

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

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

urn:nbn:de:bsz:31-69960

6 Verzeichniß der Speisen

15. Käß, von welchem man will.
16. Gefüllte Championen.
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 diser Idée (oder auch nach Belieben) anstellen.

(Figur so ein Ambigus vorstellet.)

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 selb- gem Jahr.	Junge Gänse.
Junge zahme oder wil- de Tauben.	Lämmer.
Nebhüner.	Merzen-Häsigen.
Ortolans.	Frischlinge.
	Phasanen.
	Caninichen.

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- gen.
Hirsch-Kälber.	Wasserschneypfen.
Junge wilde Tauben.	

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.	Kürbßen.
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 gemeinlich 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