

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Gemueße

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

klopft, thut ein halbes Pfund Meertrauben dazu, läßt es eine starke halbe Stunde gut kochen, und servirt es mit einer guten Weinsauce.

G e m ü s e .

1. Fécule von Kartoffeln.

Man nimmt ein feines Haarsieb, wäscht und schält verhältnißmäßig Kartoffeln, reibt sie auf einem Reibeisen in das Haarsieb, das man auf eine erdene Schüssel stellt, gießt viel Wasser dazu wenn sie gerieben sind, und läßt es etwa eine halbe Stunde stehen; gießt es dann ab, läßt die Kartoffeln, die unten im Gefäß sind, entweder naß oder trocknet sie, und braucht sie dann nach Belieben.

2. Kartoffeln auf englische Art.

Man wäscht die Kartoffeln sauber, kocht sie im Salzwasser, schält sie, läßt ein gutes Stück Butter mit Salz und etwas Pfeffer schmelzen, schneidet die Kartoffeln in Scheiben und thut sie dazu; läßt sie aber nicht lange kochen, daß die Butter nicht gerinne oder zu Dehl werde; thut hernach beym Anrichten den Saft einer Citrone dazu.

3. Kartoffeln à la Maître-d'hôtel.

Man macht sie auf ähnliche Art: nur ist es besser, wenn man die Kartoffeln ganz warm verschneidet und die Butter in kleinen Theilen dazu thut, mit vielen fines herbes, Pfeffer und Salz; wenn man sie servirt, so thut man einen Löffel voll Wasser und ein wenig Citronensaft dazu, damit die Butter nicht gerinne.

4. Kartoffeln mit Rahm.

Man thut ein gutes Stück frische Butter in eine Casserole, einen Eßlöffel voll Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnüz und fein gebackte fines herbes, ein Glas voll oder etwas mehr frischen Rahm; rührt diese Sauce herum bis sie kocht, schneidet die Kartoffeln darein und servirt sie.

5. Kartoffeln à la Lyonnaise.

Wenn die Kartoffeln gut abgekochet sind, so schneidet man sie in eine Casserole, macht eine dünne Zwiebel-Purée (siehe Zwiebel-Purée oder durchgestrichene Zwiebeln), schüttet sie darüber, hält die Kartoffeln warm ohne sie kochen zu lassen; man kann sie auch auf eine andere Art zubereiten: man schneidet 8 Zwiebeln länglicht und röstet sie in frischer Butter, thut etwa einen Kaffeelöffel voll Mehl daran, rührt es gut, wie eine Sauce, mit etwas Salz, Pfeffer und guter Fleischbrühe oder auch Wasser und ein wenig Essig; läßt dieses eine Viertelstunde langsam kochen, gießt sie über die Kartoffeln, hält sie gut warm und servirt sie.

6. Kartoffeln à la Provençale.

Man thut ein gutes Stück Butter in eine Casserole, nimmt 3 Eßlöffel voll Baumöhl, schneidet etliche Citronenschalen wie Spänlein hinein, ein wenig Muskatnuß und einen guten Theil fines herbes; schneidet die abgekochenen Kartoffeln rund oder viereckigt, thut sie so aufs Feuer ohne sie kochen zu lassen, damit das Fett nicht gerinne, thut den Saft von einer Citrone dazu und servirt sie.

7. Gebackene Kartoffeln.

Man schneidet rohe Kartoffeln in der Form eines kleinen Theilers, etwa anderthalb Linien dick, thut sie in heißem Backschmalz auf ein starkes Feuer, streut etwas Salz darauf, backt und servirt sie. Eben so backt man auch ganze Kartoffeln, die nicht allzu groß sind, um die Bisteks damit zu garniren. Oder man thut sie in einen guten Theil heiße Butter, wirft sie in der Pfanne herum, mit Pfeffer und Salz, läßt sie wohl abtrocknen, daß sie nicht zu fett sind und servirt sie.

8. Kartoffel-Knöpflein.

Man bratet einen guten Theil Kartoffeln in heißer Asche, reinigt alles harte davon, daß nur das mehlichste übrig bleibt, stoßt sie in einem Mörser, treibt sie dann durch ein Knöpflein-Tamis; nimmt halb so viel Butter als man Kartoffeln hat und stoßt es mit einander, würzt es mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fines

herbes; thut 5 bis 6 Eyerdotter daran, stoßt sie damit, nebst 3 Eyerweiß, die man zu Schnee peitscht; man kann sie hernach wie feine Knöpflein serviren, mit einer guten spanischen Sauce, Velouté oder Rahmsauce, auch nur mit heißer Butter und größerem Brod, wie es in Deutschland üblich ist.

9. Glacirte Zwiebeln.

Man schält 15 bis 18 Zwiebeln schön glatt, und bereitet sie wie es bey den Saucen gesagt worden, und servirt sie mit einer spanischen Sauce; oder man vermengt einen Kaffeelöffel voll Mehl mit der Brühe von den glacirten Zwiebeln, thut ein halbes Glas voll Fleischbrühe dazu, rührt sie herum, läßt sie kochen und servirt sie mit den Zwiebeln.

10. Glacirte weiße Rüben.

Man nimmt 15 bis 18 große weiße Rüben, schneidet sie schön glatt und rund, läßt sie in ihrer ganzen Größe, und formirt sie wie eine Birne oder einen Apfel; thut ein wenig Butter in eine Casserole und stellt sie aufs Feuer, legt die Rüben eine neben die andere, passirt sie ein wenig in Butter und thut sie dann in eine andere Casserole; nimmt 4 Löffel voll Velouté oder Sauce tournée, eben so viel Fleischbrühe, ein Stückchen Zucker und läßt es langsam mit einander kochen; wenn sie weich sind, so läßt man die Sauce einkochen, richtet die Rüben an, und gießt die Sauce darüber; wenn man keine Sauce hat, so nimmt man einen Eßlöffel voll Mehl, Zucker und Fleischbrühe, läßt es dann eben so kochen und servirt sie mit der eigenen Sauce.

11. Gelbrüben in Butter.

Man nimmt 10 oder 12 Gelbrüben von der nemlichen Größe, schneidet sie schön glatt und rund, kocht sie im Salzwasser fast weich, läßt sie in einem Siebbecken abtropfen, thut sie in eine Casserole, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und einem guten Stück Butter, wirft sie darin herum, schüttet einen Löffel voll Velouté dazu, oder auch nur Wasser, daß die Butter nicht gerinne, und läßt sie langsam kochen; man kann auch etwas fines herbes daran thun.

12. Zellery in einer weißen Sauce oder Velouté.

Man reinigt Zellery, wäscht ihn sauber, schneidet ihn in kleine Stücke, nimmt die weichen und weißen Blätter dazu, brühet ihn gut, und wenn man sieht, daß er weich wird, so thut man ihn in frisches Wasser und hackt ihn; nimmt hernach ein gutes Stück Butter in eine Casserole, mit etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß, thut 3 Unrichtlöffel voll gute Velouté und eben so viel Fleischbrühe dazu, läßt ihn einkochen, bis er dick genug ist: rüstet eine Reihe geröstete Brodschnitte um die Platte herum und servirt ihn. Hat man keine Velouté, wenn der Zellery in Butter passirt ist, so bestreuet man ihn mit Mehl und gießt gute Fleischbrühe daran.

13. Ganzer Zellery in spanischer Sauce.

Man nimmt ganzen Zellery, reinigt ihn und schneidet ihn in 2 oder 4 Theile, nachdem er groß oder klein ist, schneidet ihn schön glatt, wie die Rüben, brüht ihn im heißen Wasser; wenn er etwa 20 Minuten im siedenden Wasser gekocht hat, so thut man ihn in kaltes, legt ihn dann wieder trocken, und schneidet ihn nochmals glatt: thut ihn in eine Casserole mit einem Stückchen guter frischer Butter, etwas Pfeffer, 4 Unrichtlöffel voll guter spanischen Sauce und 6 Unrichtlöffel voll Consommé, läßt ihn auf einem starken Feuer wenigstens eine halbe Stunde einkochen, richtet ihn an und servirt ihn; wenn man keine spanische Sauce hat, so nimmt man ein wenig Mehl und benimmt sich dabey wie gewöhnlich.

14. Spanische Artischoken mit Consommé.

Man nimmt beim verschneiden nur die zartesten Rippen, das innere soll voll und fest seyn; sie müssen alle gleich, die Ränfte davon geschnitten, und im siedenden Wasser abgebrüht werden; man versucht von Zeit zu Zeit, ob die schleimigte Haut abgeht: stellt sie dann vom Feuer, thut sie in laues Wasser, macht das schleimigte davon, thut sie in frisches Wasser, pußt sie noch einmal und legt sie trocken, rüstet eine gute Blanc. (siehe Blanc), und kocht sie darin; legt sie dann in eine Casserole, gießt Consommé daran, daß sie darüber geht: thut sie auf ein starkes Feuer, läßt die Consommé auf drey Quart einkochen, richtet sie an und servirt die Consommé statt Sauce.

15. Spanische

15. Spanische Artischocken mit Velouté.

Man nimmt ebenfalls die Artischocken schön weiß und gleich geschnitten, in eine Casserole, mit ein wenig grobem Pfeffer, 5 Arrichtlöffel voll Velouté, zweymal so viel Consommé, läßt sie auf einem starken Feuer gut kochen, bis die Sauce über die Hälfte eingekocht ist; richtet sie an und servirt sie. Hat man aber weder Blanc noch Velouté, so brühet man die Artischocken gut ab, pugt sie, schneidet die Ränfte ab und legt sie in eine Casserole; thut in ein anderes Geschirr einen Vierling Butter, einen Eßlöffel voll Mehl, kocht es wie eine weiße Sauce, gießt Fleischbrühe dazu, und gibt acht, daß es viel Sauce gibt, damit sie eine gute Weise einkochen kann, thut groben Pfeffer und etwas Glace dazu, und richtet sie über die Artischocken an.

16. Artischocken mit spanischer Sauce.

Wenn die Artischocken zubereitet sind, wie die vorigen, so nimmt man 5 Arrichtlöffel voll gute spanische Sauce, zweymal so viel Consommé, und läßt es mit einander über die Hälfte einkochen; richtet die Artischocken an und läßt die Sauce noch einkochen bis sie gut ist, läßt auch frisches Ochsenmark mitkochen, und servirt es ganz mit den Artischocken.

17. Spanische Artischocken mit Rahm-Sauce.

Man bereitet sie wie die vorigen, und läßt sie ganz in Consommé kochen; thut sie in eine andere Casserole, läßt die Consommé fast zu Glace einkochen, thut dann 4 Arrichtlöffel voll Rahm-Sauce dazu, läßt es mit einander kochen und gießt die Rahm-Sauce darüber.

18. Purée von spanischen Artischocken en croustade.

Man nimmt die Artischocken mit der Rahmsauce, wie oben gemeldet, und passirt sie durch ein Cramine, wie eine Purée; nimmt hernach etwa 2 Zoll dicke Brodkrusten, schneidet sie rund oder oval, macht eine Linie vom Rand rund herum einen Einschnitt, passirt die Schnitten in Butter, bis sie schön gelb sind; nimmt sie dann heraus und löst den gebackenen Deckel, den man

wieder darauf legt, aber das inwendig ohngebackene Brod heraus nimmt, daß man die Purée hinein thun kann, in die man zuvor ein Stückchen Zucker thut.

19. Gewöhnliche Artischocken.

Man nimmt 3 Artischocken von gleicher Größe, schneidet den Stiel, alles Härte und die Spizen von den Blättern davon ab, wäscht sie etliche Male, thut sie in einen Kessel voll heißes Wasser, mit Salz, und läßt sie etwa eine Stunde kochen; sind sie genug gekocht, so legt man sie in frisches Wasser, nimmt das Haar heraus, thut eine Buttersauce daran oder servirt sie besonders.

20. Artischocken in einer Velouté.

Man nimmt 8 bis 10 Artischocken: sind sie groß, so schneidet man sie in 8 Theile, sind sie mittelmäßig nur in 4, schneidet die äußern Blätter schön gleich und nimmt das Haar heraus, legt sie in kaltes Wasser, und trocknet sie wieder; thut sie hernach in eine Casserole mit etwa 5 Anrichtlöffel voll Velouté, sechs Löffel voll Consommé und einem Ey groß Butter; eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man sie auf ein starkes Feuer, legt auch Feuer auf den Deckel, und richtet die Artischocken auf eine Platte an; wenn nicht Sauce genug da ist, so macht man eine Sauce von Weismehl, Butter, Fleischbrühe und Citronensaft.

21. Artischocken in einer spanischen Sauce.

Es ist die nemliche Zubereitung wie die obige: nur statt einer weißen Sauce, thut man eine spanische Sauce dazu und servirt sie auf ähnliche Art.

22. Artischocken aux fines herbes.

Man bereitet die Artischocken auf die nemliche Art, wie die vorigen, röstet ein wenig Mehl, thut gute Fleischbrühe und etwas Jus dazu, auch viele fines herbes, groben Pfeffer und Mustatnuß, schüttet die Sauce darüber und servirt sie.

23. Artischocken à la Lyonnaise.

Sind die 3 Artischocken groß, so schneidet man sie in 8 Theile und reinigt sie wie die vorigen, legt sie in frisches Wasser, und

läßt sie wieder trocknen; bestreicht die Casserole mit einem halben Pfund Butter, streut Pfeffer und Salz auf die Artischocken, legt den Käse davon wohl in die Butter; eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man sie auf ein starkes Feuer, legt auch Feuer auf den Deckel: gibt aber acht daß sie nicht verbrennen; wenn sie gekocht sind, so richtet man sie an und schüttet die Butter darüber. Man kann sie in der Butter noch herumkehren, und wenn sie gelb sind servirt man sie.

24. Gebackene Artischocken.

Man reinigt die Artischocken, schneidet sie in mittelmäßige Stücke, wuzt den Käse wohl und läßt nicht viel Blätter daran, wäscht sie rein und trocknet sie wieder; thut sie in eine erdene Schüssel, mit Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel voll Baumöhl, einem ganzen Ey, 2 oder 3 Eyerdottern, 3 Eßlöffel voll Essig, 8 Löffel voll Mehl und einem halben Glas Bier, mengt dieses wohl unter einander bis das Mehl keine Klöße mehr hat; man kann den Teig auch besonders rüsten, die Artischocken hinein thun und backen: nur gibt man acht daß überall Teig genug ist, und backt auch Petersilien dazu.

25. Artischocken à la Barigoule.

Eine sehr beliebte Art die Artischocken zu bereiten: man muß aber von den besten und größten dazu nehmen; man schneidet die spizigen harten Blätter, auch das Harte, von 3 bis 4 Artischocken weg, brüht sie etwa 20 Minuten im siedenden Wasser, nimmt sie heraus, thut das Haar davon und läßt sie gut trocknen; backt sie hernach in heißem Schmalz, nimmt sie heraus, thut sie in eine Casserole, mit einem Vierling geschabenen Speck, eben so viel Butter und Baumöhl, thut Pfeffer, Salz und einen guten Theil fräes herbes dazu, und läßt dieses alles mit einander kalt werden; thut es dann samt den Artischocken mit Lorbeerblättern, Kimian und einem gut garnirten Bouquet in eine andere Casserole, mit Speckbarden, etlichen Stückchen Kalbfleisch, etwas Schinken und einem Glas voll Fleischbrühe; bindet die Artischocken mit Fäden, daß sie nicht aus einander fallen, legt sie in die Casserole, läßt sie etwa 3 Viertelstunden langsam kochen; nimmt die Fäden ab und richtet sie an, schüttet etwas spanische Sauce daran, oder

wenn man keine hat, so röstet man etwas Mehl, nimmt die Brühe von den Artischocken dazu und servirt sie.

26. Artischocken à la Provençale.

Man rüftet 3 oder 4 Artischocken wie die vorigen, schneidet 12 Zwiebeln, jede in 4 Theile, läßt sie etwa eine Linie dick, daß sie einen Quart-Zirkel ausmachen, thut ein halbes Pfund Baumöhl in eine Casserole, mit den Zwiebeln; wenn sie schön gelb geröstet sind, so stößt man 3 gewaschene Sardellen mit etwas Butter in einem Mörser, thut davon in die Artischocken, und kocht sie ganz auf ähnliche Art wie die vorigen; wenn man sie servirt, so schüttet man eine gute spanische Sauce daran, oder macht es wie vorher gesagt.

27. Die Skorzonere.

Man schabt sie gut, daß nichts schwarzes mehr daran bleibt, thut sie in ein Geschir mit Wasser und etwas weißem Essig, kocht sie dann eine Stunde in anderem Wasser und Essig, und servirt sie mit einer Butter-Sauce.

28. Gebakene Skorzoneren.

Man kann die Skorzoneren, ehe man sie bakt, mit einer etwas dicken scharfen Buttersauce vermengen und dann in Backteig thun und in heißem Schmalz backen; oder auch nur in Wasser und Essig gekocht, hernach abgetrocknet, in Backteig gebakten und mit gebacknem Petersilien garnirt serviren.

29. Gurken mit Rahm.

Man schneidet die Gurken, nachdem sie geschält, klein viereckigt, in gleiche Stücke, läßt in einer Casserole, Wasser mit etwas Salz sieden, thut die Gurken hinein; sobald sie unter dem Finger nachgeben, legt man sie in kaltes Wasser, und läßt sie auf einem Tuch austrocknen; macht eine Rahmsauce daran und servirt sie auf einer Platte oder silbernen Casserole.

30. Gefüllte Gurken.

Man schält 3 Gurken, und nimmt das innere mit einem Ragout-

Löffel heraus: sind sie leer, so füllt man sie mit einer gekochten Farce (siehe Farce cuite), thut in eine Casserole etliche Speckbarden, Abschnitte von Kalbfleisch, Gelbrüben, Zwiebeln, und ein garnirtes Bouquet, legt die Gurken darauf, bedeckt sie mit Speck und schüttet verhältnismäßig Fleischbrühe daran; läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen, fühlt mit dem Finger ob sie weich genug sind: nimmt sie vom Feuer, läßt sie trocknen, thut eine gute spanische Sauce daran und servirt sie.

31. Gurken à l'Espagnole.

Man schält etliche Gurken, schneidet sie wie die mit Rahm, brüht sie im siedenden Wasser, gießt 4 Löffel voll spanische Sauce und 2 Löffel voll Consommé dazu; läßt es eine halbe Stunde mit einander kochen, doch daß sie nicht zu weich werden; wenn es zu viel Sauce wäre, so läßt man sie noch einkochen und servirt sie.

32. Endivien, oder Chicorée en Velouté.

Man sondert das grüne vom Endivien schön ab, daß nichts als das weiße bleibt, schneidet den Stiel ab, wäscht ihn sauber, brühet ihn gut im heißen Wasser mit etwas Salz; gibt acht, daß er nicht schwarz wird; wenn man sieht daß er sich mit dem Wasser vermengt, so ist er genug gebrüht; thut ihn dann in kaltes Wasser, gießt ihn in ein Siebbecke, macht Ballen davon und drückt das Wasser gut heraus; hackt ihn dann, thut ein gutes Stück Butter in eine Casserole, passirt ihn darin, nimmt 5 Anrichtlöffel voll Velouté, eben so viel Consommé, läßt es einkochen bis es dick ist; richtet ihn auf eine Platte an und servirt ihn mit gerösteten Brodschnitten. So kann man ihn auch mit Fleischbrühe oder Rahm machen; hat man keine Sauce, so nimmt man einen Eßlöffel voll Mehl.

33. Spinat à l'Anglaise.

Man nimmt jungen Spinat, nachdem er gut gereinigt und gewaschen ist, thut man ihn in siedendes Wasser, mit etwas Salz, drückt ihn gut ein, daß er keinen Rauchgeschmack bekommt; wenn er sich mit dem Wasser vermengt und unter dem Finger nachgibt, so nimmt man ihn heraus und thut ihn 2 bis 3 Mal in frisches Wasser, daß er schön grün bleibt, preßt ihn recht aus und hackt ihn; thut ihn dann auf ein gutes Feuer, mit Pfeffer, Salz und

Muskatnuß, rührt ihn mit dem Kochlöffel wohl herum, daß er nicht anhängt, bis er recht heiß ist; stellt ihn dann vom Feuer, rührt ein gutes Stück feine frische Butter stückweise darein, ohne ihn wieder aufs Feuer zu stellen, garnirt die Platte mit gerösteten Brodschnitten und servirt ihn.

34. Spinat für Entremets.

Die Hauptsache ist, daß er schön grün bleibt und im Brühen schnell kocht, dann in kaltes Wasser legt, das man etliche Male ändert; passirt ihn dann auf einem guten Feuer, so geschwind wie möglich, mit einem Stück frischer Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß; nimmt 5 Löffel voll Velouté, etliche Löffel voll Consommé, und läßt ihn so einkochen: rührt aber darin, damit er nicht anhängt, und servirt ihn mit gerösteten Brodschnitten. Hat man keine Sauce, so nimmt man 2 Eßlöffel voll Weizmehl, streuet es darüber, daß es keine Klöße gibt, nimmt gute Brühe, oder auch Rahm, und kocht ihn darin: gibt acht daß er weder zu dick noch zu dünn wird.

Man macht auch im Winter, wenn das Obst selten ist, Spinat-Torten, mit Rahm oder Mandeln, und etlichen Makronen.

35. Blumenkohl in einer weißen Sauce.

Man reinigt den Blumenkohl, gießt Wasser in eine Casserole, mit einem Ey groß Butter und etwas Salz, läßt ihn eine gute Viertelstunde kochen, richtet ihn an, daß er gut aussieht und einen runden Hutkopf bildet; gießt hernach eine weiße oder braune Butter-Sauce darüber und servirt ihn; zur weißen Sauce nimmt man Fleischbrühe oder Wasser, zur braunen aber Jus.

36. Blumenkohl à la Damezac.

Wenn er gekocht ist, wie der vorige, so thut man ihn in die Butter-Sauce, wirft ihn darin herum, dressirt ihn auf der Platte und servirt ihn.

37. Blumenkohl mit Parmesan-Käs.

Wenn man übrigen Blumenkohl mit der Sauce hat, so bereitet man ihn auf folgende Art: man reibt einen guten Theil Parmesan- und Schweizer-Käs, von jedem die Hälfte, und bestreut

den Blumenkohl damit; nimmt hernach schön geriebenes Brod, nachdem man mit einem Pinsel warme Butter darauf gegossen hat, wie wenn man eine Cotelette pannirt, thut ihn etwa 20 Minuten in einen gelinden Backofen, oder unter eine Tortenpfanne, gibt ihm eine schöne Farbe und servirt ihn. Wenn man keinen übrigen Blumenkohl hat, so macht man ihn mit der Butter-Sauce fertig. Man kann auch den Käse und die Brosamen mit einander vermengen daß er eine schöne Kruste bekommt.

38. Blumenkohl gebacken.

Man läßt den Blumenkohl auf 3 Quart kochen, macht eine etwas dicke Buttersauce, kehrt den Blumenkohl darin herum und läßt ihn kalt werden; wenn man ihn serviren will, so macht man einen Backteig an, kehrt den Blumenkohl darin herum, backt ihn in Backschmalz und servirt ihn. Man kann ihn auch ohne Butter-Sauce, mit etwas Salz, Pfeffer und Essig begießen, in den Backteig thun, backen und mit gebackenem Petersilien serviren.

39. Gefüllter Kohl.

Man nimmt 2 mittelmäßige Kohlköpfe: wenn sie etwa 20 Minuten gekocht haben, so thut man sie in kaltes Wasser, läßt sie vertropfen, und nimmt das Herz aus dem Kohl; hackt ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Pfund weißen Speck, mit etwas Salz, grobem Pfeffer, Muskatnuß und anderem Gewürz; nimmt hernach 7 oder 8 Eyerdotter, die man mit der Füllet wohl vermengt, und füllt die Kohlköpfe damit; bindet sie zusammen, thut sie in eine Casserole, die man vorher mit Speckbarden, Kalbfleisch-Abschnitten, Schinken, 3 Gelbrüben, und einem gut garnirten Bouquet belegt, deckt sie mit Speckbarden zu, thut gute Fleischbrühe daran, läßt sie etwa anderthalb Stunden kochen und dann auf einem saubern Tuch vertropfen, preßt sie sogar ein wenig und gibt ihnen eine gute Form; gießt hernach spanische Sauce darunter, oder wenn man keine hat, so röstet man ein wenig Mehl und nimmt von der Brühe dazu, worin die Kohlköpfe gekocht wurden, hebt das Fett gut ab, glacirt und servirt sie.

40. Kohl mit Rahm.

Man reinigt den Kohl, schneidet ihn ganz klein wie Endivien,

brühet ihn, und läßt ihn kochen bis er weich ist; thut ihn dann in kaltes Wasser, drückt ihn wieder aus, und hackt ihn nur mit dem Messer; setzt ihn mit einem guten Stück Butter zum Feuer, kocht ihn gut weich mit Rahm, wie den Endivien, und servirt ihn mit gerösteten Brodschnitten.

41. Lattich-Köpflein in einer spanischen Sauce.

Man reinigt die harten und ganz grünen Blätter von den Lattich-Köpflein, brüht sie im siedenden Wasser, mit Salz; wenn sie etwa 20 Minuten gekocht haben, so thut man sie in kaltes Wasser, drückt sie gut aus, daß kein Wasser darin bleibt: thut ein wenig Salz und Pfeffer in das Herz der Lattichköpflein, bindet sie mit einem Faden, damit sie ganz bleiben; thut unten in die Casserole Speckbarden, Kalbfleisch-Abschnitte, 3 Gelbrüben, Zwiebeln, ein garnirtes Bouquet und Nägelein, legt die Köpflein darauf, deckt sie mit Speckbarden zu und gießt Fleischbrühe daran; läßt sie eine Stunde langsam kochen, dann auf einem saubern Tuch vertropfen, drückt die Brühe daraus, richtet sie kronenartig auf die Platte an, garnirt sie mit gerösteten Brodschnitten, in der Größe wie die Köpflein, glacirt sie und servirt sie mit spanischer Sauce.

42. Gefüllte Lattich-Köpflein.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet, wie der gefüllte Kohl, und auch mit der nemlichen Sauce servirt.

So kann man alle Arten Salat reinigen, brühen, hacken, weiß oder braun fricassiren, oder mit Rahm kochen, geröstete Brodschnitte darum legen und serviren.

43. Linsen à la Maître-d'hôtel.

Man kocht die Linsen, thut sie ganz heiß in eine Casserole, mit Salz, Pfeffer und gehackten fines herbes: thut gute feine Butter stückweise dazu; thut sie aber vom Feuer, daß die Butter nicht gerinne und servirt sie dann. — So bereitet man auch die weißen Bohnen, besonders die großen Haricots de Soissons.

44. Fricassirte Linsen.

Man röstet ein wenig Mehl, schneidet eine oder 2 Zwiebeln sehr fein, röstet sie mit dem Mehl, thut dann fines herbes, Pfeffer,

Salz und gute Brühe, Jus, oder Consommé daran; läßt es verkochen, bis die Zwiebeln weich sind, gießt die Linsen daran und servirt sie.

45. Weiße Bohnen.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet, wie die Linsen; man nimmt auch ein wenig Jus, Consommé oder Glace dazu.

46. Bohnen mit durchgestrichenen Zwiebeln.

Wenn die Bohnen gekocht sind, so thut man sie in eine Casserole, mit einem Stück Butter und 8 bis 10 Löffel voll durchgestrichenen Zwiebeln, hält sie gut warm, ohne sie kochen zu lassen: kostet sie ob sie genug gesalzen und gewürzt sind, und servirt sie.

47. Kleine grüne Erbsen au petit beurre.

Man nimmt 2 Messlein grüne Erbsen, thut einen Bierling Butter, ein wenig frisches Wasser dazu, und zerknäset sie mit den Händen, daß alle Butter daran hängen bleibt: gießt sie dann in ein Siebbeck, läßt das Wasser abtropfen, thut sie mit der Butter in eine Casserole, auf ein starkes Feuer; wenn sie gut passirt sind, so thut man ein wenig warmes Wasser daran, nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einem Stückchen Zucker und einem gut garnirten Bouquet, läßt es gut einkochen, daß fast keine Brühe mehr daran bleibt; wenn sie gut weich und fast trocken eingekocht sind, so nimmt man noch zwey Eyer groß frische Butter, wirft sie damit herum, ohne sie aufs Feuer zu stellen, und servirt sie.

48. Kleine grüne Erbsen à l'Anglaise.

Man thut Wasser und ein wenig Salz in eine große Casserole: wenn es siedet, so wirft man die Erbsen hinein und läßt sie bis zum Anrichten kochen; thut sie hernach in ein Siebbeck, läßt sie vertropfen und thut etwa anderthalb Bierling ohngeschmolzene Butter darauf, ohne sie mit den Erbsen zu vermengen.

49. Kleine grüne Erbsen à la Bourgeoise.

Man passirt 2 Eßlöffel voll Mehl in frischer Butter ganz weiß, thut die Erbsen hinein, und wenn sie auch gut passirt sind, so gießt

man warmes Wasser daran, thut ein garnirtes Bouquet, Salz, Pfeffer und 4 Zwiebeln dazu, läßt sie gut einkochen, rührt eine Liaison von 3 Eyerdottern daran und servirt sie.

50. Spargeln.

Man schabt die obere Haut davon, wäscht sie sauber, bindet sie in Büschlein, und läßt sie etwa 20 Minuten kochen: gibt wohl acht, daß sie nicht zu weich werden und die Spizen schön grün bleiben; servirt eine gute Buttersauce dazu, oder besonders, damit man sie auch mit Essig und Baumöhl speisen kann, wenn man es der Buttersauce vorzieht.

51. Spargel = Erbsen.

Man nimmt etwas dünne und grüne Spargeln, schneidet das grüne in der Größe wie kleine Erbsen, brühet sie wie anderes Gemüse, thut sie in ein Siebcken, und läßt sie vertropfen; eine Viertelstunde ehe man servirt, thut man ein Stück Butter in eine Casserole, passirt die Spargeln darin, und thut 2 Anrichtlöffel voll Velouté, oder 2 Kaffelöffel voll Mehl, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnüz, auch einen Kaffelöffel voll geriebenen Zucker dazu; wenn sie eingekocht sind, so thut man eine Liaison von 3 Eyerdottern daran, und servirt sie auf einer Platte mit gerösteten Brodschnitten garnirt.

52. Grüne Bohnen.

Man reinigt die grünen Bohnen und wäscht sie, thut sie in siedendes Wasser, mit etwas Salz; wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, so thut man sie zweymal in frisches Wasser, daß sie schön grün bleiben, gießt sie in ein Siebcken und läßt sie vertropfen; im Augenblick da man sie serviren will, thut man ein gutes Stück frische Butter in eine Casserole, mit Pfeffer, Salz, Muskatnüz und etwas fines herbes, stellt sie auf ein gutes Feuer, wirft die Bohnen darin herum, thut den Saft einer Citrone daran und servirt sie.

53. Grüne Bohnen à l'Anglaise.

Wenn sie schon grün gebrüht, klein geschnitten und recht heiß sind, so thut man Pfeffer, Salz und fines herbes daran: dann

die frische Butter stückweise dazu; aber stellt sie nicht mehr aufs Feuer, damit die Butter nicht gerinne, nebst dem Saft einer Citrone, und servirt sie.

54. Grüne Bohnen mit schwarzer Butter.

Eben so bereitet man sie in schwarzer Butter; wenn sie gut gebrüht sind, thut man sie ganz heiß in ein Siebbecken, daß sie vertropfen; richtet sie auf eine Platte an, gießt die schwarze Butter mit Essig darüber und servirt sie: jedoch ohne Petersilien.

55. Kleine grüne Bohnen fricassirt.

Wenn man die Bohnen wie die vorigen gekocht und im Siebbecken getrocknet hat, so nimmt man 2 Eyer groß Butter, Pfeffer, Salz, fines herbes und etwa 2 Löffel voll Mehl dazu; wenn dieses gut passirt ist, so gießt man ein Glas voll Fleischbrühe daran, läßt es mit einander kochen, thut die Bohnen hinein und wirft es gut unter einander, thut eine Liaison von 2 Eiern und den Saft einer Citrone daran und servirt sie.

56. Mangold - Stiele mit Parmesan - Käse.

Man nimmt weiße Mangoldstiele, etwa 4 Zoll lang, thut sie gereinigt und gleichförmig geschnitten in heißes Wasser mit Salz, läßt sie drey Viertelstunden kochen, fühlt dann mit dem Finger ob sie weich genug sind und läßt sie vertropfen; verfertigt hernach eine etwas dicke Buttersauce, mit ein wenig geriebenem Käse, thut die Stiele in die Casserole und wirft sie unter einander: läßt etwas Käse auf einer Platte zergehen und eine Schärre ziehen; ordnet hernach eine Lage Stiele und eine Lage geriebenen Käse, bis die Platte voll ist: thut Käse darauf, läßt geschmolzene Butter darauf tropfen, streuet fein geriebene Brosamen, mit Parmesankäse vermenget darauf, daß es eine schöne Kruste gibt; stellt es dann in den Backofen oder auf Kohlen, unter einen Lorten - Deckel, mehr Feuer oben als unten, damit es Farbe bekommt, und servirt sie dann.

57. Macédoine in der Rahm - Sauce.

Man nimmt viele klein geschnittene Gelbrüben, weiße Rüben, kleine Zwiebeln, Spargeln, weiße Bohnen, kleine grüne Bohnen,

Artischocken-Käse, Gurken und Blumenkohl, alles in einer Größe und Menge. Wenn diese Gemüse nach ihrer Art gekocht sind, so läßt man sie gut vertropfen, thut sie in eine Casserole, bereitet eine eingekochte Rahmsauce, wirft die Gemüse darein und servirt sie.

Hat man weder Velouté noch Rahmsauce, so nimmt man Butter und Mehl, passirt es, thut etwas Glace dazu, läßt es mit halb Rahm und halb Milch gut einkochen, und schüttet es über die Macédoine; ist es nicht dick genug, so macht man eine Liaison von Eyern darunter.

58. Chartreuse von Entremets.

Man macht eine Chartreuse wie die zu Entrées, mit den nemlichen geschnittenen Wurzeln und Gemüßen: man kann, statt ein Ragout-Fleisch hinein zu thun, ganze Lattichköpfelein nehmen, läßt die Chartreuse wohl vertropfen; man läßt von Wurzeln ein gutes Consommé fast zu Glace einkochen und wenn es nicht stark genug ist, so nimmt man etwas Fleisch-Glace dazu: gibt acht wenn man die Chartreuse umtürzt, daß sie ganz bleibt; schüttet hernach die Glace darüber und servirt sie.

59. Kastanien in einer spanischen Sauce.

Man nimmt 50 Kastanien, (es dürfen aber keine Lyoner seyn, diese sind nicht gut für die Küche). Wenn sie sauber geschält sind, so thut man sie in eine Casserole, mit einem Bierling Butter, vier Anrichtlöffel voll spanischer Sauce, 2 Gläser voll Consommé und etwas Muskatnuß, läßt sie eine halbe Stunde kochen; nimmt sie alsdann aus der Sauce, thut sie in eine andere Casserole, läßt die Sauce gut einkochen, passirt sie durch ein Etamine, gießt sie über die Kastanien, hält sie in heißer Asche warm und servirt sie; man kann sie auch in andern Sauten serviren.

60. Ganze Trüffel unter der Serviette.

Wenn die Trüffel gut gebürstet und gewaschen sind, so bedeckt man eine Casserole mit Speckbarden, legt die Trüffel darauf, mit etlichen ganzen Schalotten, einem Knoblauchzehen, Pfeffer und Salz, einem Lorbeerblatt, Kimian, 2 Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, anderthalb oder 2 Flaschen weißen oder rothen Wein, und einem guten Stück Butter; läßt sie eine halbe Stunde kochen, und servirt sie hernach unter einer Serviette.

61. Sauté von Trüffeln.

Wenn die Trüffel schön gebürstet und gewaschen sind, so schält man sie, schneidet sie in 2 Linien dicke runde Stückchen: läßt in einer flachen Casserole frische Butter schmelzen, thut sie dazu mit Pfeffer und Salz, stellt sie auf ein starkes Feuer und lehrte sie herum; man braucht nur 2 Minuten, um sie zu kochen; läßt die Butter gut ablaufen, thut sie hernach in eine spanische Sauce, richtet sie an und servirt sie für Entremets.

Eyer.

1. Weiche Eyer.

Es müssen ganz frische Eyer seyn, sonst sind sie nicht gut. Man legt sie in siedendes Wasser, läßt sie zwen und eine halbe Minute kochen und nimmt sie dann heraus. Sollen sie weich seyn wie Wachs, so läßt man sie 5 Minuten kochen. Man kocht sie so, wenn man sie ganz auf den Sauerampfer legen will.

2. Eyer in schwarzer Butter.

Man nimmt 10 oder 12 Eyer, zerschlägt sie, thut groben Pfeffer und Salz daran, gießt einen guten Theil schwarze Butter über die Eyer, daß sie eine Haut bekommen; macht noch mehr Butter schwarz auf einer Eyerkuchen-Pfanne, backt die Eyer darauf, gießt etwas Essig darüber und richtet sie an.

3. Eyer à la tripe.

Man läßt 12 Eyer hart kochen, schneidet sie hernach in gleiche Scheiben in eine Casserole; schneidet 12 Zwiebeln radförmig und passirt sie in Butter, ohne sie zu rösten; thut hernach einen Eszlöffel voll Mehl dazu, schüttet halb Milch und halb Rahm daran, und läßt die Zwiebeln gut kochen; sind sie gekocht, so thut man die geschnittenen Eyer darein und servirt sie.