alles in der Casserole gekocht, und beleet den Rand der Schüssel mit andern marinirten Stör-Stücken, denen man im Backen eine schöne Farb gegeben.

Esturgeon en Haricot.

Stör mit Rüben.

Schneidet euren Stör in Stücke, so viel ihr nöthig habt, denn der Fisch ist sehr groß; Lasset die Stücke in Wasser und Saltz kochen; Wenn sie gekocht sind, so nehmet sie heraus, füllet sie, und passiret sie hernach in einer Casserole mit brauner Butter und gewürffelt geschnittenen Rüben.

Wenn solches geschehen, so lasset alles zusammen kochen, schüttet ein Glas Wein daran, thut ein wenig Gewürz, Saltz und Pfeffer, ein Büschlein feiner Kräuter und geröst Mehl darzu. Wenn euer Haricot gekocht ist, so richtet ihn an, und gebt ihn zum Vor-Gericht, mit marinirten Stücken von eben diesem Fische, die ihr um den Rand der Schüssel herum leget.

F 5

Harangs

Harangs frais.

Frische Zäringe.

Nehmet sie aus, schmieret sie mit Butter und leget sie auf den Rost; wenn sie gebraten sind, so thut eine braune Sose darunter, von klein gehackten feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer und Stachelbeeren, wenn es die Jahreszeit ist, Capern und einem Löffel voll Essig und richtet zum Vor-Gericht warm an, mit Citronenscheiben.

Auf eine andere Art.

Schneidet ihnen in den Rücken, schmieret sie mit geschmolzener Butter und Saltz bis sie es wohl annehmen, umwickelt sie mit Fenchel; lasset sie auf dem Rost braten, und richtet sie hernach mit der braunen Sose, wie hier oben, an, oder mit einer weissen Sose, mit einem Ragut von gebackenen Championen um den Rand der Schüssel, oder mit gebackenen Peterfilien, oder gebackenen Semmel-Rinden; man kan sie auch in der Butter backen, und zum Bey-Gericht mit Pomeranzen-Saft auftragen.

Huitres Grillées.

Austern auf dem Rost gebraten.

Nehmet rechte frische Austern. Gebt wohl achtung ob sie nicht verdorben sind, indem ihr sie an einander klopfet, die, welche hohl klingen, taugen zu nichts, als zum einsalzen.

Nach dieser gethanen Prob, und nachdem ihr die besten gewählet, so öfnet ihr sie, und würzet sie

sie mit Saltz, Pfeffer, feingeschnittenen Kräutern und ein wenig weissen Wein; decket sie hernach wieder zu und lasset sie also auf dem Roß braten. Von einer Zeit zur andern haltet ihr die glüende Schauffel darüber, damit sie eine Farb bekommen. Hernach deckt ihr sie wieder auf und traget sie auf die Tafel.

Huitres au Bon - Homme.

Austern au Bon-Homme.

Blanschiret sie in warmem Wasser, passiret sie braun mit geröstem Mehl, das ist: wenn eure Butter braun ist, so thut ihr erst einen Löffel voll Mehl hinein, und röstet es.

Thut hernach Petersilien und kleine Zwiebeln recht fein gehackt mit dem gewöhnlichen Gewürz dazu. Lasset alles sachte kochen mit einem Glas weissen Wein. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie zum Vor-Gericht an, mit Citronenscheiben oder gebackenen Brodt-Rinden um den Rand der Schüssel.

Oder nehmet eure Austern, und nachdem ihr sie blanschiret, so passiret sie in der Casserole mit gewürfelt geschnittenen Zwiebeln, frischer Butter, Capern, alles wohl gewürzt und von gutem Geschmack. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie an, wie oben.

Huitres marinées.

Marinirte Austern.

Nehmet recht frische Austern, marinirt sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, Pfeffer, Nagelein,

Nägelein, kleinen Zwiebeln und Citronensaft. Lasset sie anderhalb Stunden in der Marinade, damit sie den Geschmack davon an sich nehmen.

Wenn sie marinirt sind, so überstreuet sie mit Mehl, oder tuncet sie in einen dünnen und klaren Teig von Mehl und Eiern, backet sie in der Butter, und richtet sie zum Bey-Gericht an, mit gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Jambon de Poiffon.

Schinken von Fischen.

Nehmet Karpfen-Nal- und Schleyen-Fleisch, backet es zusammen mit frischer Butter, Salz, Pfeffer und kleinen gehackten feinen Kräutern. Leget dieses Gehäck auf ein Papier, das mit Butter getränkelt ist, und leget Karpfen Häute darauf, wickelt alles in ein weißes Tuch, und kochet es in einer Art von kurzen Brühe mit weißem Wein. Wenn es gekocht ist, so schneidet es Scheibenweis, wie die Schinken, und richtet zum Bey-Essen oder zum überleyen Gericht an.

Lamproyes au bon Cuisinier.

Lampreten oder Neunaugen auf Art des guten Kochs.

Lasset die Lampreten bluten, und behaltet das Blut auf, reiniget sie im heißen Wasser von ihrem Schleim, und schneidet sie in Stücken. Wenn solches geschehen, so passiret sie in der Cafferole mit Butter braun mit geröstem Mehl, gutem Gewürz und einem Bündgen feiner Kräut-

ter;

ter; Lasset alles wohl zusammen kochen, thut das Blut dazu, und wenn es einen Wall gethan hat, so nehmet eure Lampreten heraus, und traget sie auf zum Vor-Gerichte mit marinirten Mal-Stücken oder gebackenen Petersilien.

Lamproyes sur le gril.

Neunaugen auf dem Rost gebraten.

Wenn sie sauber gepukt und gereiniget sind, so schneidet sie in Stücke, bestreuet sie mit gestossenem Saltz und geriebener Semmel, lasset sie auf dem Rost braten, und traget sie auf in der weissen Sose, mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern und einem Löffel voll Wein-Essig gewürzt.

Lamproye à la Sauce douce.

Neunaugen in der süßen Sose.

Schneidet sie in kleine Stücke, lasset sie kochen im guten rothen Wein, mit brauner Butter und geröstem Mehl, ein wenig Zucker und Saltz; wenn sie gekocht sind, thut das Blut dazu, lasset sie noch einen Wall thun und traget sie auf zum Vor-Gerichte, mit gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Langoustes au Court-Bouillon.

Langusten (d. i. eine Art von Krebsen) in der kurzen Brühe.

Ihr kochet dieselben, wie den Karpfen p. 85. und richtet sie an mit marinirten Langustenscheeren und gebackenen Petersilien auf dem Rand

94 Von verschiedenen Ragut
Rand der Schüssel. Es ist eine Schüssel zum
Bey-Gerichte.

Langustes à la Sauce blanche.

Langusten in der weissen Brühe.

Wenn eure Langusten oder Krebsse gefotten sind, so passiret sie in der Casserole in der Butter weiß mit gehackten Petersilien, ein wenig Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, Salt und Pfeffer. Lasset sie also kochen, rühret hernach Eyerdotter und unzeitigen Traubensaft untereinander und thut sie an die Gose, selbige dicklich zu machen, oder thut ein Coulis von Championen dazu, und traget sie zum Vor-Gericht auf.

Langustes en Ragoût.

Langusten mit Ragut.

Siehe die Krebsse mit Ragut, pag. 87. Es ist ein thun.

Limandes en Casserole.

Butten in der Casserole.

Wuket eure Butten sauber, passirt sie in der Casserole weiß, thut daran ein wenig weissen Wein, Championen, Salt, Pfeffer, ein Bündgen feiner Kräuter. Lasset alles wohl zusammen kochen.

Wenn eure Butten gekocht sind, so richtet sie in einer Schüssel an, und besetzt den Rand der Schüssel mit euren Championen, oder mit gebackenen Championen, und gebt es zum Vor-Essen.

Limand-

Limandes marinées.

Marinirte Butten.

Siehe die andern Fische, die also zugerichtet sind, und richtet euch darnach. Traget sie also zum Ben-Gericht auf. Und wenn ihr ein Bor-Gericht daraus machen wollet, so thut, ehe ihr sie anrichtet, ein Ragut von Championen darunter.

Lottes en Casserole.

Aal-Ruppen in einer Casserole.

Nehmet Aal-Ruppen, putzet sie sauber, reiniget sie im heißen Wasser von ihrem Schleim, thut sie in eine Casserole, und passiret sie in der frischen Butter weiß, mit Salz und Pfeffer, kleinen Zwiebeln, gehackten Petersilien, Championen und Morcheln. Lasset alles zusammen kochen in der Fischbrühe oder in der klaren Erbsenbrühe. Wenn eure Aal-Ruppen gekocht sind, so thut ein weißes Coulis daran, die Sose zu verdicken, und traget sie auf mit marinirten Fischen oder gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel.

Macreuse en Ragoût.

Meer-Enten mit Ragut.

Rupfet und putzet sie wohl, spicket sie mit grossem Aal-Speck, bratet sie am Spieß, und begießet sie fleißig in währendem braten mit geschmolzener Butter, Essig, Salz und Pfeffer.

Wenn

Wenn sie halb gar sind, so thut sie in eine Casserole mit der Bratenbrühe, ein wenig klarer Erbsenbrühe, Champignons und Trüffel, gutem Gewürz, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn alles wohl gekocht ist, so machet die Sose dicklich mit geröstem Mehl, und traget sie zum Vor-Gericht warm auf mit Capern und Citronenscheiben um den Rand der Schüssel.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr gewürfelt geschnittene und braun passirte Rüben daran thun.

Macreuse au Court-Bouillon.

Meer-Enten in der kurtzen Brühe.

Puket sie und spicket sie mit Hal-Speck, thut sie in einen Topf mit Wasser, Saltz, Pfeffer, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, und einem Bündgen feiner Kräuter. Lasset sie also wohl kochen bis sie halb gar sind.

Thut hernach ein Glas Wein daran, ein wenig Butter, lasset eure Meer-Enten noch kochen; wenn sie gekocht ist, so nehmet sie aus der Brühe, und richtet sie an mit einer Sose von weißer Butter, Mehl und gewöhnlichem Gewürz, auch einigen Rocambolen. Den Rand der Schüssel besetzt mit gebackenen Semmel-Rinden und Petersilien.

Macreuse Rotie,

Gebratene Meer-Enten.

Man bratet sie am Spieß; unter währendem braten begießet sie mit Butter, Essig, Saltz und

und Pfeffer. Wenn sie gar ist, so trägt man sie auf mit der Sose Robert, oder mit einer andern Sose, wozu man die Braten-Brühe, gut Gewürz und Pomeranzen-Saft thut, wenn man aufragen will.

Macreuse farcie.

Gefüllte Meer-Ente.

Nehmet die Leber von eurer Meer-Ente, haket sie klein mit Trüffeln, Championen, frischer Butter, Petersilien, kleinen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, und einer Sardelle. Wenn solches geschehen, so nehmet eure Meer-Ente, die ihr am Spieß halb gar werden lassen, und füllet sie mit diesem Schacke. Thut sie sodann in eine Casserole mit ein wenig klarer Erbsenbrühe, einem Glas Wein, einem Sträußgen feiner Kräuter, geröst Mehl, Championen und Trüffeln, und würzet alles wohl.

Dieses Ragut muß auf der Glut-Pfanne ein wenig kochen. Wenn es gar ist, so richtet ihr an, und gebt es zum Vor-Gericht mit gebackenen Petersilien am Rand der Schüssel.

Anstatt eure Meer-Ente halb braten zu lassen, könnet ihr dieselbe in der Casserole mit Mehl braun passiren, und euch sodann des Mehls bedienen, euer Ragut dicklich zu machen.

Maqueraux frais.

Frische Makrellen.

Diese richtet ihr auf eben die Art zu, wie den frischen Häring. Siehe den Articul, pag. 90.

Ⓢ

Marlouin

Von verschiedenen Ragut

Marfoüin au Court - Bouillon.

Meer-Schwein in der kurzen Brühe.

Man richtet sie zu und träget sie auf wie dem Stör, auffer daß sie viel länger kochen müssen, weil das Fleisch davon härter ist.

Marfoüin en Ragoût.

Meerschwein mit Ragut.

Schneidet es in Stücke, und bratet es am Spieß, in währendem braten begießet es mit Butter, Salz, Essig und Pfeffer. Wenn es gar ist, thut es in eine Casserole mit einer andern Sose von Butter, gehackten Zwiebeln, der vom Braten abgetropften Brühe, Salz und Pfeffer. Lasset alles zusammen kochen und traget es zum Vor-Gericht auf.

Merluche frite.

Gebackener Stockfisch.

Wässert ihn, schneidet ihn in Stücken, und kochet ihn im Wasser. Wenn er gekocht ist, so bestreuet ihn mit Mehl und backet ihn in der Butter recht braun, und gebt ihn zum Bey-Essen.

Wenn er gekocht ist, so könnet ihr ihn auch in der Sose Robert essen, oder ihn mit guter frischer Butter, klein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Essig kochen, und also zum Vor-Gericht geben.

Moules

Moules en Ragoût.

Muscheln mit Ragut.

Nehmet Muscheln thut sie aus den Schalen, waschet und puschet sie wohl, passiret sie hernach in der Casserole mit frischer Butter, Petersilien, kleinen Zwiebeln und dem gewöhnlichen Gewürz. Lasset alles recht zusammen kochen; Wenn sie gekocht sind, so macht die Brühe mit einem Eyerdotter und unreifem Traubensaft dicklich, und gebet es zum Vor-Gericht mit gebackenen Petersilien am Rand der Schüssel.

Man kan sie auch, wenn man will, in der braunen Brühe machen, indem man anstatt des Eyerdotters geröst Mehl daran thut, die selbe dicklich zu machen.

Morue farcie.

Gefüllter Cabeliau.

Nehmet den Schwanz von einem Cabeliau, schuppset ihn ab, und ziehet ihm die Haut gänzlich ab, hebet hernach etwas Fleisch von dem Cabeliau in die Höhe, und thut an die Stelle eine gute Fülle, die ihr von Karpfen- und Kalbfleisch, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, einigen Championen, alles klein gehackt, zusammen macht.

Wenn die Fülle fertig ist, füllet euren Cabeliau damit, ziehet die Haut wieder drüber, thut ihn hernach in eine Torten-Pfanne, und backet ihn im Backofen, bis er eine schöne Farb bekommen. Traget ihn sodann zum Vor-Gericht

richt auf, und besetzt den Rand der Schüssel mit marinirten Mal-Stücken, gebackenen Peterfilien oder gebackenen Semmel-Rinden.

Oder man kan auch, wenn man will, den Cabeliau auftragen mit einem Ragut von Champignons, Morcheln und Trüffeln, alles in der Casserole passiret und wohl gewürzet, und den Rand der Schüssel mit den Stücken von eurem Ragut besetzen.

Morue frite.

Gebackener Cabeliau.

Der Cabeliau wird gebacken wie der Stockfisch. Siehe den Stockfisch-Articul. Den Rand der Schüssel belegt man mit gebackenen Semmel-Rinden. Es ist eine Schüssel zum Ben-Gerichte.

Perches aux Concombres.

Bärsche mit Gurken.

Nehmet Bärsche, schuppset sie ab und nehmet sie aus, backet sie und schneidet sie in Stücken. Nehmet hernach Gurken, schneidet und marinirt sie, passiret sie mit Butter in der Casserole mit geröstem Mehl und einem Sträußgen feiner Kräuter. Thut ein wenig Fischbrühe oder klare Erbsenbrühe dazu, und lassset alles zusammen mit gutem Gewürz kochen.

Wenn es gekocht, so thut eure Bärschen-Stücke hinein, lassset sie darinnen ein wenig kochen, und gebt sie hernach zum Vor-Gerichte, indem ihr den Rand der Schüssel mit marinirten

virirten Fischen, oder mit gebackenen Peterfilien
oder Semmel-Rinden belegt.

Perches roties.

Gebratene Bärſche.

Schmieret ſie mit geſchmolzener Butter, be-
ſtreuet ſie mit Salk, und bratet ſie auf dem
Roſt. Wenn ſie gebraten ſind, ſo nehmet Muſ-
ſerons, machet daraus ein kleines Ragut, wel-
ches euren Bärſchen anſtatt der Soſe dienen
wird. Richtet dieſelben an, und beſetzt den
Rand der Schüſſel mit was ihr wollet. Wenn
ihr keine Muſſerons habt, ſo nehmet Champio-
nen.

Man giebt auch die Bärſche in der weiſſen
Brühe, und zu dem Ende kocht man ſie auch
in der weiſſen Brühe.

Plies en Cafferole.

Butter-Schollen in der Cafferole.

Wenn ihr eure Butter-Schollen gepuſt habt,
ſo thut ſie in eine Cafferole mit Butter darunter
Mehl geknetet iſt, Championen, Morcheln
und andern dergleichen Sachen, die ihr an der
Hand habet, Peterfilien, kleinen Zwiebeln,
Salk, Pfeffer und ein wenig weiſſen Wein.
Laſſet dieſes Ragut wohl kochen. Wenn eure
Butter-Schollen gekocht ſind, ſo richtet ſie an,
und gebt ſie zum Vor-Gerichte, mit einigen
Stücken marmirter Fiſche um den Rand der
Schüſſel.

Man isset sie auch auf dem Rost gebraten mit der weissen Sose; man mag sie aber zurichten, wie man will, so muß man ihnen die Nase und den Schwanz abschneiden.

Wenn man will, so kan man diesen Fisch auch in der Butter backen, und mit Pomeranzensaft auftragen, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Petersilien oder gebackenen Semmelrinden belegen.

Carlets.

Quarletten.

Dieser Fisch wird wie die Butten zugerichtet. Siehe den Articul.

Raye en Ragoût.

Ragut von Rochen.

Buzet und reiniget sie wohl mit warmem Wasser von ihrem Schleim, thut hernach euren Rochen in eine Casserole, siedet ihn mit unzeitigem Traubensaft, Salk, Pfeffer, einer mit Nägelein bespickten Zwiebel. Wenn er gekocht ist, so lasset ihn in seiner Brühe stehen, daß er das Salk an sich nimmt, thut ihn sodann heraus, ziehet ihm die Haut ab, und setzt ihn auf den Tisch mit einer braunen Brühe, einem Löffel voll Wein- Essig und gebackenen Petersilien.

Rugets en Ragoût.

Rugetten mit Ragut.

Nachdem ihr sie wohl gepuzt, so thut sie in eine Casserole mit Butter, worein man Mehl geknet-

geknetet, mit Salk und Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, Championen, gehackten Petersilien, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, lasset alles zusammen wohl kochen; Wenn es gekocht ist, so gebt es zum Vor-Gericht, und beleet den Rand der Schüssel womit ihr wollet.

Einige schmieren die Rugetten mit Butter, und braten sie auf dem Rost, und machen dazu eine wohlgewürzte braune Sose, in welcher sie selbige kochen lassen, thun hernach ein Coulis dazu von der Fisch Leber, die sie erstlich in der Casserole passiren, hernach im Mörser stoßen und durch ein Sieb schlagen, und sodann auf die Tafel setzen.

Man füllet die Rugetten auch eben so, wie die Karpfen, siehe pag. 84.

Sardines. Sardinen. (Ein gewisser Seefisch von verschiedenen Farben.)

Nachdem ihr sie geschuppt und ausgenommen, richtet ihr sie eben so zu, wie die frischen Häringe.

Saumon en Ragout.

Lachs mit Ragut.

Man nimmt so viel davon, als man haben will, spicket ihn mit Gewürz-Nägelein, und bratet ihn; man thut ihn hernach in eine Casserole mit guter frischer Butter, worein man Mehl geknetet, um die Sose dicklich zu machen, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe Salk und Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, Championen und ein wenig unreifigen Traubenjaß.

G 4

Lasset

Lasset alles zusammen kochen; Wenn er gar ist, so richtet ihn an und gebt ihn zum Vorgerichte, mit marinirten Kal-Stücken auf dem Rand der Schüssel, oder gebackenen Petersilien, oder gebackenen Semmel-Rinden.

Einige nehmen ein oder zwey Stück Lachs, worein sie Querschnitte machen, und legen sie in eine Torten-Pfanne, und Feuer unten und oben, oder backen sie im Ofen mit Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, ein wenig Wein, einem Bündgen feiner Kräuter und andern Gewürz.

Derweilen, daß der Lachs also kochet, machen sie besonders ein Ragut mit Championen, Austern, Capern, geröst Mehl, guter frischer Butter und der Lachs-Leber. Wenn er gekocht ist, richten sie den Lachs in einer Schüssel an, schütten ihr Ragut darüber mit dem Saft von einer Citron, und besetzen die Schüssel, wie gesagt.

Einige lassen ihn in der Butter backen, und machen hernach eine süsse Sose darüber mit rothem Wein, Zucker, Zimmet, Salz, Pfeffer, Nägelein, und passiren sie in der Casserole, und richten an, wenn sie gekocht ist.

Soles en Ragoût.

Schollen mit Ragut.

Nehmt Schollen, putzet sie und nehmet sie aus, bestreuet sie mit Mehl und passiret sie in der Casserole, bis sie hübsch braun werden; wenn solches geschehen, so lasset sie wieder kalt werden, thut die Gräte davon, und füllet sie mit einem Gehäck von Championen, Trüffeln, Karpfen-

Karpfen-Milchen, frischer Butter, gerieben
Brod, gehackte kleine Zwiebeln.

Wenn eure Schollen gefüllet sind, so thut sie
in eine Casserole mit Fischbrühe oder klarer Erb-
senbrühe und ein wenig unzeitigen Trauben-
saft. Lasset alles zusammen kochen, macht eu-
re Sose dicklich mit geröst Mehl, und richtet
hernach zum Vor-Gericht an. Den Rand der
Schüssel besetzt nach eurem Belieben.

Einige, an statt oberwehnter Fülle, machen
eine andere von feinen Kräutern: Nehmlich mit
Petersilien, kleinen Zwiebeln, Thymian und
Basilic, alles klein gehackt, und einem Stück
Butter, so man in der Hand knettet, einverlei-
bet, womit sie ihre Schollen füllen, thum sie
hernach in eine Torten-Pfanne, daß sie eine schö-
ne Farb bekommen.

Soles frites.

Gebackene Schollen.

Putzet sie, und trocknet sie wohl ab, sind sie
groß, so schneidet sie längst dem Rücken auf,
bestreuet sie mit Mehl, backet sie in der Butter,
und wenn sie eine schöne Farb haben, so richtet
sie an, und gebt sie zum Bey-Gerichte.

Soles en filets.

Schollen in Stückgen.

Backet eure Schollen, hebet das Fleisch da-
von auf, schneidet es in Stückgen, und richtet
sie hernach zu wie die Barsche mit Gurken.
Sehet dahin.

G 5

Man

Man macht auch über die Schollen = Stückgen die Sose Robert, man isset sie marinirt. Sehet den Articul vom Hal, p. 76. und richtet euch darnach.

Tanches en fricassée.

Fricassirte Schleyen.

Sehet die fricassirte junge Hühner nach, und machet es hier eben so, nachdem ihr sie werdet wohl abgebrühet, wohl gewaschen und in Stücken geschnitten haben.

Tanches en Ragoût.

Schleyen mit Ragut.

Machet Querschnitte in eure Schleyen, passiret sie mit Butter in der Casserole braun, thut hernach ein wenig Fischbrühe oder dünne Erbsenbrühe daran, ein Bündgen feiner Kräuter, ein Glas weissen Wein und das gewöhnliche Gewürz, mit Championen und gebacken Mehl die Sose dicklich zu machen.

Lasset alles wohl mit einander kochen, und wenn sie also gekocht sind, so richtet eure Schleyen an, und traget sie warm zum Vorgericht auf, und beleet den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmel = Rinden oder Petersilien.

Tanches farcies.

Gefüllte Schleyen.

Sehet den gefüllten Karpfen nach.

Tanches

Tanches marinées.

Marinirte Schleyen.

Wenn sie marinirt sind, so schneidet sie in der Mitten entzwey, marinirt sie hernach mit Salz, Pfeffer, unzeitigem Traubensaft, gespickter Zwiebel und Citronensaft.

Wenn sie marinirt sind, so überstreuet sie mit Mehl, oder tunket sie in einen klaren Teig von Eiern, Mehl und Salz, hernach läffet man sie in raffinirter Butter kochen, bis sie eine schöne Farb bekommen. Wenn sie fertig sind, so richtet sie an, und besetzt den Rand der Schüssel wie ihr wollet.

Thon mariné.

Marinirter Thunn-Fisch.

Buket ihn wohl, und schneidet ihn in dünne Stücke, ohngefehr drey Quer-Finger breit, und marinirt ihn wie die Schleyen. Sehet den vorhergehenden Articul. Wenn sie marinirt sind, so backet sie.

Man isset auch den Thunnfisch auf dem Rost gebraten, und zu dem Ende bestreuet man ihn mit Salz und Pfeffer, und schmieret ihn mit Butter, und macht mit brauner Butter, unzeitigem Trauben- und Pomeranzensaft eine Sose darüber.

Man macht auch einen Salat daraus mit einer Ramolade, zu welchem Ende man ihn in dünne Stücke schneidet, oder das Fleisch von den Gräten ablöset.

Tortuës

Fricassirte Schild-Kröten.

Man schneidet ihnen den Kopf, die Füße und den Schwanz ab, und kocht sie im Wasser mit Saltz, Pfeffer und Nägelein. Wenn sie gekocht sind, schneidet ihr sie in Stücken, und fricassirt sie wie die jungen Hühner. Sehet den Articul, p. 54. richtet sie sodann an, und besetzt den Rand der Schüssel womit ihr wollet.

Vives. Viven.

Die Viven werden zugerichtet, wie die Schollen, pag. 104. 105. Sehet diesen Articul nach, damit man einerley nicht zweymal hersehen darf.

Achstes Capitel.

Wie man die Kräuter, das Gemüß und die Eyer auf mancherley Art zurichten soll.

Artichaux.

Artischocken.

Dieser Articul wird uns nicht aufhalten; denn man weiß gemeinlich wohl wie man die Artischocken in der weissen Soße zurichtet. Man muß um selbige dicklich zu machen, die Butter mit Mehl knetten

Man isset sie gebacken, und zu dem Ende schneidet man sie zu dünnen Stücken, man thut
das

und Eyer zurichten soll. 109

das unnütze davon weg, man siedet sie im Wasser, hernach marinirt man sie, überstreuet sie mit Mehl oder tunket sie in einen klaren Teig von Mehl und Ehern, und bratet sie hernach in der Butter.

Andere sieden sie im heiß-siedenden Wasser; wenn sie gekocht sind, so passiren sie dieselben mit Butter in der Casserole, hernach thun sie Rahm daran, ein Bündgen kleine Zwiebeln und Petersilien, ein Eyerdotter, die Sose dicklich zu machen, und das gewöhnliche Gewürz. Das sind Artischocken mit Rahm, welche man in Bey-Gerichten als ein überleyes Gericht aufsetzt.

Asperges à la Crème.

Spargel mit Rahm.

Sehet im vorhergehenden Articul die Artischocken mit Rahm.

Asperges en petits pois.

Spargel mit kleinen Erbsen.

Man richtet sie zu wie die kleinen Erbsen, nachdem man sie in kleine Stücke zerbrochen. Sehet besser unten den Articul von kleinen Erbsen.

Man kan, so man will, sie auch mit Jus zurichten. Brechet sie zu dem Ende in Stücke, passirt sie in der Casserole mit zerlassenem Speck, klein gehackten Petersilien und kleinen Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

Wenn

Wenn sie passirt sind, so lasset sie in einem Kleinen Topf kochen, mit einer guten fetten Brähe; wenn sie gekocht sind, so fettet sie ab, und traget sie auf mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft, als eine überlene Schüssel zum Bey-Gericht an Fleisch-Tagen.

Man richtet auch die Spargel in der weissen Butter zu. Man weiß gemeinlich wie mans macht. Man brauchts auch zum überlenen Gericht in Bey-Gerichten.

Bêtes raves.

Rothe Rüben.

Man isset sie gebacken: nachdem man sie im Backofen gebraten, und in einen Ruchleins-Teig getuncket, backt man sie in der Butter, und macht daraus ein Bey-Gericht an Fast-Tagen; man kan auch den Rand der Schüsseln, da Fische sind, damit besetzen.

Man isset die rothen Rüben im Salat, man fricassirt sie in der Butter mit Petersilien, Zwiebeln, und dem gewöhnlichen Gewürz. Jederman weiß, wie solche Zurichtungen geschehen.

Cardons. Cardons.

Nehmet Cardons, putzet sie wohl, schneidet sie in Stücken, und wellet sie im Wasser auf mit einem Stück Semmel. Wenn solches geschehen, so lasset eure Cardons austropfen, thut sie hernach in eine Casserole mit Jus von Rindfleisch, gehacktem Rinder-Marc, einem Bündgen feiner Kräuter, Salz und Pfeffer.

Rochet

Kochet alles gelinde zusammen, fettet sie hernach ab, und richtet an zum Bey-Gericht an Fleisch-Tagen mit Citronensaft oder einem Löffel voll unreifen Traubensaft.

Cardons à Dame Claude.

Cardons à Dame Claude.

Man richtet Cardons zu, wie man es erst gesagt hat. Man kocht sie in der fetten Brühe und Jus von Rindfleisch, Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn solches geschehen, so richtet man zum Bey-Gericht warm an. Man macht sie auch in der weissen Sose mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer und einem Löffel voll unreifem Traubensaft.

Champignons en Ragoût.

Championen mit Ragut.

Schneidet eure Championen gewürffelt, passiret sie in der Butter oder in Speck in der Casserole, thut hernach Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Petersilien daran: Lasset dieses Ragut kochen, bis es genug eingekocht ist, thut hernach frischen Rahm daran, und richtet zum Bey-Gericht an.

Anstatt des Rahms kan man auch gebackenes Mehl oder ein Eyerdotter daran thun.

Champignons frits.

Gebackene Championen.

Man muß sie gleich Anfangs in einem Hasen mit Butter schwellen, oder in der Casserole selbst,

selbsten, mit ein wenig fetter Brühe, oder Fischbrühe, oder klarer Erbsenbrühe, nach der Jahreszeit. Wenn solches geschehen, so bestäubet man sie mit Saltz und weißem Pfeffer, streuet Mehl darauf, und backet sie in der Butter oder Schweinen-Schmaltz, und richtet zum Beygericht an.

Man kan sich auch derselben auf vielerley Art bedienen den Rand der Schüsseln zu Vorgerichten zu besetzen, und man kan sagen, daß die Championen in der Küche so grosse Dienste thun, daß man sich aufs ganze Jahr nicht zuviel damit versehen kan. Man brauchet sie zu den meisten Raguts, und thut sie auch in die Potagen.

Champignons farcis.

Gefüllte Championen.

Nehmet ganze Championen, lesset sie wohl, thut die Stiele davon, füllet sie hernach mit einer Fülle von Fisch-Fleisch, wie wir es an vielen Orten gesagt haben, oder von Kalbfleisch, Rinder-Marek, Speck und gutem Gewürz. Wenn sie gefüllet sind, so thut sie in eine Torten-Pfanne, und thut sie in den Ofen. Wenn sie gar sind, richtet sie in einer Schüssel an, und traget sie auf mit einem Jus von Championen an Fast-Tagen, und mit einem wohlgewürzten Jus von Rindfleisch an Fleisch-Tagen, alles zum Vorgericht.

Choux

und Eyer zurichten soll.

112

Choux farcis. Gefüllt Kraut.

Man nimmt ein Kraut-Hauptlein, blanschiret es, öfnet sodann die Blätter nacheinander auf eine geschickte Art, ohne sie los zu machen. Wenn solches geschehen, so füllet man ein Blatt nach dem andern mit einer Fülle von wohlgewürztem Geflügel-Fleisch, oder von Fischfleisch, nachdem die Jahreszeit ist, mit gutem wohl-schmeckendem Gewürz. Man hat von dergleichen Gebäcken und Füllen genug geredet, man kan dahin seine Zuflucht nehmen. Wenn das Kraut-Hauptlein gefüllet ist, so schließet man die Blätter wieder zu, und thut es in eine Casserole mit gebräunten Schnitten von Rindfleisch, ein wenig Mehl, seinem eigenen Jus, und ein wenig fetter Brühe, oder Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, nach Beschaffenheit eurer Fülle.

Lasset alles zusammen kochen mit Salt, Pfeffer und Nägelein. Wenn euer Kraut gekocht ist, so richtet es in einer Schüssel an ohne Sauce, und gebt es zum Vor-Essen mit einem Ragout von Championen, daran man einen guten Jus von Rindfleisch thut, oder auch ohne Jus, und beleet die Schüssel mit gebackenen Championen, oder Petersilien, oder Semmel-Rinden.

Choux-Fleurs. Blumenkohl.

Nehmet Blumenkohl, putet ihn wie sonst, und kochet ihn in einem Topf mit Wasser, Salt, Pfeffer und einem Stück Butter. Wenn er gekocht ist, so ziehet ihn heraus, lasset ihn austropfen, richtet ihn in einer Schüssel an, und
D macht

114 Wie man Kräuter, Gemüß

machtet eine Gose darunter mit Butter und Mehl unter einander geknetet, die Gose dicklich zu machen, sodann Saltz, Pfeffer und einem Löffel voll unzeitigem Traubensaft, und gebt es zum Bey-Gerichte.

Einige passiren den Blumenkohl mit zerlassnem Speck in einer Pfanne, nebst Saltz, Pfeffer und einem Bündgen seiner Kräuter, lassen ihn hernach so kochen, und richten an mit einem Jus von Hammelfleisch und einem Löffel voll unreifem Traubensaft.

Concombres fricassés.

Fricassirte Gurken.

Scheelet und schneidet sie Scheibenweise, passiret sie in der Casserole weiß mit frischer Butter. Thut daran eine Scheibenweis geschnittene Zwiebel, Saltz und Pfeffer. Lasset alles wohl mit einander kochen, und richtet sie an, mit einem in unzeitigem Traubensaft abgerührten Eyerdotter, oder mit Rahm.

Man isset auch die Gurken im Salat. Das ist eine leichte Sache, und man sagt hier nichts davon. Man füllet sie auch, und zwar auf folgende Weise:

Concombres farcies.

Gefüllte Gurken.

Nachdem man die Gurken gescheelet, und die Körner samt dem Putz heraus geschnitten, füllet man sie mit einer Fülle von Karpfen- und
 Hal-

und Eyer zurichten soll. 117

Kalbfleisch, von Championen, Sals, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt.

Wenn sie gefüllt sind, thut man sie in eine Casserole mit Fischbrühe oder durchschlagene grüne Erbsenbrühe und gutem Gewürz. Man lässet alles zusammen langsam kochen; wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie auf mit einem Coulis von Championen darunter.

Anstatt der Fülle von Fischfleisch kan man eine Fülle machen von Kalbfleisch, oder vom Geflügel, wohl gewürzet, und die Gurken in der Fleischbrühe kochen lassen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie auf mit einem Jus von Rindfleisch darunter, alles zum Vor-Gericht.

Oder, und zwar noch besser, wenn eure Gurken gefüllt sind, so könneth ihr sie mit einem guten Coulis kochen, entweder von Fleisch oder von Fasten-Speisen, es gilt gleich; die Brühe kan man mit geröstet Wehl dicklich machen, oder mit einem Eyerdotter und unzeitigem Traubensaft.

Epinards.

Spinad oder grün Kraut.

Nehmet vom Spinad die zärtesten und grünsten Blätter, thut die Stiele davon und waschet sie wohl, blanschiret sie hernach, lasseth sie austropfen, und hacket sie wohl.

Wenn solches geschehen, so thut ein gut Stück frische Butter in eine Casserole, lasseth sie zergehen, und thut euren Spinad hinein mit Sals und Pfeffer das alles mit einander koche. Wenn
D 2 ihr

ihr anrichten wollet, so reibet Muscatnuß daz
rein, oder thut frischen Milch = Rahm daran,
und gebts zum Vor = Gericht, mit gebackenen
Semmel = Rinden oder mit Spinad gefüllten
oder gebackenen Championen.

Fèves à la Crème.

Saubohnen mit Rahm.

Nehmet Saubohnen, thut die Haut davon
weg, passiret sie in der Casserole mit guter But-
ter, lasset sie lang darinnen brudeln. Thut her-
nach ein wenig Wasser daran, in welchem ihr
Saltz habt schmelzen und ein Stücklein Pfeffer-
kraut weichen lassen; sehet zu, daß des Wassers
genug sey, daß sie vollends gar kochen. Wenn
es eingekocht ist, so thut frischen Milch = Rahm
daran, lasset es ein wenig kochen, und richtet
an.

Morilles en Ragout.

Morcheln mit Ragut.

Nehmet Morcheln, schneidet sie nach der
Länge entzwey, waschet sie wohl, passiret sie
hernach in der Casserole braun, und richtet sie
sonst zu wie die Championen, pag. III. 112.

Wollet ihr sie mit Rahm zurichten, so beob-
achtet auch selbige Methode, und gebet sie auch
so zum überleyen Gericht in Bey = Essen.

Man kan sie auch gebacken austragen, und
hierüber den Articul von den gebackenen Cham-
pionen zu Rath ziehen. Man macht daraus
Schuß

und Eyer zurichten soll. 117

Schüsseln zu Bey-Gerichten, oder besetzt damit den Rand der Schüsseln zu Vor-Gerichten.

Musserons en Ragoût.

Musserons mit Ragut.

Nehmet recht frische Musserons, thut den Rieß-Sand daraus, und waschet sie im Wasser wohl, thut sie hernach mit frischer Butter in eine Casserole, lasset sie ein wenig darinnen kochen, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, einem Bündgen seiner Kräuter, und ein wenig Brühe nach der Jahrszeit. Sie müssen in dieser Sose ein wenig kochen. Wenn sie gekocht sind, so machet die Sose dicklich mit einem Eyerdotter und gebackenen Mehl, oder mit geriebener Semmel, und richtet sie an zum überlehen Gerichte in Bey-Essen.

Musserons à la Crème.

Musserons mit Rahm.

Man macht sie auf eben die Weise, wie die Championen, und an statt der Butter kömmet ihr sie mit Speck passiren.

Poids verds en Casserole.

Grüne Erbsen in der Casserole.

Nehmet recht weiche grüne Erbsen, passiret sie mit Butter in der Casserole, oder mit Speck; man muß sie ein wenig kochen lassen. Würzet sie mit Saltz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Petersilien. Wenn sie fast gar sind, so thut
H 3 frischen

frischen Rahm hinein, oder Milch mit Eiern angerühret; richtet sie hernach an zum überlehen Gericht unter die Bey-Gerichte. Man kan, wenn man will, auch Zucker darein thun.

Haricots verds à la Crème.

Grüne Bohnen mit Rahm.

Machet sie wie die kleinen Erbsen, nachdem ihr sie mit Wasser und Salz gekocht, und richtet sie zum Bey-Gericht an ohne Zucker.

Oeufs à la Crème.

Eyer mit Rahm.

Schlaget Eyer ein, nachdem ihr viel oder wenig Rahm habt, thut die Helfte der Eyer dottern davon weg, und klopset sie wohl unter einander mit Zucker und ein wenig Salz; Lasset alles in einer Pfanne bey kleinem hellem Feuer zusammen kochen, damit eure Eyer nicht anbrennen. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie zum Bey-Gericht an, und reibet Zucker darauf.

Wenn ihr ihnen eine Farb geben wollet, so kan solches mit der glüenden Feuer-Pfanne geschehen. Und wenn ihr gern einen Geruch daran habt, so schüttet einen Löffel voll Pomeranzen-Wasser daran. Anstatt des Rahms könnet ihr Milch nehmen, und sie mit Zucker und ein wenig Salz gleich Anfangs wärmen.

Oeufs

Oeufs mignons.

Eyer auf eine beliebte Art.

Nehmet Brodt-Krummen, laffet sie in Milch einweichen, und schlaget sie durch einen Sayer; Lasset gute Butter schmelzen, mischet eure durchschlagene Brodt- oder Semmel-Krummen darunter, mit Zucker, Klein gehackten eingemachten Citronen-Schalen und etwas Salz; nehmet sodann frische Eyer, schlaget sie ein und klopfet sie wohl mit eurer Butter und den übrigen Sachen unter einander. Wenn ihr sie hernach wollet kochen lassen, so thut sie in einer Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, nachdem ihr dieselbe mit Butter geschmieret. Lasset sie kochen, und wenn sie gekocht sind, so gebt ihm mit der Feuer-Schaufel eine Farb, reibet Zucker darauf, und traget sie auf die Tafel.

Oeufs à la Portugaise.

Eyer auf Portugiesisch.

Thut ein wenig Pomeranzen-Wasser in eine Casserole oder in eine Schüssel, laffet Zucker darinnen schmelzen mit etwas Citronensaft und Salz; schlaget Eyerdotter darein, und rühret alles wohl unter einander, und laffet sie kochen, bis sie sich von der Schüssel löset, welches das Zeichen ist, das sie gekocht sind.

Man trägt sie kalt auf, wenn man will, und schlichtet sie Pyramidenweise mit eingemachten Citronenschalen darunter, oder auch ganz warm, nachdem man ihnen mit der heißen Schaufel eine Farb gegeben.

Oeufs à la Florentine.

Eyer auf Florentinisch.

Nehmet Eyerdotter, thut sie nach einander in einen Syrup, der mit Zucker und Wasser angemacht ist, daß sie hart werden; wenn sie also hart worden sind, so thut sie in eine Schüssel, nehmet ohngefähr ein Glas Spanischen Wein, oder sonst andern Wein mit Zucker, thut noch dazu gestossenen Marcipan, klein gehackte eingemachte Citronenschalen, mischet alles wohl unter einander, lasset sie ein wenig über dem Feuer kochen, schüttet hernach denselben über eure Eyer, und richtet sie an.

Oeufs à l'Peau de fleurs d'Orange.

Eyer mit Pomeranzenblüth- Wasser.

Nehmet so viel Eyerdotter, als ihr wollet, rühret sie an mit Pomeranzenblüth- Wasser, gestossenen Marcipan und klein gehackten Citronenschalen, Klopfet eure Eyer wohl unter einander; wenn sie wohl geklopft sind, so schmiret eine Schüssel mit Butter, thut eure Eyer darein, und lasset sie ganz sachte kochen. Wenn sie gekocht sind, so glaciert sie mit Zucker und Pomeranzenblüthe, und traget sie mit Citronensaft auf.

Oeufs pochés à la Sauce d'Anchois.

Wingeschlagene Eyer in der Sardellen-Soße.

Schlaget Eyer in siedendes Wasser ein; wenn sie gar sind, so nehmet Sardellen, schmelzet sie

und Eyer zurichten soll.

121

sie in einer Schüssel mit guter frischer Butter, schlaget sie hernach durch ein Sieb mit geröstem Mehl, Citronensaft und ein wenig Salk, richtet hernach eure Eyer an, schüttet die Soße darüber, und traget sie auf.

Oeufs à la Romaine.

Eyer auf Römisch.

Nehmet rohe Eyerdotter, ein wenig Romenzenblüth-Wasser und ein wenig Salk, thut ein wenig raffinierte Butter auf den Boden einer Torten-Pfanne, schüttet die Helfte eurer Eyer darein, lasset sie kochen, indem ihr ein gelindes Feuer darunter thut; wenn sie gekocht sind, so thut darauf, als auf einen Pasteten-Boden, Marzipan und trocken eingemachte Citronenschalen, wohl zusammen gehackt, schüttet die andere Helfte eurer Eyer darüber, schließet eure Torten-Pfanne mit dem Deckel, thut Feuer darunter und oben darauf, aber mehr oben als unten, damit eure Eyer recht kochen. Wenn sie fast gar sind, so hebt den Deckel von eurer Torten-Pfanne auf, und thut noch Marzipan darauf, wie vor; thut sie wieder aufs Feuer, wie zuvor, und wenn sie gar sind, so richtet sie in einer Schüssel an, wie eine Torte, und traget sie warm auf zum Bey-Gericht.

Oeufs en rocher.

Eyer in Felsen Gestalt.

Machet aus Zucker und weissen Wein einen Syrup, thut so viel Eyerdotter drein, als ihr auf

D 5

auf

auf diese Art zurichten wollet, und lasset sie kochen, bis sie sich von der Pfanne lösen.

Wenn sie gekocht sind, so thut ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu, nebst dem Saft von einer Citron, schlaget sie über einer Schüssel durch ein Sieb, und traget sie in Felsen-Gestalt auf mit eingemachten Citronenschalen untermengt.

Oeufs filez.

Eyer in Faden.

Machet einen Syrup von lauter Zucker und ein wenig Wasser, wenn euer Syrup fast fertig ist, so thut so viel Eyerdotter drein, als ihr wollet, rühret sie wohl darinnen herum, und treibet sie durch eine Spritze damit sich die Faden recht formiren, trocknet sie sodann vor dem Feuer, und richtet sie an.

Aumelette farcie en maigre.

Gefüllter Eyerkuchen an Fast-Tagen.

Nehmet Karpfen-Milchen, schneidet sie in Stücken, und passiret sie zum Ragut in einer Casserole mit Butter, Championen, Saltz, weissen Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter: Wenn euer Ragut fertig ist, so thut es in ein Duzend eingeschlagene Eyer, schlaget alles wohl unter einander, würzet es mit Saltz, kochet es hernach in einer Pfanne mit einem guten Stück frischer Butter, die ihr fast sollet braun werden lassen. Es muß euer Eyerkuchen in der Butter recht brudeln. Wenn er eine schöne
Farb

Farb hat, so richtet ihn in einer Schüssel an, und gebt ihn zum überleyen Gerichte unter die Bey-Gerichte.

Man macht auch dergleichen Eyerkuchen mit dem Brustfleisch von Capaunen, oder mit Kalbs-Nieren, alles halb gekocht, klein gehackt und wohl gewürzet; so man will, so kan man klein gehackte eingemachte Citronenschalen darunter thun.

Man macht Eyerkuchen mit einem Ragut von gekochten Championen, Caninchen, und junger Haasen ganz blutiger Lebern, die man mit feinen Kräutern unter einander hacket; man trägt sie auf mit Kälber-Milch und fetten Lebern in einem Ragut, oder mit Fisch-Fülle an Fast-Tagen.

Aumelette d'Asperges.

Eyerkuchen mit Spargel.

Schneidet Spargel als kleine Erbsen, passiret sie braun in der Casserole mit Salk, Pfeffer, Petersilien und kleinen gehackten Zwiebeln. Wenn sie gekocht sind, so thut ein wenig Rahm daran, schüttet sie sodann in die durchschlagenen Eyer, klopfet alles wohl untereinander, und hacket sie in der Pfanne mit guter Butter.

Aumelette aux Pistaches.

Eyerkuchen mit Pistacien.

Nehmet ein Viertel Pfund Pistacien, stoffet sie wohl in einem Mörser mit eben so viel eingemachten Citronenschalen; wenn solches geschehen,

124 Wie mancherley andere Gerichte,
hen, so thut solches alles unter die mit Salz
gewürzte Eyer, und lasset sie wie gewöhnlich
kochen.

Aumelette à l'eau de fleurs d'Orange.

Eyerkuchen mit Pomeranzenblüth = Wasser.

Man kan unter die Eyer Pomeranzenblüth=
Wasser und Zucker, und ein wenig Rahm thun,
sie mit ein wenig Salz würzen, und alles wohl
unter einander klopfen, sie mit feiner Butter
in der Pfanne braten, und auftragen.

Man kan die Eyer noch auf unendlich vieler=
ley Arten zurichten, die man hieher zu setzen
nicht für gut befunden, weil es so leicht und so
gemein ist, das es jederman weiß.

Neuntes Capitul.

Von mancherley andern Gerichten, sowol
an Fleisch = als Fast = Tagen, was man unter
dem Wort Jus und Coulis verstehen soll,
und wie sie zu machen sind.

Andouilles de Veau.

Würste von Kalbfleisch.

Schmet Kälber Kröse schneidet sie klein mit
unausgelassenem Schweinen = Schmeer
und Schweinefleisch. Lasset alles zu=
sammen in einem Topf kochen mit Salz und
Pfeffer und ein wenig gehackten Schalotten;
wenn

auch Coulis und Jus zuzurichten. 125

wenn es gekocht und wieder kalt worden ist, so thut ein wenig Rahm und Eyerdotter daran. Füllet hernach Schweins-Därme damit, und bindet sie nach der Länge, die ihr euren Würsten geben wollet. Lasset sie hernach in einem kupfernen Topf in einer Bräse kochen, mit ein wenig unangelasenem Schweinen-Schmeer, oder mit einem Stück Speck, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatnuß. Sie müssen bey gelindem Feuer und langsam kochen.

Wenn eure Würste gekocht sind, so lasset sie in ihrer Brähe kalt werden, und wenn ihr sie auftragen wollet, so bratet sie auf dem Rost, und leget ein Blatt Papier drunter, und traget sie zum Vor-Gericht auf.

Andouilles de Cochon.

Würste von Schweinenfleisch.

Nehmet grosse Schweins-Därme, weicht sie zween Tage ein, wellet sie hernach im Wasser mit Salz und klein geschnittenen Zwiebeln. Schneidet die Därme auf, daß sie wie Riemen aussehen, und schneidet sie so lang, als ihr eure Würste machen wollet.

Nehmet sodann Bauch-Fleisch von einem Schwein, thut das Fett davon, und schneidet Speck daraus in der Länge eurer Würste. Nehmet sodann die aufgeschnittenen Därme, und weicht sie in weissen Wein ein, ihnen den bösen Geschmack zu berehmen; wenn sie also zubereitet sind, so thut die Composition eurer Würste

125 Wie mancherley andere Gerichte

Würste darein, bindet alles wohl an einem Ende, und kochet sie, wie in dem vorigen Articul.

Boudin Blanc. Weisse Wurst.

Nehmet Schaf-Därme, brüheth sie an, und schabet sie recht sauber, nehmet sodann Schmeer von einem Schweine, und schneidet es recht klein mit Brustfleisch von Capaun, hacket alles wohl zusammen mit ein wenig Zwiebeln, Peterfilien, Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, und so viel Milch als ihr für gut befindet. Nehmet hernach dieses Gehäck, füllet eure Därme damit, und bindet eure Weiß-Würste an beyden Enden, so lang ihr sie haben wollet. Lasset sie hernach auf dem Rost braten, und gebt sie zum Vor-Gerichte.

Boudin noir. Roth-Wurst.

Die Rothwurst macht man mit Schweinsblut, ein wenig Milch, Schweins-Schmeer, so man in genugsamer Quantität klein hacket, Saltz, Pfeffer, ein wenig Anis und andern feinen Kräutern, alles wohl unter einander gemischt. Dieses alles füllet man in wohl gewaschene und abgebrühete Därme, leget sie hernach auf den Rost, und trägt sie auf, wie die vorigen.

Sauciffes. Brat-Würste.

Diese sind mit der weissen Wurst einerley, ausgenommen, daß man nicht so grosse Därme dazu nimmt. Man kochet sie auch also, und giebt sie gleichfalls zum Vor-Gericht.

Man

Man macht auch Bratwürste mit dem Fleisch gebratener Rebhühner, welches man recht klein hacket mit Schweinen = Schmeer und Gewürz, wie an der weissen Würst. Die weissen Würste und Bratwürste sind besser in der Pfannen, als auf dem Rost gebraten.

Andouillettes de Veau.

Kleine Würste von Kalbfleisch.

Nehmet Fleisch aus der Kalbs-Keule, hacket es mit gutem Speck, rohen Eyerdottern, Salt, Pfeffer und feinen Kräutern. Machtet mit diesem Gehäck eure kleinen Würste, passiret sie in der Casserole, und gebt sie mit einem Jus von Championen zum Vor-Gericht. Diese kleinen Würste thun gute Dienste den Rand der Schüsseln zu besetzen, sowol in Ansehung der Potagen als auch unendlich viel anderer Ragut.

Man macht auch kleine Würste von Fischfleisch, als zum Exempel mit Aal- und Karpfenfleisch, so gewürzet, wie man es im Articul vom Karpfen-Gehäck gesagt hat. Nachdem man sie gemacht hat, kochet man sie eben so, und giebt sie zum Vor-Gerichte, mit einem Ragut von Championen, oder Fasten = Speisen um den Rand der Schüssel.

Gelée. Gallert.

Nehmet einen Hahn, ziehet ihm die Haut ab, ein Knie-Bein, und vier Kalbs-Füsse, die zer schlagen sind, blanschiret sie, und thut sie in einen neuen Topf mit Wasser, lasset alles zusammen

men ohne Salt kochen. Wenn sie gekocht sind, so nehmet die Brühe davon, fettet sie ab, thut sie in eine Casserole mit Zucker, Zimmet und Citronenschellen; lasset alles ein wenig zusammen kochen, thut den Saft von sechs Citronen und sechs geklopfte Eyerweiß daran, und wenn die Brühe mehr als halb kalt worden ist, so schlaget sie zweymal durch ein Haar-Sieb, damit das Fett daran hangen bleibet.

Wenn die Brühe durchgeschlagen ist, so thut eure Gallert in eine Schüssel, lasset sie kalt werden, und gebt sie zum Bey-Gericht. Wenn ihr wollet, so könnet ihr ein wenig weissen Wein daran thun. Und wenn sie recht gestehen soll, so muß man sie im Sommer in den Keller tragen, dann die Kälte trägt vieles dazu bey.

Blanc-manger. Weiß-Essen.

Man nimmet dazu eine schon gemachte Gallert, man thut noch Zucker, Zimmet und Citronen-Schalen dazu, man lasset alles eine Zeitlang in einer Casserole zusammen kochen, hernach thut man gescheelte Mandeln und ein wenig Milch darein. Man schlägt das Blanc-manger durch, wenn es mittelmäßig warm ist; man muß es drey mal durch ein sauberes Haar-Sieb schlagen, es sodann in einer Schüssel arichten, kalt werden lassen, und zum Bey-Gericht kalt auftragen.

Fricandeaux farcis.

Gefüllte Fricandeaux.

Nehmet den Schenkel, oder das dicke Bein,
von

von einem Kalb, schneidet es in zarte Scheiben, klopset sie wohl mit dem Hest eines Messers, spickt sie darauf mit Mittelspeck, und breitet sie auf einen Tisch, so, daß das gespickte unten ist, bedecket sie in der Dicke eines Thalers mit einer Fülle, welche aus einem Stück Kalbfleisch, Rinder-Marek, ein wenig Speck und Eyer gemacht, und mit Sals, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzet worden.

Wenn solches geschehen, so rollet die Fricandeaux zusammen, legt sie ordentlich in eine Casserole mit ein wenig Speck, so man unten auf den Boden legt, und lasset sie so lange kochen, bis sie umgewendet worden, und auf beyden Seiten eine schöne Farb bekommen.

Zieheth hernach eure Fricandeaux heraus, lasset das Fett davon ablauffen, leget sie wieder in die Casserole in einer Bräse mit ein wenig Speck auf dem Boden, giesset Jus von Rindfleisch daran, lasset sie darinnen ein wenig kochen, und machet die Sose mit gerösttem Mehl dicklich. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie an, und gebt sie zum Vor-Gericht mit einem Ragut von Championen darunter.

Wenn man kein Ragut dazu macht, so besetzt man damit die Schüsseln, zu grossen Vor-Gerichten. Wollet ihr sie nicht füllen, so spicket sie nur mit gutem Speck, kochet sie, wie man es gesagt hat, und besetzt damit die andern Ragut nach Belieben; wenn sie so gekocht sind, so brauchet man sie zu nichts anders als den Rand der Schüsseln zu besetzen.

Jus de Champignons.

Jus von Championen.

Nehmet Championen, reiniget sie wohl, was firet sie in der Casserole mit Speck oder Butter, nachdem es ein Fleisch- oder Fast-Tag ist. Lasset sie mit Mehl recht braun werden.

Wenn solches geschehen, so thut eine gute Fleisch- oder Fischbrühe daran, lasset sie einen Wall sieden, und thut es in einen Topf um euch desselben zu bedienen.

Jus de Boeuf.

Jus von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück Rindfleisch daran kein Fett ist, schneidet es in dünne Scheiben, und thut es in eine Terrine oder kleinen Topf. Setzet den Topf auf ein wenig Blut, nachdem ihr ihn mit einem aus Teig gemachten Deckel zugedeckt. Lasset euer Fleisch zwei Stunden lang also dämpfen. Nehmet hernach das Jus, so daraus gestossen, um euch desselben in denen Ragut zu bedienen oder in andern Sachen, die man angemercket hat.

Auf eben diese Art kan man ein Jus von Hammelfleisch und von Kalbfleisch machen oder es halb am Spieß braten lassen, und den Saft davon unter einer Press heraus pressen.

Jus de Chapon.

Jus von Capaun.

Nehmet einen guten Capaun, lasset ihn braten;

auch Coulis und Jus zuzurichten. 131

ten; wenn er gebraten ist, so drucket unter der Presse den Saft heraus. Diese Jus sind in der Küche sehr dienlich, den meisten Theil der Ragut und Botagen, die man macht, kräftiger zu machen.

Coulis. Coulis.

Die Coulis dienen in der Küchen die Sosen und Botagen dicklich, und sie zugleich desto köstlicher zu machen.

Coulis de Veau.

Coulis von Kalbfleisch.

Man nimmt einen Kalbs-Schenkel, aus welchem man das Jus ziehet, wie man es allbereit gesagt hat. Man leget hernach in dieses Jus durre Semmel-Rinden und ein wenig Fleischbrühe, und wenn die Brodt-Rinden den Saft in sich geschluckt haben, so schlägt man alles durch ein Haar-Sieb, und bedienet sich desselben in der Gelegenheit. Auf eben diese Weise macht man auch die Coulis von Rindfleisch.

Coulis de Poularde.

Coulis von einer geschnittenen Henne.

Lasset ein geschnittenes Huhn braten; wenn es gebraten ist, so thut selbiges in einen Mörser, stoffet es wohl, nehmet hernach Semmel-Rinden, passiret sie mit Speck und einigen feinen Kräutern in der Casserole braun. Wenn solches geschehen, so feuchtet alles mit ein wenig Brühe an, schlaget es durch ein Sieb oder

132 Wie mancherley andere Gerichte
durch ein weiß leinen Tuch, und bedienet euch
desselben.

Man macht es eben so, wenn man ein Cou-
lis von Capaunen, von Rebhühnern, von Schne-
psen, von Tauben und Enten machen will.

Coulis de Champignons.

Coulis von Championen.

Man ziehet den Jus davon aus, wie man
gesagt hat, man weichet Brodt-Rinden darin-
nen ein. Wenn es wohl eingeweicht ist, so
schlägt man es durch ein Sieb, und bedienet
sichs.

Coulis de Lentilles.

Coulis von Linsen.

Nehmet Semmel-Rinden, einige Wurzeln,
als da sind: Petersilien-Wurzeln, Pastinacken,
Zwiebeln und andere, die sich essen lassen. Pas-
siret sie im Speck oder in der Butter braun,
nachdem es ein Fleisch- oder Fast-Tag ist. Wer-
set Semmel-Rinden hinein, und lasset alles
wohl braun werden.

Wann solches geschehen, so thut darein ge-
kochte Linsen, und ein wenig Brühe, Saltz und
Pfeffer. Wenn alles wohl eingeweicht ist, so
schlaget es durch ein Sieb, und bedienet euch
desselben zu Potagen, sowol an Fleisch- als
Fast-Tagen. Das giebt ihnen einen guten Ge-
schmack, und macht sie hübsch dicklich. Von
kleinen oder auch von harten Erbsen kan man
auf eben diese Art ein Coulis machen. Von dies-
sen

auch Coulis und Jus zuzurichten. 133
fen letztern muß man nur die klare Brühe
nehmen.

Coulis d'Ecrevisses,

Coulis von Krebsen.

Dieses Coulis macht die Fasten-Suppen recht
löstlich, man macht es aber auf folgende
Weise:

Nachdem ihr eure Krebse habt kochen lassen,
nehmet ihr die Füße und die Schenkel davon,
ihr stoßet sie in einem Mörser, ihr thut daran
ein wenig Fischbrühe, oder sonst eine Fasten-
brühe, oder eine dünne Erbsenbrühe mit einer
Brod-Rinde; wenn alles wohl eingeweicht ist,
so schlaget ihr es durch ein Sieb.

Ende des ersten Theils.

