

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

IV. Wie man allerhand Potagen an Fleisch-Tagen machen soll.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

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-Rämmen, 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

an Fleisch-Tagen zuzurichten. 21

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 aussuchen, 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 Cafferole mit zergangnem Speck und Mehl passiret.

Potage de Perdrix.

Potage von Rebhünern.

Nehmet ein Rebhuhn, so sauber geputzt, 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 meinet 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

Befehet 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 gestossenen 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 befehet.

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 aufschwellen, 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 aufschwellen, 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, Musserons, 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 pfleget.