

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

III. Was man sowohl an Fleisch-Tagen, als auch an Fast-Tagen zu Vor-Gerichten, zu Braten, zu Bey-Gerichten und zu Uberley-Gerichten aufträgt.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

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-Brieffeln.	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.	kenem 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 Haring. | 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 Haring. |
| Brassen mit Ragut. | Gedörte Haring 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 Ge-
niß aufträgt, ohne Fische darunter zu thun, wie
man es die sechs Wochen in der Fasten zu hal-
ten 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 Trüffeln mit Del.	
Aepfel Röchlein.	
Spargel-Salat.	

Ausser dem, was gesagt worden ist von aller-
ley Speisen, Wurzeln und Gemüß, 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 auf-
zutragen pfleget, und solches alles kan man auf
verschiedene Art zugerichtet bey den ordentlich
zugerichteten Mahlzeiten auftragen; Nun müs-
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,