

IN DES TOPSCH...



# R o c h b u c h

oder

meine vieljährigen Erfahrungen

wie man

gesunde und schmackhafte Speisen

bey einer

Holz und Kohlen ersparenden Feuerung

zubereiten kann.



Erster Theil.

48/26 R

---

Magdeburg,

gedruckt, bey Christ. Jakob Hänel, Hofbuchdrucker.

1802.



13 Rara 2

J. W. 864 (1/2)

722

HT 916757



37 9 1878

126A4930A



Ein beträchtlichen Theil meines Lebens habe ich mich mit der praktischen Kochkunst beschäftigt. Gelegenheit und Neigung vermochten mich, von dem gewöhnlichen Geschäftsbetrieb in der Küche abzuweichen, die Kunst selbst zu studieren.

Mein Augenmerk war nicht allein auf das Schmackhafte, sondern auch auf das Einfache in den Zubereitungen, auf die nur immer möglichste Sparsamkeit in den erforderlichen Species und auf die Unschädlichkeit derselben für die Gesundheit gerichtet, damit das Schädlich-künstliche vermieden werden möchte; und so habe ich Erfahrungen gesammelt, die ich, auf Antrieb meiner Freunde, öffentlich mitzutheilen nicht läna.

länger ansehe, wenn ich auch die Zahl der Kochbücher, deren Werth oder Unwerth ich auf sich beruhen lasse, vermehre, weil ich mich überzeuge, daß das meinige nichts enthält, was ich nicht selbst bearbeitet und gut besunden habe.

Mögen besonders Mütter und Töchter mein kleines Werk fleißig studieren, sich dabey, wie jedem Koch und jeder Köchinn nicht genug zu empfehlen ist, nicht nur der Reinlichkeit ihrer Küchen und Geschirre, sondern auch der eigenen bestleißigen. Dann versichere ich mich, daß auch meiner am Tische ihres Haushalts auf Beste gedacht werden wird.

Magdeburg, den 1sten April 1802.

Der Verfasser:

---

Kurzer

---

## Kurzer Vorbericht.

---

### Von einigen, beym Kochen unentbehrlichen, Gefäßen.

Die empfehlungswürdigsten Gefäße, deren man sich beym Kochen füglich bedienen sollte, sind unstreitig kupferne. Theils können sie vorzüglich rein gehalten werden, theils wird auch eine kleinere, kohlen- und holzersparendere Feuerung erfordert, um darin die Speisen gar zu kochen. Aber man muß, damit sie nicht dem Leben, der Gesundheit gefährlich werden, mit ihnen sehr vorsichtig umgehn. Inwendig müssen sie immer vollkommen verzinnt seyn, und nie darf man darin Speisen eine Nacht hindurch stehen lassen. Nach jedesmahligem Gebrauche, werden sie durch Lauge und Aleye am leichtesten und besten wieder gesäubert.

Eiserne

## 6 Kurzer Vorbericht von einigen,

Eiserne und lackirte Casserolle sind beß; halb verwerflich, weil sich die darin gekochten Speisen schwarz anfärben, die Glasur leicht abspringt, die Stiele los lassen, und sie beym Niederfallen oft zerspringen.

In einer kleinen Haushaltung kann man allenfalls irdenes Geschirr beybehalten. Es wird am besten zum Kochen der Speisen, die auf einem gelinden Feuer zubereitet werden, gebraucht; doch hat es den Fehler, daß es mit der Zeit Fett einsaugt, bald schmutzig wird, und sehr zerbrechlich ist.

Ich muß daher zu folgenden Geschirren rathen, die sich durch ihre Zweckmäßigkeit und anerkannte Brauchbarkeit, ganz vorzüglich empfehlen:

- 1) 12 kupferne Casserolle mit Deckeln und Stielen in abnehmender Größe von 15 Zoll, bis zu 5 Zoll im Durchmesser.
- 2) 2 ovale Casserolle, wovon der eine 12 Zoll, der andere 8 Zoll Länge hat, mit Deckeln versehen.
- 3) Eine Fischwanne, die 2 Fuß lang und 7 Zoll breit ist, mit einem Deckel und Einsatz. Dieser muß durchlöchert, und an beyden Seiten mit Griffen versehen seyn, welche die Höhe der Wanne haben, damit man die Fische beym Anrichten ganz herausziehen kann.

Die

beym Kochen unentbehrlichen Gefäßen. 7

Die Casserolle, so wie die Fischwanne müssen 6 Zoll Höhe haben.

- 4) Ein Fleischkessel von 15 Zoll Höhe und 12 Zoll im Durchmesser, mit einem Deckel.
- 5) Ein Suppenkessel von 9 Zoll Höhe und 7 Zoll im Durchmesser.
- 6) Ein Schinkenkessel, der 2 Fuß lang, einen Fuß breit und 10 Zoll hoch ist, nebst Deckel.
- 7) 2 Bleche zum Backen, jedes 2 Fuß lang und  $\frac{1}{2}$  Fuß breit.
- 8) Eine Tortenpfanne. Eine Bratpfanne, 2 Fuß lang und 1 Fuß breit. Einen Boillonlöffel, 2 Anrichtelöffel, und 2 Schaumlöffel.
- 9) Zwey unentbehrliche Stücke sind noch: ein brauchbarer Bratenwender, und ein aus feinem Sandstein gehauener Mörser, dessen innere Weite und Höhe einen Fuß beträgt, nebst einer hölzernen Keule.
- 10) 2 Breter von weißbüchenem Holz von 2 Fuß Länge und einem Fuß Breite, davon das eine, um darauf zu schneiden, das andere, um Fleisch darauf zu zerhauen, gebraucht wird.

Hiezu kömmt noch einiges fayencenes und irdenes Geschir, nebst Gläsern, um zubereitete Speisen darin aufzubewahren.

---

Etwas

## Etwas von der Einrichtung der Küche, und der Feuerung.

---

Es ist sehr vortheilhaft, wenn die Küche auf der Winterseite liegt, wenn sich in ihrer Nähe eine luftige Speisekammer und ein heller, luftiger Keller befindet. Der Ort der Feuerung, zu Backöfen, Windöfen, zum Brat- und Kochfeuer zc. wird am zweckmäßigsten unter dem Rauchfange angebracht.

Ich habe verschiedene, künstlich angelegte Küchen = Feuerungen mit Röhren und Zügen gesehn, um Holz oder Kohlen zu ersparen, allein der Zweck war fast immer verfehlt. Nur wenige Röhre sind mit den holzersparenden Einrichtungen bekannt, weil die meisten ihre Kunst in großen Küchen erlernen, wo man bis hieher noch wenig auf Holz = und Kohlen = Ersparnisse gedacht hat. Die Zugöfen lassen sich eben darum nur selten brauchen, weil nicht immer gleichviel zu kochen und zu braten ist. Der Koch kann unstreitig durch sich selbst, dem Zwecke der Holz = und Kohlen = Ersparniß näher kommen, wenn er bey seiner Arbeit vor dem Feuer nicht zerstreut ist, und zur rechten Zeit

das

## Etwas von der Einrichtung der Küche etc. 9

das stärkere oder schwächere Feuer gebraucht, und so nicht unnütz Feuer-Materialien verschwendet.

Ein kleiner Backofen von  $2\frac{1}{2}$  Fuß Tiefe und 2 Fuß Breite, und einem Fuß Höhe, das Mundloch 9 Zoll hoch und 9 Zoll breit, ist groß genug, um alles Backwerk und alle Pasteten darin zu machen. Er wird auf die rechte Seite des Mittelherds gebaut, so, daß das Tageslicht hineinscheint. Dicht daran stößt ein kleiner Bratherd. Die Feuerstelle davon muß 3 Zoll hoch, und mit der Bratpfanne gleich seyn, dadurch verhütet man das Anbrennen der Butter, und die Glut des Feuers kömmt dem Braten näher.  $2\frac{1}{2}$  Fuß muß der Herd lang seyn, an jedem Ende steht eine Seitenwand. Die hintere Wand wird schräg über gebauet und oben gewölbt. Im Gewölbe sind zwey Löcher, das eine zum Theekessel, um immer kochendes Wasser zu haben, das andere zum Laugenkessel für das Abwaschwasser. Bey dieser Einrichtung, die ganz simpel ist, kann man den Braten mit der Hälfte Holz, die gewöhnlichlich erfordert wird, gar machen.

Vier Windöfen, oder Casseroll-Löcher, wo von zwey 5 Zoll Tiefe und 7 Zoll Breite haben, dienen besonders, um rasches Kohlenfeuer zu bewirken, die andern beyden können 3 Zoll Tiefe und 6 Zoll Breite haben.

Die

10 Etwas von der Einrichtung der Küche zc.

Die in der Küche nöthigen Tische, Schränke, Casserolle und Breter, müssen immer möglichst rein gehalten werden. Alle gebrauchte Gefäße müssen mit jedem Tage ganz gesäubert, wieder an ihre Stelle gesetzt werden.

Das Holz für die Küche, muß man so klein als möglich spalten lassen. Es muß trocken seyn. Man kann zur Unterhaltung des Feuers, auch Torf gebrauchen.

Kann man bey der Küche die Gelegenheit haben, einen Windfang anzubauen; so ist dieß sehr nützlich, um darunter das geschlachtete Federvieh, Wildbret, Fleisch zc. im Herbst und Frühjahr zu hängen, zumahl da es, der freyen Luft ausgesetzt, sich besser als im Keller, erhält.

---

24 St. Windf. à 3/4	—	2. 12.
24 St. Windf. à 2/4	—	1. 18.
6 St. Windf. à 6/4	—	1. 7. 6.
3 Windf. —	—	2. 6.
4 Windf. —	—	4.
4 Windf. —	—	4.
		Erstes
		5. 18.

## Erstes Stück.

### Allgemeine Vorbereitungs-Regeln.

#### 1. Concentrirter Bouillon. (Glacé.)

##### Reise-Bouillon.

Dies Produkt ist die Seele der Kochkunst, mit demselben kann man in der Geschwindigkeit starke Suppen und Saucen machen. Es ist das beste Stärkungsmittel, von dem man auf Reisen und im Kriege, die vortrefflichsten Dienste erwarten kann. Wer auf Reisen und im Kriege gewesen ist, was hätte nicht der oft für eine gute Fleischsuppe gegeben, zumal wenn er kränklich war, und oft keinen Wein hatte, oder, wenn dieser auch nicht fehlte, ihn doch nicht trinken durfte. Dieser Bouillon conservirt sich ein ganzes Jahr hindurch, wenn er gut und fest gekocht ist.

Man nimmt 24 Pfund Rindfleisch aus der Keule, von einem Kinde, welches an demselben

ben Tage geschlachtet ist, weil dieses einen doppelt starken Bouillon giebt, und hauet es in Stücken; sechs alte fette Hühner, die so eben geschlachtet und abgebrühet sind, und zermalmt sie. Beydes wäscht man ab, setzt es in einem großen verzinnnten Kessel mit kaltem Wasser ans Feuer, schäumt es sauber ab, und läßt es so drey Stunden kochen. Dann hauet man 24 Pfund Kalbfleisch von der Keule, dem Halse und dem Beinknochen entzwey, wäscht es ab, und legt es zum Rindfleisch hinzu. Dann wirft man  $\frac{1}{2}$  Meze Zwiebeln, 6 Stauden Sellerie, einige gelbe und einige Petersilien-Wurzeln,  $\frac{1}{2}$  Kopf Savoyer- und  $\frac{1}{2}$  Kopf weißen Kohl, wohlgereinigt und gewaschen, dazu, nebst 1 Loth Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Loth engl. Gewürz,  $\frac{1}{2}$  Loth Nelken, einer Klaue Ingber und einigen Lorberblättern. Dieß läßt man zusammen wieder drey Stunden, nachdem es abgeschäumt ist, kochen. Beym Sachtkochen darf der Bouillon niemahls gerührt werden, damit er klar bleibe. Nun wird das ausgekochte Fett abgefüllt, der Bouillon durch ein Tuch gegossen, der Kessel gereinigt, und nun muß er auf raschem Feuer kurz gekocht werden, bis er anfängt seimicht zu werden. Dann gießt man ihn in ein verzinnntes Casseroll und läßt ihn bey fortgesetztem Rühren mit einem hölzernen Löffel, auf gelindem Feuer ganz kurz kochen, bis

er

er wie ein Mehlbrey wird. Man erwärmt dann zwey Wassergläser, wovon jedes  $\frac{1}{3}$  Maas enthält und gießt die Glace hinein. Wenn sie kalt ist, so wird sie ganz steif und fest. Hierauf läßt man sich über die Gläser blecherne und hölzerne Büchsen mit Deckeln machen, und verwahrt sie so bis zum Gebrauch.

Eine solche Portion Glace würde ungefähr 8 Thaler kosten, wofür man, wenn man sie vorschriftsmäßig verfertigt, 2 Pfund Glace bekommt.

Wer von diesem Reife-Bouillon zu haben wünscht, und nicht die Gelegenheit hat, sie sich in seinem Hause selbst kochen zu lassen, kann sich deshalb an einen Koch irgend einer großen Küche wenden, wo er sie, das Pfund zu 5 Thaler erhält. Man bekommt dergleichen in Bädern, oder auf den Messen, in Büchsen zum Verkauf, dieser aber ist schlecht, und die Betrügeren hat etwas dem Außern nach Ähnliches von Ochsen- und Kälber-Füßen gemacht, das sich aber nicht auflöst; es ist ein kraftloser Schleim.

Man braucht diesen echte Reife-Bouillon also: daß man ein Stück davon, wie ein Taubeney groß, in kochendem Wasser auflöst. Davon erhält man die beste Fleischbrühe. Hat man aber die Gelegenheit, so kann man die Suppe noch auf folgende Art verbessern: man  
schneiz

schneidet eine Zwiebel entzwey, nimmt ein Stückchen Butter, und läßt sie darin etwas schwitzen, gießt dann kochendes Wasser darauf, nimmt etwas geschnittene Petersilie, gestoßenen Pfeffer, und reibt ein wenig Muscatennuß daran, und läßt es zusammen aufkochen. 3 Stück Eydottern werden in dem Suppennapfe mit etwas Wasser klar gerührt, dann wird das Stückchen Glace dazu gelegt, und die kochende Suppe bey dem immerwährenden Rühren darauf angerichtet, und etwas Brot hinein geschnitten. Dieß giebt eine kräftige Suppe.

Diese Glace ist auch den Köchen unentbehrlich, die ihren Speisen ein schönes Ansehn geben wollen. Wenn man z. E. Gespicktes anrichtet, es sey gekocht, gedämpft oder gebraten, und man läßt etwas von dieser Glace zergehen, bestreicht mit einem Pinsel voll die Speise, so sieht sie so schön aus, als ob sie lackirt wäre.

## 2. Bouillon oder Fleischbrühe zu machen.

Zu einem Bouillon der Art gehört ein gutes Stück Rindfleisch, ein Kalbsknochen und ein altes Huhn. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser abgewaschen, das Huhn gereinigt, und  
dann

dann alles zusammen in einem verzinneten Kessel, mit kaltem Wasser an das Feuer gesetzt, dann rein abgeschäumt. Etwas Salz, eine Zwiebel, Sellerie, eine gelbe und weiße Wurzel, ein Lorbeerblatt mit etwas Gewürz, wird hinzugehan. Damit läßt man das Fleisch sacht fort kochen, bis es mürbe ist. Dann gießt man den Bouillon behutsam ab, und läßt ihn durch eine Serviette laufen. Das Fett wird abgenommen. So hat man einen guten Bouillon.

### 3. Braune Bouillon oder Jus.

Man nimmt 4 Pfund derbes Rindfleisch ohne Knochen, schneidet es in Scheiben, bestreicht das Casseroll mit kalter Butter, legt Zwiebeln und gelbe Rüben scheinweise darüber und dann darauf das Rindfleisch, oder was man sonst hat, als z. B. den Abgang von Coteletts, etwas magerer Schinken kann auch dazu gelegt werden. Hierauf setzt man das Casseroll zugedeckt auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt das Fleisch anbraten, damit es Farbe bekommt. Man muß aber ja dahin sehn, daß es nicht verbrenne, sonst schmeckt der Jus bitter. Hat das Fleisch hohe Farbe, und die darunter befindliche Butter ist ganz klar;

klar; so füllt man es mit Bouillon oder kochendem Wasser auf, läßt die Jus 3 Stunden langsam kochen, thut etwas Salz und Gewürz daran, und gießt sie sacht durch ein Tuch.

#### 4. Braise zu machen.

Braisiren heißt: etwas in einem kupfernen Geschirr zwischen zwey Feuern (oben und unten) dämpfen, z. B. einen Capaun, ein Huhn, eine Hammel- oder Kalbskeule.

Man nimmt ein Casseroll, worein der Capaun ic. paßt, das unten mit Speck belegt wird, auf dieses legt man ihn so, daß die Brust oben ist. Diese wird mit einigen Citronscheiben, die ohne Schaale und Kerne sind, belegt, die man sauber mit Speckscheiben zudeckt. Hierauf schneidet man Sellerie, Petersilienwurzeln, einige Zwiebeln und Chalotten, eine Zehe Knoblauch,  $\frac{1}{2}$  Pfund derbes Kalbsfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schinken, würflich, schwitzet dieß mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter in einem Casseroll über dem Feuer, bis die Butter klar wird. Dann thut man dieß zu dem Capaun ic., wirft dazu noch einige Nelken, Pfeffer, Gewürz, zwey Lorberblätter und etwas Salz, gießt auch fette Bouillon zu, so, daß sie mit der Brust des Capauns gleich hoch steht. Nun wird

wird oben und unten Feuer gemacht, und man läßt alles anfochen. Dann wird zum Feuer Asche gethan, damit die Braise so langsam als möglich koche. Durch das doppelte Feuer wird es verhindert, daß aus dem Casseroll kein Dampf steigen kann; das darin befindliche Fleisch wird leicht weich und mürbe, behält auf diese Weise allen Saft, bekommt einen vor-  
trefflichen Geschmack, und auch ein schönes An-  
sehen. Man muß es zu verhüten suchen, daß das Fleisch nicht zu weich koche. Diese Braise kann man mehrere Mahl noch zum Fleisch gebrauchen, hernach sie kurz einkochen und zu Saucen nehmen.

## 5. Consommé oder Restaurant.

### Kraftbouillon.

Ist ein klarer Doppel = Bouillon von Hühner = Fleisch ic., wovon Saucen gezogen werden.

Man hauet 4 Pfund Kalbfleisch vom Hals, nimmet ein altes Huhn und andern Abgang vom Federvieh, als Flügel, Hälse, Magen, Füße und zerlegt alles in Stücke; zerschneidet  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierentalg und  $\frac{1}{2}$  Pfund Schinken, nebst Wurzeln und Zwiebeln, belegt damit inwendig das Casseroll thut dann das Fleisch

Oben Theil.

B

darauf

Darauf, und läßt es nun auf gelindem Kohlenfeuer schwizen. Es darf aber nicht braun werden. Wenn es so eine halbe Stunde gedämpft ist, wird es mit Rindfleisch-Bouillon aufgefüllt. Man thut Gewürz daran, und läßt es so, noch zwey Stunden sacht kochen. Will man den Consommé zur braunen Sauce gebrauchen; so nimmt man guten Jus zum Auffüllen.

#### 6. Weißer Coulis zu Saucen.

Es wird 1 Pfund schieres Kalbfleisch und  $\frac{1}{2}$  Pfund roher Schinken, nebst Zwiebeln, Schalotten und Wurzeln, in Würfel zerschnitten. Dieß alles wird in einem Casseroll, das 3 Maas faßt, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter über dem Feuer geschwitzt (passirt). Ist die Butter unter den Wurzeln klar; so nimmt man zwey Hände voll feines Mehl, rührt es darunter, und füllt es mit dem Consommé auf. Will man braunen Coulis haben, so nimmt man Jus oder braunen Restaurant zum Auffüllen und rührt es über raschem Feuer ab. Wenn es kocht, läßt man den Coulis an der Seite des Feuers  $\frac{3}{4}$  Stunden klar kochen, nimmt die Butter mit einem Löffel oben ab, und schmeckt sie ab. Sollte noch etwas Gewürz oder Salz fehlen; so kann man es daran thun und einige Mahl durch;

durchkochen lassen. Alsdann wird alles durch ein feines Haarsieb gegossen, mit einem Löffel aufgezo- gen und in einem irdenen Geschirr aufbewahrt. Davon werden alle nur mögliche feimichte Saucen gemacht, die unter ihrer eigenen Nummer beschrieben werden sollen.

### 7. Bechamelle zu machen.

Ein Maaß gute Sahne wird unter stetem Rühren, auf raschem Feuer, in einem Casseroll kurz eingekocht, dann thut man einige Löffel weißen Coulis dazu und etwas Muskatblumen und Pfeffer, läßt dieß nochmalts aufkochen und streicht es durch ein Haartuch. Beim Anrichten wird es nur über dem Feuer mit einem Löffel aufgezo- gen, und darf nicht mehr kochen.

### 8. Marinade zu machen.

Diese ist ein gutes Vorkehrungsmittel wider die Fäulniß, und ist auf Schiffen, oder zur See gebräuchlich. Man will z. E. Wildbret, Fische, oder Federvieh, noch 6 oder 8 Tage erhalten; so kocht man ein Maaß Weinessig mit Zwiebeln, Gewürz, einer Zehe Knoblauch, Lorbeerblättern und etwas Salz ab,

B 2

läßt

läßt es kalt werden, und legt nun das vorhandene Fleisch in einen tiefen irdenen Napf, gießt die Marinade darüber, legt noch einige Citronenscheiben und etwas ganze Petersilie dazu, und wendet das Fleisch alle Tage einige Mal um. Soll es noch länger liegen, so gießt man ein Weinglas voll Provencer: Oehl dazu.

### 9. Fisch = Coulis zu machen.

Die Fische werden ausgenommen und gewaschen, dann mit Haut und Gräthen in Stücken zerhauen. Das Casseroll wird mit Butter ausgeschmiert, der Fisch hinein rangirt und angebraten, dann mit Bouillon aufgefüllt, Gewürz, Zwiebeln und Sellerie dazu gethan und angekocht. Hernach wird  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit Mehl gebrannt, dieß mit dem Jus klar gerührt und verkocht. Nach einer Stunde wird das Fett abgefüllt, und durch ein Sieb gegossen. Damit werden die Saucen zu Fischen gemacht, die ganz zur Tafel gegeben werden. Sonst durfte man keine Fleischbrühe zu Fastenspeisen, oder Fisch = Saucen gebrauchen, aber heutiges Tages nimmt man es nicht mehr so genau damit.

## 10. Krebsbutter zu machen.

Wenn man die Krebse nachgesehn hat, ob kein todter darunter ist; so wäscht man sie recht rein, kocht ein Schock ohne Salz ab, bricht alle rothe Schalen, die Scheren und Beine davon ab, und stößt selbige mit ein Pfund Butter im Mörser ganz klein. Man setzt dieß nun in einem Casseroll auf ein nicht zu rasches Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren so lange schwitzen, bis die Butter ganz roth und klar ist. Hierauf gießt man kochendes Wasser darüber und läßt es aufkochen, dann füllt man die Butter oben mit einem Löffel ab, und gießt sie sogleich durch ein Sieb in kaltes Wasser, drückt sie aus, und hebt sie auf.

## 11. Krebs-Coulis.

Man verfährt zuerst mit den Krebsen, wie bey der Krebsbutter gesagt ist. Wenn sie hinreichend geschwitzet hat; so rührt man eine Hand voll Mehl dazu, füllt sie mit gutem Bouillon auf, und läßt sie dann eine halbe Stunde durchkochen, wenn guter Bouillon darauf gefüllt worden ist. Nun wird der Coulis durch ein Sieb gestrichen. Nachher darf sie nicht wieder kochen, weil sonst die rothe Butter obenauf schwimmt; sie wird dann über dem Feuer mit einem Löffel aufgezogen.

## 12. à la Daube.

Um ein Stück Federvieh oder anderes Fleisch à la Daube zuzubereiten, verfährt man, wie bey der Braise, nur findet der Unterschied Statt, daß diese mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt wird; die Daube aber wird mit Wein und Weinessig an das Feuer gesetzt und gar gekocht. Immer giebt man sie kalt zur Tafel mit einem Aspic oder Dehl und Essig-Sauce.

## 13. Aspic oder Fleisch-Gelée.

Dies ist ein schöner, klarer Gallert, den man zu kalten Pasteten und à la Daube giebt.

Man wäscht 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Stück Kalberfüße rein, haut sie in Stücke, und setzt beides in einem verzinneten Kessel, worein es gut paßt, zum Feuer, schäumt es sauber, und läßt es zwey Stunden ganz sacht kochen. Es muß ungefähr ein Maas Bouillon geben. Alles Fett muß abgefüllt werden. Dazu nun wird eine Bouteille weißer Wein, der Saft von zwey Citronen, Gewürz, Zwiebeln, von acht Eiern das Weiße, welches etwas durchgepeitscht wird, aufgezo- gen, ein wenig Salz, grüner Estragon gethan, und dann läßt man es über dem Feuer zusammenfahren. Dann muß

muß man es durch eine Serviette, oder einen Gölse-Beutel laufen und in porcellänen Gefäßen kalt werden lassen.

#### 14. Vom Legiren.

Legiren heißt so viel, als eine Fricassee oder Sauce mit einigen Eydottern, die mit wenig Wasser klar gerührt und durch ein Sieb gegossen sind, verbinden. Man gebraucht, je nachdem das Essen stark ist, drey bis sechs Stück. Doch, wenn man recht frische, wohl-schmeckende Butter hat; so thut man besser, man legirt damit die Speise, und setzt dazu etwas geriebene Muskatennuß, dieß giebt einen angenehmeren Geschmack. Eine Fricassee mit Eiern legirt, wird kochend bey immerwährendem Bewegen des Casserolls, dazu gethan, und muß ein Mahl aufkochen. Mit frischer Butter aber muß es nicht mehr kochen, sondern es werden vor dem Anrichten kleine Stückchen dazu geworfen;  $\frac{1}{8}$  Pfund ist hinreichend.

#### 15. Vom Blanchiren.

Blanchiren heißt so viel, als ein Stück Geflügel, oder Fleisch, in kochendem Wasser steif und weiß machen. Man wäscht z. E. eine  
Käl,

Kälberbrust oder ein Huhn, setzt es mit kaltem Wasser an ein rasches Feuer, schäumt es rein ab, läßt es ein Mahl aufkochen, und zieht es dann wieder in kaltes Wasser. Da wird es, wenn es ganz ausgekühlt ist, rein abgewaschen. Ist das Fleisch gefüllt; so wird es gleich in kochendem Wasser blanchirt.

### 16. Vom Flammiren und Treffiren.

Flammiren heißt sengen. Wenn das Stück Geflügel sauber abgeplückt ist, so wird es nachgestoppelt, und über einem hellbrennenden Windofen-Feuer allmählich flammirt, und mit einem Tuch nachgewischt. Bendes wird so lange wiederholt, bis es ganz rein ist. Dann wird oben am Halse des Federviehs die Haut entlang aufgeschnitten, der Kropf herausgenommen, von oben mit dem Finger in die Brust gefaßt, und das Herz mit der Luftröhre losgelöst. Ist dieß geschehn, so legt man das Stück Federvieh auf den Rücken und zwar so, daß der Kopf vom Tische herabhängt, schneidet den Afterring ab, hohlt die Gedärme behutsam heraus, drückt den Magen mit beiden Däumen nach, nimmt die Leber, das Herz, und Rückenblut ganz heraus, wäscht es mit kaltem Wasser ab, und drückt den Brustknochen mit

mit einem Messer ein. Die Keulen werden mit einer Packnadel, die mit Bindfaden versehen ist, vom Kreuz an durchstoßen und angezogen, dadurch bekömmt z. E. das Huhn ein schönes Ansehn. Nun wird es mit einem Tuche abgetrocknet zc.

### 17. Bardiren.

Bardiren heißt die Brust vom Federvieh, als vom Huhn oder Capaun, mit Speckschneiben, (die wie eine Hand breit und lang sind, und mit einem dünnen Messer ganz dünn und fein geschnitten werden,) belegen und mit Bindfaden bewickeln. Will man das Geflügel ganz weiß gebraten haben, so wird es in einen Bogen Papier, der mit Butter bestrichen ist, eingebunden, und bey raschem Feuer gebraten.

### 18. Vom Braten.

Die Methode am Spieße zu braten, ist unstreitig die beste. Die mehresten Braten müssen auf ein kleines Spieß gestochen und an den großen Bratspieß mit guter Manier, recht fest gebunden werden. Dann muß ein helles Bratsfeuer von trockenem, klein gemachten Holze auf beyden Seiten unterhalten werden. Der  
Brat

Braten muß oft mit Butter begossen werden, und wird auf diese Art saftig. Wenn er anfängt zu rauchen, so ist er gahr.

Man kann auch in einem Casseroll, wo oben und unten Feuer ist, braten. Es ist aber hierbey eine fortgesetzte Aufmerksamkeit erforderlich, damit das Feuer weder zu rasch, noch zu wenig brate; denn im ersten Falle brennt sowohl der Braten, als die darunter befindliche Butter an, und er wird bitter, im zweyten Falle zieht sich aller Saft aus dem Fleische, und es wird bloß gahr. Die erste halbe Stunde muß er mit der Butter braten, alsdann muß man ihm Couleur geben, und ihn mit seinem eigenen Jus begießen.

Auch im Bratofen kann man braten, allein diese sind selten zweckmäßig gebaut. Man wird fast eben so viel Holz, als zu einem Braten am Spieße nöthig haben. Es ist bey dem Braten im Ofen eine doppelte Aufmerksamkeit erforderlich. Gießt man bey dem Begießen des Bratens, einen Löffel voll Butter vorbey, so erzeugt man dadurch im Ofen einen Dampf, wodon der Braten einen sehr widrigen und bittern Geschmack annimmt. Hat man dieß Versehen begangen, so kann man es nur dadurch wieder gut machen, daß man den Ofen mit Stroh ausbrennt, und auf den Boden Lehm, Sand oder Salz legt, und so das Fett wieder aus-

ausziehen läßt. Ein solcher eiserner Ofen muß vorn nur einen Fuß in □ haben, und zwey Fuß lang seyn, dann wird dieser eiserne Kasten auf zwey eiserne Stangen gesetzt. Nun wird der Kasten mit Steine bewölbt. Die Feuerung muß von vorn geschehen, und von beyden Seiten muß die Flamme drey Zoll Spielraum haben, damit sie oben zusammenschlägt und und aus einem dazu gelassenen Loche herausfährt. Bey einem so eingerichteten Ofen wird unstreitig Holz gespart, besonders wenn man mehrere Braten zu machen hat.

### 19. Vom Grilliren und Panniren.

Grilliren heißt Fleisch, oder auch Fische auf dem Roste braten. Mehrentheils werden die Cotellets zc. pannirt, das heißt, in Butter gewälzt und mit geriebenen und durch einen Durchschlag geseiheter Semmel bestreut, dann bey guter Couleur gebraten. Diese Speise verursacht Appetit, und kann in der Geschwindigkeit gahr gemacht werden.

### 20. Vom Sautiren.

Sautiren heißt aufspringen. Es wird über einem raschen Kohlenfeuer in einer Zeit  
von

von fünf Minuten bewirkt. Es wird zu seiner Zeit davon mehr erwähnt werden.

## 21. Eine Klare einzurühren.

Man gebraucht sie, um Fleisch, Federvieh oder Obst in Backbutter auszubacken.

Um eine Klare zu machen, nimmt man  $\frac{1}{4}$  Meße feines Mehl, rührt es mit zwey Eiern, etwas Milch oder Weißbier klar, ungefähr wie eine Eyeruchenmasse, thut einen Eßlöffel voll Bäreme oder Hefen dazu, und läßt sie etwas aufgehn. Wenn man das Fleisch, Hühner, Aepfel zc. ausbacken will, und das Backschmalz dazu heiß geworden ist; so nimmt man zwey Eßlöffel voll heraus, und thut sie in die Klare, rührt es mit etwas Salz, Muskatennuß durch, wälzt das Fleisch darin um, und nimmt es mit einer Spicknadel heraus, läßt es ein wenig ablaufen, und backt es rasch bey guter Couleur ab. Alles Fleisch, welches zu der Klare zu backen bestimmt ist, wird à la Daube mit Wein und Essig gekocht. Das Obst wird vorher mit Franzbranntwein und Zucker marinirt, nach dem Backen mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel glacirt. Hat man eine kleine Portion zu backen, so richtet man nur die Hälfte der Klare zu.

## 22. Farße zu einer kalten Pastete.

Zu einer Farße, die man zu einer kalten Pastete gebraucht, nimm vier Pfund derbes Fleisch aus der Keule, sey es Kalbfleisch oder Rehfleisch, das ist gleich viel, sehne es gut aus, nimm dann zwey Pfund guten, weißen Luftspeck, ein Pfund derben Schinken und hacke alles zusammen recht fein. Eben so verfare mit Schalotten, Champignons, Trüffeln, einer Zehe Knoblauch, Estragon, Basilicum und passire es dann mit Butter auf dem Feuer ab und thue es zu dem gehackten Fleische. Mache Salz, Pfeffer, Nelken und Gewürz, feingestossen, daran gieß ein Glas Rheinwein, rühre alles mit zwey Ehern durcheinander.

## 23. Farße zu einer warmen Pastete.

Hierzu wird ebenfalls das derbe Fleisch genommen, und gut ausgefehnt. Dann nimme man anstatt des Specks, eben so viel Rindermark oder Nierentalg, und hackt es recht fein. Dann weicht man für 1 Gr. Milchsemmeln in Wasser ein, von denen vorher die Rinde abgeschnitten wird, drückt sie wieder aus, und legt sie in ein Casseroll, schlägt acht Eyer darauf, thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, etwas Salz, Pfeffer  
und

und Muskatens = Nuß dazu. Dieß wird zusammen auf dem Feuer zu einem Rühren abgerührt, dann läßt man es kalt werden. Man hackt etwas Schalotten und Petersilie fein, und passirt es ein wenig in Butter ab. Alsdann thut man das gehackte Fleisch und Talg, Rührey und Grünes zusammen in einen steinernen Mörser, und rührt es recht durcheinander, bis die Farbe ganz klar ist.

#### 24. Eine passirte Farbe zu machen.

Man nimmt zwey Pfund derbes Fleisch aus der Keule und ein Pfund Nierentalg, seht es aus, und schneidet es würflicht. Dann hackt man Schalotten und Petersilien, nimmt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, thut es mit dem Fleisch, Talg nebst dem Gehackten und Salz, Pfeffer, Muskatens = Nuß dazu, und passirt alles auf raschem Feuer eine Viertelstunde ab. Dann nimmt man das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus und läßt es recht fein hacken. Zu der zurück gebliebenen Butter schlägt man sechs Eyer und nimmt dazu für 1 Gr. eingeweichte und ausgedrückte Semmel, rührt es zum Rührey ab und stößt es zusammen in dem steinernen Mörser klar. Diese Farbe wird zum Füllen gebraucht z. E. der Kalbs- und Lammsbrüste.

Sie

Sie ist darum zu empfehlen, weil sie nicht so stark ausläuft und auseinander treibt, wie die andere Farße.

### 25. Fisch-Farße.

Die Hechte oder Karpfen werden ausgenommen und das Fleisch wird von der Haut und den Gräthen gelöst, dann recht rein abgewaschen und abgetrocknet. Darauf wird damit wie Nr. 23 und 24. verfahren. Noch ist zu bemerken, daß bey der Farße eine Probe vorhergehen muß, ob sie hält, oder zu hart wird. Ist die Farße zu fest geworden, so thut man ein Stück ausgewaschene Butter dazu und stößt es mit klar; ist sie aber zu locker, so schlägt man von einigen Ethern das Gelbe dazu. Die Probe selbst geschieht im kochenden Wasser.

### 26. Abgeriebene Butter.

Man klärt die Butter durch sachttes Kochen auf dem Feuer ab, gießt sie nachher in ein irdenes Gefäß, und rührt sie mit einer Keule, oder einem Löffel so lange, bis sie wie Sahne wird.

## 27. Purée.

Ist ein vorher weich und dick gekochtes Gemüse, als Erbsen, Linsen, welches alsdann durch ein Haarsieb oder Tuch mit einem Holzlöffel gestrichen wird und mit einer Garniture, als Wurst &c. zur Tafel gegeben wird. An dem gehörigen Orte soll davon mehr erwähnt werden.

## 28. Saint Menour.

Saint Menour ist eine Decke die über ein gekochtes Stück Fleisch, Fisch &c. kommt, welches dann im Ofen gebacken wird.

Man knetet einige Löffel voll Mehl mit Butter zusammen und rührt es mit Fleischbrühe zu einem dicken Brey auf dem Feuer ab. Wenn dieser alsdann kalt geworden ist, so schlägt man acht Eydottern dazu, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatennuß und rührt es durcheinander. Man kann auch etwas Parmesankäse, fein gerieben, darunter nehmen. Der Saint Menour wird zum abgekochten Fleische gebraucht, man bestreicht es damit, bestreuet es dann mit Semmel und Parmesankäse und backt es im heißen Ofen bey guter Couleur ab.

## 29. Vom Schmoren und Dämpfen.

Schmoren oder Dämpfen heißt: ein Stück Fleisch zwischen zwey Kohlenfeuern, oben  
und



und nun wird sie durch ein Sieb abgeseigt. Alles, was hierin gebacken wird, heißt eine Friture. Wenn sie gebacken werden soll, läßt man das Backschmalz heiß werden. Man versuche es erst mit wenig Teig und backe alsdann alles bey schöner Couleur, welche man Soleil nennt.

### 33. Einen Rand auf eine Schüssel zu setzen.

Man macht auf dem Backtisch einen ganz steifen Teig von Mehl mit etwas Butter und kochendem Wasser, rollt ihn etwa zwey Finger breit auseinander und so lang, als die Schüssel in der Rundung ist. Man schneidet diesen Streif überall eben und dünne. Alsdann bestreicht man die Schüssel, auf welche der Rand gesetzt werden soll, auf der Stelle, wo die Vertiefung der Schüssel anfängt, mit klein geklopftem Ey, setzt den Teig darauf, drückt ihn überall fest an, macht einige Zierathen daran, und läßt hierauf diesen Rand in der Tortenpfanne, oder in einem nicht zu heißen Ofen ein wenig abtrocknen.

34. Schnee von Eyweiß zu schlagen.

Die Eyer, die dazu bestimmt sind, werden aufgeschlagen, und das Weiße davon wird auf eine große zinnerne, flache Schüssel gegossen. Man muß sich aber vorsehn, daß nichts vom Gelben dazu komme. Dann nimmt man einen langen, zwey Finger breiten Span, mit diesem schlägt man das Eyweiß so lange, bis es ein ganz steifer Schaum ist.

Federvieh fett zu machen.

Daß ein fettes Stück Federvieh besser schmeckt, und auf der Tafel auch ein schöneres Ansehn hat, als ein mageres, ist ausgemacht. Es leicht und mit wenigen Kosten fett zu machen, geschieht so:

Man sperrt acht Hühner, es ist gleich viel von welchem Alter sie sind, nur nicht zur Mauzeit, in einen Gitterkasten, füttert sie mit eingeweichtem Brot, etwas Milch und dazu gemischtem Hafer, oder Gerstenschrot, und fährt damit neun Tage fort. Sie müssen aber nichts zu saufen bekommen. Ist die Zeit verstrichen, so sind sie fett. Läßt man sie länger sitzen, so hungern sie in den neun darauf

folgenden Tagen wieder ab, und fangen erst dann wieder an, fett zu werden. Ich habe selbst die Erfahrung gemacht, weil sich's traf, daß ich das Federvieh oft nicht zu der bestimmten Zeit verbrauchen konnte, daß es drey Mahl fett und drey Mahl mager wurde.

Im Fußboden des Kastens müssen Sprossen liegen, statt des Bodens, damit der Mist durchfallen kann. Der Kasten muß an jedem Morgen gereinigt werden. In einer kleinen Krippe wird ihnen das Futter gereicht.

Ausgewachsene Puter, Enten, Gänse ic. können wohl vierzehn Tage fressen, sie werden alsdann so schön weiß und fett, wie Capaunen. Wird man bey der Fütterung gewahr, daß das Federvieh lagirt, so mengt man das Futter mit mehr Schrot an.

Beym Schlachten des Federviehes muß besonders dahin gesehen werden, daß die Gurgel und Luftröhre dicht am Kopfe gut durchgeschnitten wird, damit es ausbluten kann, sonst wird es roth. Dann muß es warm, sauber gepflückt werden. Ist dieß geschehen, so giebt man ihm ein gutes Ansehn, drückt die Keulen zurück, bewickelt es mit Papier und Bindfaden, und hängt es an die Luft, damit es mürbe wird.

Vom Einpökeln und Räuchern.

Alles hierzu bestimmte Fleisch muß vier und zwanzig Stunden in freyer Luft gehängt haben, von der Schlachtzeit an gerechnet, alsdann muß man damit eine gute Wahl treffen, und mehr kleine, als große Stücke davon machen. Dann wird es in reine, trockene, hölzerne Gefäße, alles recht dicht zusammen, fest eingepackt. Jedes Stück wird mit Salz und Salpeter berieben, und das gehörige Salz in jede Reihe darüber gestreut, mit einem Brete, auf dem ein Stein liegt, belastet, oft nachgesehen, und wenn sich die Lake zeigt, fleißig damit begossen. Man kann auch bisweilen die Stücke wechseln.

Die beste Art zu räuchern ist vielmehr die mit der Luft, als mit dem Rauche, so, daß das Fleisch während der Räucherzeit  $\frac{2}{3}$  der Zeit in der Luft gehangen hat. Doch muß man dann solche Tage wählen, wo es sehr windig ist, und es wieder in den Rauch hängen, wenn es friert, oder Schlawetter ist.

---

## Zweytes Stück.

---

### Von den Suppen.

---

Es wäre lächerlich, zu allen nur möglichen Suppen eine Vorschrift zu liefern, da man alles zur Suppe machen kann, wenn man es in der Terrine mit Bouillon zur Tafel giebt.

Das Wesentlichste jeder guten Suppe, macht ein klarer, starker, von frischem Fleisch gekochter Bouillon aus; darein kann man nun geben alle Arten Italiänischer Nudeln, Reis, Gries, Klöße, Brot, Eyer, Wurzeln, Kartoffeln &c. Es muß aber alles vorher im Wasser blanchirt, und sauber abgekocht seyn, dann wird es in die Terrine gelegt, und die Fleischbrühe darüber gegossen, mit Salz und geriebener Muskatennuß abgeschmeckt, und so zur  
Tafel

Tafel gegeben. Hier werde ich einige künstliche Suppen beschreiben, bey denen auf eine Tischgesellschaft von acht Personen gerechnet ist.

### 1. Eine Deutsche = Suppe, mit einem Capaun oder Huhn.

Man setzt  $\frac{1}{2}$  Pfund feine Perlgraupen in einem weißverzinnten Geschirr mit Wasser an das Feuer, und wäscht sie ab. Dann legt man  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter dazu, und läßt sie langsam gar kochen. Ein fetter Capaun wird gehörig appetirt, in einem Bouillon, der von zwey Pfund Rindfleisch und zwey Pfund Kalbfleisch ausgekocht ist, langsam gar gekocht. Dann werden die Perlgraupen in einen Suppenkessel mit einem Stück frischer Butter geschlagen, dadurch werden sie weiß und feimicht. Alsdann treffirt man von einer Staude Sellerie halbe mondförmige Stücke, rührt die Perlgraupen mit der Fleischbrühe klar, thut die Sellerie dazu, und läßt es so eine halbe Stunde kochen. Unterdessen schlägt man vier Eydottern aus, rührt sie mit etwas Wasser klar durch ein Tuch, thut sie in die Terrine mit einem Stückchen Butter, etwas gestoßener Muskatens-Blume und gießt etwas Bouillon darauf.

auf. Alsdann richtet man die Suppe, bestetem Rühren, in der Suppen, Schale an, schmeckt sie ab mit Salz und legt den Capaun dazu hinein. So wird sie zur Tafel gegeben.

## 2. Eine Schwedische Suppe.

Hierzu kocht man von vier Pfund Rindfleisch, einen Bouillon, bratet alsdann zwey Pfund Kalbfleisch, zwey Pfund Hammelfleisch an einem Spieße halb gar, legt alles, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund mager Schinken, in einen Suppenkessel, füllt es mit dem Rindfleisch-Bouillon auf, und läßt es so zwey Stunden kochen. Alsdann schneidet man vor der Hand einen halben Kopf Savoyer Kohl, eben so viel weißen Kohl entzwey, zwölf Zwiebeln, Sellerie, Wurzeln, ein Paar Hände voll Teltauer Rüben, und schwitzet es in einem Casseroll mit Butter über dem Kohlenfeuer eine halbe Stunde, gießt dann die Butter ab, füllt den Bouillon darauf, und läßt es zusammen noch eine halbe Stunde kochen. Dann richtet man die Suppe über in Butter geröstetes schwarze Brot an, thut etwas Muskatennuß, das gehörige Salz und ein klein Stückchen Zucker daran, und giebt sie mit Kohl und Zwiebeln zur Tafel. Thut man einige Löffel Jus dazu, so bekommt die Suppe eine bessere Farbe.

## 3. Pohlische Zwiebelsuppe.

Dazu werden  $\frac{1}{2}$  Meße Zwiebeln in runde Scheiben geschnitten, die mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter in einem Cafferoll auf gelindem Feuer gahr geschwitzet werden; sie müssen nicht braun seyn. Alsdann gießt man guten Bouillon oder Jus darauf, und läßt sie ganz gahr kochen. Hierzu thut man in Butter geröstete Brotkrusten, nebst Muskatennuß und Salz in die Terrine, und giebt sie zur Tafel.

## 4. Russische Suppe, mit Kepphühnern und Linsen.

Man präparirt hierzu vier Kepphühner, biegt sie ein, und zieht sie mit gewürztem Speck ein wenig durch, dann bratet man sie in einem Cafferoll mit Butter beym Feuer oben und unten recht saftig ab.

Die Linsen werden verlesen und mit weichem Wasser gekocht. Man legt einen guten Anrichtelöffel voll in die Terrine, und gießt ein wenig Bouillon darauf. Die andern werden mit starkem Jus durch ein Haartuch gestrichen.

Alsdann werden die Kepphühner, Brüste sauber ausgelöst und ebenfalls in die Suppen-Schale gelegt. Das Uebrige von den Kepp-

hüh-

Hühnern wird im Mörser gestoßen, und in dasselbe Casseroll, worin die zurückgebliebene Butter von den Kepphühnern ist, gelegt, mit Jus und starkem Bouillon aufgefüllt, damit eine Stunde gut durchgekocht, hernach auch durch ein Haartuch gestrichen, und mit den durchgestrichenen Linsen vermischt und aufgezo- gen. Wenn die Purée noch sollte zu dick seyn; so gießt man noch etwas Bouillon dazu, läßt es zusammen aufkochen, schmeckt es ab, und richtet sie auf die Kepphühner und Linsen mit geröstetem Brot an. Wenn man will, kann man auch etwas treffirte Sellerie, in Bouillon gekocht, dazu thun.

### 5. Französische Frühjahrs-Suppe.

Man nimmt hierzu grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel, Kopfsalat, Vortulac, Sellerie, Peterfilienwurzeln und Mohrrüben. Alles dieses läßt man in einem Casseroll mit frischer Butter, einem Stückchen Zucker und etwas Salz, sacht schwitzen. Man muß aber genau darauf Acht haben, daß alles recht grün bleibt, und nicht zu weich wird. Hiernach muß man es mit gutem Rindfleisch- und Kalbfleisch-Bouillon aufgefüllt, durchkochen lassen. Dann wird das Fett abgefüllt,  
etc

etwas Spinat und Petersilie recht grün blankhirt, und mit gerösteter Semmel in die Terrine gethan, die Suppe sacht darüber angerichtet, etwas Muskatennuß daran gethan, und abgeschmeckt.

### 6. Holländische Krebs-Suppe.

Die Krebse werden sorgfältig nachgesehen, ob auch kein todter darunter ist, gewaschen, mit etwas Salz abgekocht, alsdann aufgebroschen. Die Schwänze legt man in die Terrine, die übrigen rothen Schalen werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ganz fein gestoßen und auf dem Feuer bey immerwährendem Rühren passirt, bis die Butter eine hohe rothe Farbe bekommt; alsdann mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und durchgekocht. Dann werden Schinken, Sellerie, Zwiebeln, Wurzeln mit Butter geschwitzet, etwas eingemehlet und mit Bouillon aufgefüllt. Hierauf thut man einige Semmelkrusten daran, mit Muskatennuß-Blumen und Gewürz, und läßt sie dann dick einkochen. Dieß alles wird durch ein Haartuch gestrichen, mit dem durchpassirten Krebs-Bouillon und mit  $\frac{1}{4}$  Quart Sahne vermischt, über dem Feuer bey stetem Aufziehen recht scharf heiß gemacht, und über die Krebschwänze angerichtet. Man kann auch etwas in Bouillon aufgequellten Reis dazu thun.

## 7. Italianische Suppe von Fischen.

Ein Hecht von vier bis fünf Pfund wird ausgelöst. Von dem dritten Theil wird eine Farße gemacht, (Siehe No. 25.) das noch Uebrige wird in Stücke zerhauen. Ein Casseroll wird mit Butter ausgeschmiert, dann mit geschnittenen Zwiebeln und den noch vorhandenen Theilen vom Fisch belegt, auf Kohlenfeuer gesetzt, damit es attachirt, wie eine Jus. Haben die Stücke vom Fisch hohe Couleur, so werden sie mit einem guten Rindfleisch-Bouillon aufgefüllt, es wird Gewürz und Wurzeln daran gethan. Ist dieß eine gute Stunde langsam durchgekocht; so wird der Fisch-Jus durch ein Sieb passirt. Nun schneide man Sellerie und einige Zwiebeln in Stücke, schwige sie in einem Casseroll mit Butter ab, thue eine gute Hand voll feines Mehl daran, lasse es damit noch etwas passiren, bis das Mehl anfängt zu freigen, dann wird es mit dem Fisch-Jus aufgefüllt. Hierauf rühre man es klar, und lasse es so verkochen, füge Petersilie nebst Körbel dazu, streiche die Suppe durch ein Haartuch, und ziehe sie vor dem Anrichten über dem Feuer auf. Von der Fischfarße bildet man ein Brot, backt es im Ofen, oder in einer Tortenpfanne gahr und legt es in die Terrine.

ne. Darüber wird die Suppe angerichtet, und mit Salz und Muskatblumen abgeschmeckt.

### 8. Grüne Erbsuppe.

Die grünen Erbsen werden mit Butter und Wasser weich gekocht und durch ein Haartuch gestrichen. Alsdann passirt man Sellerie, Portulac und Petersilienwurzeln mit Butter in einem Casseroll, mehlt dieß ab, und füllt es mit guter Fleischbrühe auf, rührt es klar, und läßt es klar kochen. Dann wird es ebenfalls durchgestrichen, und mit den durchgestrichenen Erbsen vereinigt. Vor dem Anrichten zieht man es über dem Feuer auf. Um der Suppe eine recht schöne grüne Farbe zu geben, blanchirt man einige Hände von jungen Spinat recht grün, stößt ihn im Mörser mit Butter fein und legirt damit die Suppe in der Terrine und schmeckt sie mit Salz ab. Es werden vom Brot Croutons geschnitten und in Butter gebraten, dazu gegeben.

Die gelbe Erbsuppe wird auf dieselbe Art zubereitet, mit der Ausnahme, daß der grüne Spinat wegbleibt. Aber in die Suppe kann man Filets vom Pökel-Schweinefleisch,  
Maul

Maul und Ohren vom Schwein nehmen, auch Filets von Zwiebeln in Butter geröstet und Brot dazu.

### 9. Eine Hasensuppe.

Ist der Hase abgestreift und gewaschen, so wird die Hälfte vom Zimmer (Rücken) gespielt und abgebraten; das Uebrige in Stücken zerhackt, in ein mit Butter ausgeschmiertem Casseroll rangirt, dann auf dem Feuer zu Jus attachirt (anbraten), mit Bouillon aufgefüllt, und so acht zwey Stunden gekocht, hernach abgossen. Alsdann werden Zwiebeln Sellerie, magerer Schinken und derbes Kalbfleisch würfelig geschnitten, mit Butter geschwitzet, und mit einer Hand voll Mehl eingemehlet, mit dem Hasen-Jus aufgefüllt und klar gekocht. Dann werden die Filets vom abgebratenen Rücken abgeröstet, und runde Scheiben geschnitten, auch eben solche Stücke von Semmel in Butter geröstet, beydes wird in die Terrine gelegt. Der Hasenknochen kömmt auch noch in die Suppe und kocht etwas nach. Zulezt streicht man die Suppe durch ein Haartuch und richtet sie über die Croutons und Hasen-Filets an; schmeckt sie ab, und untersucht genau, daß sie weder zu steif, noch zu dünne ist.

Anmerk. Alle durchgestrichene Suppen, werden vor dem Anrichten auf Kohlenfeuer mit einem Anrichtelöffel aufgezogen, bis sie scharf heiß sind, dürfen aber nicht mehr aufkochen.

### 10. Suppe à la Reine.

Man schneidet Sellerie, ein Stückchen Schinken und ein Pfund Kalbfleisch würfelficht, schwigt dieß mit Butter ein, füllt guten Hühner- und Rindfleisch-Bouillon darauf und läßt es kochen. Dann hackt man die Brust von einem gebratenen Huhn oder Capaun recht fein, wirft sie nebst für ein Groschen Milchsemmelkrume, zu der Suppe, und thut Muskatblumen und Salz dazu. Damit kocht die Suppe noch  $\frac{3}{4}$  Stunden. Unterdessen stößt man  $\frac{1}{2}$  Pfund süße, abgezogene und gewaschene Mandeln mit sechs hart gekochten Eydottern in einem Mörtel mit Milch recht fein und rührt die Masse mit Sahne klar. Dann nimmt man die Suppe vom Feuer, thut die Mandeln und Eyer dazu und streicht es nun zusammen durch ein Haartuch. Vor dem Anrichten wird die Suppe über Kohlenfeuer aufgezogen und über Hühnerlöse angerichtet.

## 11. Kartoffel-Suppe.

Man kocht einige geschälte Kartoffeln in Wasser ganz weich, gießt es ab, streicht sie durch ein Sieb und gießt gute Fleischbrühe darauf; dann läßt man sie verkochen. Nun macht man drey Eydottern klar und gießt sie in die Terrine, nebst einem Stückchen Zucker, Muskatn = Blumen und rührt es mit etwas Suppe klar. Dann richtet man die Suppe an, und legt etwas geröstetes Brot davein. Auch kann man einige Suppenkräuter und Croutons dazu thun.

## 12. Kirsch = Suppe.

Gebackene Kirschen werden mit lauwarmen Wasser gewaschen, hernach gestoßen, mit Wasser, Citronschale, Zimmt und einem Paar Nelken abgekocht. Dann wird etwas Butter und Mehl gebrannt, die Kirschen werden auf ein Sieb gegossen, von dem Kirschwasser wird das gebrannte Mehl klar gerührt, etwas Wein und Zucker dazu gethan, und klar gekocht. Dann über geröstetem Brote angerichtet.

## 13. Hafer-Suppe.

Nimm Hafergrütze, koch sie mit Wasser gahr und schlage sie durch ein Sieb; koch sie mit kleinen Rosinen, Salz, Zucker und Butter durch; schneide Semmel in Würfel, brate diese in Butter gelb, und richte die Suppe darauf an.

## 14. Penade-Suppe.

Man nimmt geriebene Semmel, kocht sie mit Wasser, Citronenschale, Zucker, Butter und Salz, treibt dann alles durch ein Sieb, legirt es mit drey Eiern, und richtet sie an.

## 15. Schaum-Suppe.

Dazu klopft man zehn Stück frische Eier recht durch, passirt sie durch ein Sieb, gießt dann  $\frac{1}{2}$  Quart Rheinwein und  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser darauf, legt Zucker, Zimmt und Citronenschale daran und schlägt alles, bis es anfängt zu kochen, mit einem Eyerbesen auf dem Feuer ab. Man richtet sie über kleine Bisquits an.

## 16. Sajo = Suppe.

Der Sajo muß in lauwarmen Wasser quellen und öfters abgesehen werden. Dann blanchirt man ihn, und gießt ihn ab. Er wird nun in kaltes Wasser gelegt, bis er ganz klar ist. Dann gießt man ihn auf ein Sieb. Wenn der Sajo abgelaufen ist, setzt man ihn mit rothem Wein, Zimmt, Zucker, Citronenschale in einem Casseroll auf das Feuer, und läßt ihn noch eine halbe Stunde sacht kochen. Er wird nun abgeschmeckt und angerichtet. Man kann den Sajo auch mit weißem Wein kochen.

## 17. Suppe von Reismehl, oder Gries.

Man setzt so viel Milch, als man Suppe braucht, in einem Casseroll auf das Feuer mit etwas Zucker, Zimmt und Citronenschale. Einige Löffel Reismehl oder Gries rührt man mit Milch klar; wenn die Milch auf dem Feuer kocht, so wird das Reismehl hineingerührt, nun läßt man es gahr kochen, und richtet die Suppe an.

## 18. Chokoladen = Suppe.

Man stößt eine Tafel Chokolade klein, thut solche in ein Quart Milch, läßt sie klein kochen, versüßt sie gehörig und legirt sie mit vier Eydottern. Wenn man die Suppe anrichtet, werden geröstete Semmelscheiben hinzugelegt.

## 19. Citronen = Suppe.

Zwey Citronen werden dünn abgeschält, die Schale wird in feine Streifen geschnitten und in Wasser weich gekocht. Von den Citronen schneidet man das Weiße ab, das Uebrige wird in dünne Scheiben geschnitten, welche man mit den abgekochten Streifen in die Suppenschale legt. Man reibt ferner für ein Groschen Semmel fein, röstet solche in Butter braun und thut sie auch in die Terrine. Nun kocht man halb weißen Wein und Wasser auf, versüßt ihn mit Zucker, legirt es mit vier Eydottern und giebt es zu dem Uebrigen in die Suppenschale.

## 20. Biersuppe.

Man schneidet schwarzes Brot würfelförmig, setzt es mit Bier, Citronschale, etwas Kümmel,

Zucker und Butter in einem Cafferoll zum Feuer, und läßt es so lange kochen, bis das Brod ganz verkocht ist. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb und läßt sie nochmal auffkochen, schmeckt sie mit Salz ab.

### 21. Kirsch- kalte Schale.

Dazu nimmt man ungefähr drey Pfund frische saure Kirschen, entblößt sie von den Stielen, sucht die besten Kirschen aus, kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale ganz ab. Die übrigen werden gestoßen, mit Wasser abgekocht, und der Saft durch ein Sieb zu den ganzen Kirschen gethan. Dann schmeckt man sie ab, und richtet sie in der Suppenschale über geröstes Brod an, und läßt sie nun kalt werden.

### 22. Apfelsinen = kalte Schale.

Man nimmt vier Apfelsinen, schält drey davon sauber ab, macht die weiße Haut herunter und schneidet sie in Scheiben. Die Kerne werden alle herausgenommen. Die Scheiben legt man in einen porcellänen Napf, und gießt zwey Köffel voll Urack darauf. Die vierte Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, eben so eine gute Citrone. Das Abgeriebene schabt man

man auf die Scheiben, und drückt zuletzt die Citrone mit der Apfelsine auch darauf. Dann kocht man  $\frac{1}{2}$  Quart rothen Wein und  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser mit Zucker und Zimmt ab, läßt es kalt werden, und gießt es dann auf die Apfelsinenscheiben. Beym Anrichten kann man kleine Bisquits dazu legen.

---

 Drittes Stück.
 

---

 A. Von den Saucen.
 

---

## 1. Sauce hachée.

Hierzu werden Schalotten, Estragon, Basilikum, Petersilie, Champignons &c. fein gehackt, und mit einem Stückchen Butter in einem Casseroll auf dem Feuer einige Minuten passirt. Dann thut man einen Eßlöffel voll feines Mehl dazu, rührt es mit durch, und füllt dann die Kräuter mit starkem Jus auf, läßt die Sauce bey immerwährendem Rühren klar kochen. Beym Anrichten thut man etwas gehackte Sardellenbutter, von einer Citrone den Saft, und ein wenig Pfeffer dazu. Die Sauce

Sauce wird zu Cotelets, Hammelkeulen, Wildbret und Federvieh gegeben. Wer diese Sauce gern stark essen will, dem muß ich die Glace (No. 1.) dazu besonders empfehlen. Davon nimmt man, noch vor dem Anrichten ein Stückchen, und legt es in die Sauce.

## 2. Aустern = Sauce.

Man nimmt funfzig Stück ausgestochene Aустern, thut sie, nebst einem Glase Rheinwein, in ein Casseroll, mit einem Stückchen frischer Butter, und hält sie so lange über das Feuer, bis sie steif sind. Dann legt man sie auf ein Sieb, fängt aber das Aустerwasser auf. Die Aустern werden alsdann gewaschen, und ihnen die Härte genommen, auf ein reines Sieb zum Ablaufen gelegt, endlich in ihrem eigenen aufgefangenen Wasser bis zum Anrichten aufbewahrt. Ist dieses geschehen; so wäscht man  $\frac{3}{8}$  Pfund frische Butter aus, knetet sie mit zwey Eßlöffel voll feinem Mehle durch und füllt  $\frac{1}{4}$  Quart gute Consommé (No. 5.) darauf. Damit rührt man die Sauce ab. Wenn sie klar und kurz eingekocht ist; so nimmt man vier Eydottern, drückt von einer Citrone den Saft darauf und rührt sie durch ein Sieb zu den Aустern, und schwänkt alles durcheinander. Wenn man nun die Sauce anrichten will;

will;

will; so muß sie wieder aufkochen, alsdann wirft man die Austern mit dem Leison dazu und läßt es scharf heiß werden. Dann richtet man sie unter einem Capaun, Fisch *re. an.* Dieß ist eine ganz vorzügliche Sauce. Es ist auch sehr gut, wenn man sie mit einem Stückchen Glace versieht.

### 3. Trüffel-Sauce.

Man pußt und schält  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Trüffeln ab, schneidet sie in Scheiben, und läßt sie mit einem Stückchen frischer Butter und einem Glasse Rheintwein oder Champagner  $\frac{1}{4}$  Stunde sacht kochen. Dann thut man einen Anrichtelöffel voll guter Coulis (No. 6.) dazu und läßt sie verkochen, scharft sie mit einer halben Citrone und servirt sie. Sie wird zu Kepphühnern, Reh *re.* gegeben.

### 4. Purée von Zwiebeln.

Hierzu nimmt man  $\frac{1}{4}$  Mese Zwiebeln und ein ganz kleines Stückchen Knoblauch, passirt sie mit Butter in einem Casseroll langsam über dem Feuer. Wann sie weich sind, so mehlt man sie ein wenig ein, alsdann füllt man sie mit gutem Jus auf, so, daß die Sauce dick bleibt, thut noch

noch etwas Weinessig, ein Stückchen Zucker und Pfeffer daran. Damit läßt man die Purée kurz kochen. Dann streicht man es durch ein Haartuch und zieht es auf. Diese Purée von Zwiebeln giebt man zu Linsen, zu weißen Bohnen, zu Schwein- Carbonade &c.

### 5. Sauce = Robert von Zwiebeln.

Man schneidet  $\frac{1}{4}$  Meße Zwiebeln würfelförmig, passirt sie mit Butter gahr, mehlt sie ein, und füllt sie mit Zus, etwas Estragonessig auf. Damit müssen sie klar kochen. Vor dem Anrichten thut man etwas Pfeffer, Zucker und feinen Mostrich und Salz daran, und giebt sie zu Schweinebraten, Wurst, Zungen, Cotelets &c.

### 6. Champignons = Sauce.

Die unschädlichen, echten Champignons sind daran zu erkennen: wenn sie oben weiß und unten braun aussehen, und ein weißes, feines, festes Fleisch haben. Von  $\frac{1}{4}$  Meße derselben putzt man die Haut und die Stiele ab, legt sie ins Wasser und wäscht sie rein. Alsdann nimmt man  $\frac{1}{4}$  Pfund frische Butter, legt sie in ein Casseroll, und schwigt die Champignons mit dem Saft von einer halben Citrone auf dem

dem Feuer fünf Minuten ab, mehlt sie mit einem Löffel voll feinem Mehle ein, und füllt sie mit einem guten Consommé auf. Damit läßt man sie auf raschem Feuer bey immerwährendem Rühren aufkochen, legirt sie mit drey klar gerührten Eydottern, und schärft sie mit der andern Hälfte der Citrone ab. Diese Sauce giebt man zu jungen Hühnern, Kälbermilch, Fischen &c.

### 7. Sauce Remoulade, Italiene, Kalt.

Diese Sauce ist besonders zu allen kalten Preßspeisen und Fischen zu empfehlen, vorzüglich aber zu wildem Schweinekopf. Man hackt hierzu feine Kräuter, Schalotten, Capern &c. acht Stück Sardellen werden mit Provenzer-Dehl gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Dann nimmt man von sechs hart gekochten Eiern die Dottern, rührt sie mit den Sardellen und Kräutern, mit einem Weinglas Estragoneßig und einem Weinglase Provenzer-Dehl klar, thut etwas feinen Möstrich, Pfeffer, Zucker und Salz dazu, und treibt die Sauce durch ein weites Haartuch oder Sieb. Man giebt sie in Porcellän kalt zur Tafel.

## 8. Drangen = Sauce.

Von einer bittern Orange wird die äußere abgeschnittene Schale in Wasser blanchirt, dann thut man sie in ein Casseroll, gießt ein Glas Champagner, und so viel braunen Coulis, als man Sauce gebraucht, darauf, und läßt es verkochen. Nun thut man ein ganz kleines Stückchen Zucker, den Saft aus der Orange, und von einer halben Citrone den Saft darin. Sie wird dann abgeschmeckt und unter Kepphühnern zc. gegeben.

## 9. Sauce à l'Espagnole.

Man schneidet einige Trangen von rohen Schinken, auch von derbem Kalbfleische, nimmt Zwiebeln, Schalotten, Sellerie und Wurzeln, schneidet alles in Scheiben. Dann gießt man ein Weinglas voll Provenzer = Oehl in das Casseroll, rangirt die vorbenannten Stücke ordentlich in demselben, thut Gewürz und Lorberblätter mit einer halben Zehe Knoblauch noch daran. Dieß Casseroll wird nun auf Kohlenfeuer gesetzt, damit das Fleisch attachiren kann. Wenn es gute Couleur hat; so streuet man etwas Mehl dazu, und schüttelt alles zusammen. Dann füllt man es mit Jus und  $\frac{1}{2}$  Bouteille Champagner Wein auf, und läßt es  
so

so gahr kochen, nimmt das Fett sacht ab, streicht dann die Sauce durch ein Haartuch, und giebt sie zu Wild, Fricandeau, Schnepfen 2c.

### 10. Sauce claire.

Hierzu nimmt man gewöhnlich einen Fond von einer Federvieh-Bräse; hat man diese aber nicht, so kocht man zwey Pfund Kalbfleisch, mit dem Abgang von Hühnern, Hälse, Flügel 2c. Nachdem dieses mit Gewürz und Wurzeln sacht abgekocht ist, wird es durchpassirt. Dann thut man von vier Eiern das Weiße, etwas durchgepeitscht, daran, läßt es über dem Feuer zusammenrinnen, gießt es dann durch eine Serviette, so wird es ganz klar. Dann thut man etwas Estragon daran, und giebt es zu feinen Filets von Federvieh 2c.

### 11. Kirsch-Sauce.

Man nimmt frische auch trockene Kirschen, oder Kirschmuß, verkocht es mit Wein, Zimmt, Citronenschale, brennt braunes Mehl in Butter, thut es daran, und läßt es mit verkochen. Dann gießt man es durch ein Haarsieb oder Haartuch und thut  $\frac{3}{8}$  Pfund Zucker daran, nebst dem Saft von einer Citrone.

## 12. Hagebutten-Sauce.

Man verkocht die Hagebutten wie die Kirschen, streicht sie durch ein Haartuch, pafsirt etwas Butter mit Mehl gelb, thut es mit Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale daran, und läßt es verkochen.

## 13. Himbeer-Sauce.

Man verkocht Himbeeren mit Zucker, oder nimmt Himbeeren-Gelee und verkocht ihn mit weißem Wein, röstet ein Paar Semmelkrusten, läßt sie mit verkochen und streicht sie durch ein Haartuch.

## 14. Wein-Sauce, zu Fischen.

Man wäscht  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter aus, macht kleine Klöße davon und legt sie in ein Casseroll, bestreut sie mit einem Löffel voll feinem Mehl, gießt so viel Weinessig darauf, daß man es damit klar rühren kann, thut sechs Eydottern dazu, ohne Sahmentritt,  $\frac{1}{8}$  Pfund Zucker, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, Citronenschale, Mukaten-Ruß, rührt dieß mit  $\frac{1}{4}$  Quart weißem Wein ab über dem Kohlenfeuer. Sobald diese Sauce aufkocht, ist sie gahr. Der Fisch wird aus dem Salz gekocht, und die Sauce darüber gegossen.

## 15. Wein-Sauce zu Pudding.

Wird wie No. 14. zubereitet, nur statt der Zwiebeln nimmt man Zimmt und statt  $\frac{1}{8}$  Pfund wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker genommen. Die Citrone wird vorher auf Zucker abgerieben.

## 16. Grüne Sauce.

Man blanchirt recht grünen Spinat, läßt ihn mit Butter im Mörser fein stoßen, und treibt ihn durch ein Sieb. Dann wird weißer Coulis klar gekocht, und mit diesem Spinat legirt.

## 17. Holländische Sauce.

Man rührt acht Eydottern mit einer Messerspitze voll Mehl klar, gießt ein Weinglas voll Weinessig dazu, und thut dann Muskateln, Nuß, Pfeffer, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, Salz, Citronenschale, zwey Laffenköpfe Bouillon darauf. So wird alles dann über dem Feuer abgerührt, bis es anfängt zu kochen. Nun wäscht man  $\frac{3}{8}$  Pfund frische Butter aus, thut diese stückweise dazu, rührt so lange, bis sie zergangen ist, aber nicht mehr auf dem Feuer, sonst wird die Sauce dünne.

## 18. Sahn-Sauce mit Dill.

Man knetet Butter und Mehl mit Musz-  
katen-Musz, und rührt sie mit Sahne  
und gehacktem Dill ab. Man giebt sie zu Fischen.

## 19 Sauce à la Creme.

Man rührt zwey Eßlöffel voll Mehl mit  
Milch klar, schlägt sechs Eydottern dazu, nimmt  
Citronschale, Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, füllt  
sie mit Sahne oder Milch auf, und rührt sie  
über dem Feuer ab; sie wird kalt gebraucht.

## 20. Krebs-Sauce.

Man kocht ein Schock Krebse, bricht  
die Schwänze und Leiber aus, stößt die Scha-  
len im Mörsel ganz klein, wirft  $\frac{1}{4}$  Pfund But-  
ter dazu, und stößt es noch einige Mahl durch-  
einander, dann nimmt man alles aus dem  
Mörsel und bratet es in einem Casseroll auf  
Kohlenfeuer, bis die Butter hochroth wird.  
Dann gießt man kochendes Wasser darauf, und  
läßt es aufkochen. Nun wird die Butter mit  
einem Löffel abgefüllt und durch ein Sieb pas-  
sirt, dann weißer Coulis darauf gefüllt, und  
aufgezogen.

## 21. Sardellen = Butter.

Man legt die Sardellen in Wasser, löst das Fleisch von den Gräten, hackt sie fein und knetet sie mit Butter durcheinander. Es werden dazu nach dem Gewichte so viel Sardellen als Butter genommen. Sie werden mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb gestrichen.

## 22. Sardellen = Sauce.

Nimm acht Sardellen und Butter, und rühre eine holländische Sauce (No. 17.) ab, legire diese mit der Sardellen = Butter, wenn sie eben abgerührt worden ist.

## B. Vom Ragout melé.

## 1. Ragout melé, weiß.

Man nimmt Kalbermilch, Hahnenkämme, Magen, Lebern und Flügel vom zahmen Federvieh, Artischocken, Brechspargel, Blumenkohl,  
Chams

Champignons und Hühner-Klöße, pugt alles sauber, und kocht es vorher ab, aber nicht zu weich, daß es ganz bleibt und Ansehn behält, verkocht dann weißen Coulis, legirt sie und thut das Melé darein.

### 2. Ragout melé, braunt.

Man nimmt Kastanien, Trüffeln, Champignons, kleine weiße Zwiebeln, ganz kleine abgekochte Pfeffergurken, Oliven, Capern, Filets von geräucherten Lachs, gekochte Kalbsmilch, und Saucisßen oder Klöße von Farße. Dieß alles wird gahr präparirt, brauner guter Coulis verkocht, mit Sardellenbutter legirt, und die Ingredienzien sacht eingelegt, mit Citronensaft abgeschärft.

### 3. Ragout zu kleinen Pasteten.

Man schneidet Braten, von allerley Federvieh, Wild oder Kalbsbraten, gleich viel, recht fein würflicht, verkocht guten Coulis mit Glace, passirt etwas gehackte Schalotten, feine Kräuter, Champignons, Trüffeln mit Butter ein, legirt die Sauce mit drey Eydotttern, schärft sie mit Citrone ab und thut den Braten hinein, setzt sie, damit sie warm stehe, auf

Erster Theil.

Ⓒ

heißt

heiße Asche, bis vor dem Anrichten, dann füllt man damit die blindgebacknen Pasteten. Hat man keinen Braten, der gut genug dazu ist, so nimmt man Kalbsmilch, Fisch, auch kann man Farße abkochen, auskühlen, dann würfelicht schneiden. Man kann auch den Braten hacken, und ihn in den Pasteten en haçée geben.

#### 4. Salbicon von Fasanen oder Nepphühnern.

Ist der Fasan saftig abgebraten, so läßt man ihn kalt werden, schneidet ganz feine Filets von der Brust. Champignons, Trüffel, abgekochte Artischocken werden eben so fein geschnitten, dieß passirt man in Butter ein und läßt es gahr schwizen. Dann werden die Knochen gestoßen, mit gutem Coulis und einem Glase Rheinwein verkocht und durch ein Haartuch gestrichen. Die Fasan Filets werden mit den Trüffeln, Champignons ic. in die durchgestrichene Purée gelegt, auf glühender Asche erwärmt und in einer kleinen blindgebacknen Pastete angerichtet.

## C. Von Frituren.

1. Ausgebäcknes Salbicon oder  
Cracovie.

Dazu wird ein Ragout gemacht, wie zu kleinen Pasteten (No. 3.). Man muß aber dahin sehen, daß nicht mehr Sauce zubereitet werde, als zum Verbinden nöthig ist, auch muß das Ragout stark von Glace und Sardellen und mit Eigelb gut legirt seyn. Man thut es auf eine Schüssel, streicht es glatt, und läßt es kalt werden; ist es ganz kalt, dann muß es so steif seyn, daß man es in Stücke zerschneiden kann. Den Stücken giebt man gute Gestalt. Es wird nun mit Eiern und geriebener Semmel, die mit etwas Mehl vermischt ist, paniert. Die Semmel muß indeß immer erst kurz vorher zum Paniren jeder Speise zerrieben werden, damit sie ihr ein krauses Ansehn gebe. Ist sie zu lange Zeit vorher gerieben, so fällt sie ab, oder giebt der Speise ein schlechtes Ansehn. Nun setzt man Backschmalz, oder geklärte Butter über das Feuer, läßt sie heiß werden, und backt das Ragout rasch bey guter Couleur aus.

## 2. Croquet gebacken.

Wird, wie Nr. 1. bereitet, nur, daß das Fleisch hierzu fein gehackt, und zu der Crasovie fein würflicht geschnitten wird.

## 3 Gebackene Aустern.

Von den Aустern werden die Härte abgemacht, darauf in einer Klare Nr. 21. umgewälzt, mit einer Spießnadel herausgehohlet, und in einer heißen Fritüre Nr. 32. gebacken.

## 4. Sardellen gebacken.

Werden wie No. 3. bereitet.

## 5. Frituren von Kälbermilch.

Die Kälbermilch wird sauber gewaschen, blanchirt und wieder gewaschen; dann werden alle Adern und Häute abgezogen. Sie wird nun fein würflicht geschnitten und mit Butter, Schaslotten und Mehl einpassirt, mit starkem Consommé aufgefüllt. Man läßt sie nun kurz und gahr kochen, legirt sie dann mit Ey, Citronenzus, etwas Pfeffer, streicht sie auf eine Schüssel, und läßt sie kalt werden. Man schneidet

Dblas

Oblaten zwey Mahl durch, schlägt drey oder vier Eyer auf einen Teller, zieht jedes Mahl ein Stück Oblate durch, legt nun von dem Ragout einen Finger dick und lang darauf, umschlägt es mit dem noch übrigen Theile der Oblate, kehrt es in den Ethern um, bestreut es mit geriebener Semmel und Mehl, und so verfähret man weiter. Dieß wird in der Friture ausgebacken.

### 6. Frituren vom Capaun.

Man schneidet die Brust von einem gebratenen Capaun fein würflicht, macht eine Bechamelle mit einem Stück Glace, thut das Fleisch dazu und rührt es durch einander. Das weitere Verfahren ist damit wie No. 5.

### 7. Friture vom Fisch.

Der Fisch wird in Butter und Salz gedämpft. Es werden alle Gräthen vom Fleische abgesondert, es wird klein geschnitten, in eine Bechamelle gethan, wie No. 6.

### 8. Friture vom Fisch auf eine andere Art.

Man macht eine Fischfarbe (No. 25.) davon, tressirt auf einem mit wenig Mehl bestreus

streuten Fische kleine Würstchen, die die Länge eines Fingers haben, kocht sie in Wasser ab, läßt sie kalt werden und panirt sie mit Eyern, geriebener Semmel, die mit etwas Mehl und geriebenen Parmesankäse gemischt ist. Sie werden ausgebacken.

### 9. Austern in Schalen zu braten.

Man öffnet die Schalen, nimmt den Austern den Bart, und löst sie von der Schale. Man macht Butter braun, gießt davon mit einem Löffel etwas darüber, bestreut sie dann mit fein geriebener Semmel und Pfeffer, rangirt sie auf den Rost, bratet sie über Kohlen, bedeckt sie oben mit einer glühenden Schaufel, bis sie gelb werden. Sie müssen recht rasch braten, damit sie nicht hart werden. Hat man einen heißen Backofen, so kann man sie auch in diesen einschieben.

---

## Viertes Stück.

---

### Von der Zubereitung verschiedener Fleischarten.

---

#### A. Vom Rindfleische.

Man muß bey dem Einkaufen des Rindfleisches insbesondere darauf sehn, daß es ein schön weißes und rothes Ansehn hat, und daß es fett ist. Es darf weder zum Gebrauche zu frisch, noch zu alt seyn. Die Stücke, die zur Tafel bestimmt sind, müssen eine gute Proportion haben, die viereckigen sind die passendsten.

## 1. Rinderbrust = Kern zu kochen.

Dazu nimmt man die fette Spitze der Brust, wäscht sie rein ab, und setzt sie in einem dazu passendem Gefäße mit kaltem Wasser, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und etwas Gewürz zum Feuer, schäumt sie sorgfältig ab, und läßt sie sechs Stunden langsam kochen. Es wird Senf auch Meerrettig, der mit geriebenem Milchbrote und fettem Bouillon ein Mahl aufgekocht ist, dazu gegeben.

## 2. Rinder-Nachbrust, en Saint Menour.

Dazu nimmt man die andere Hälfte derselben Brust, nämlich das Ende nach der Wamme zu, kocht sie wie No. 1. weich, zieht sie dann heraus und läßt sie auskühlen und bestreicht sie mit der Saint Menour (No. 28. St. 1.). Sie wird mit Semmel und Parmesankäse bestreut, und rasch abgebakcn. Es wird dazu eine Sauce hachée (No. 1. St. 3.) gegeben.

3. Rinder = Schwanzstück à la Braise  
glacirt.

Dazu läßt man sich oben aus der Keule mit dem Schwanzende ein viereckiges Stück von zwölf bis sechzehn Pfund aushauen, wäscht und bindet es mit Bindfaden fest zusammen, setzt es dann in einem Geschir, das es kaum faßt, mit Wasser an das Feuer, schäumt es ab, thut dann Salz, Gewürz, Wurzelwerk und Zwiebeln dazu. Man deckt es nun mit einem Bogen Papier zu, und läßt es so, daß oben und unten Feuer ist, sacht gahr kochen. Beym Kochen dreht man es einige Mal um, und sorgt dafür, daß das untere Feuer ganz schwach ist, damit es nicht zu kurz braisire. Ist das Fleisch beynahе weich; so nimmt man es heraus, gießt die Braise durch ein Sieb, legt das Fleisch wieder in das Casseroll, und umgiebt es mit etwas zierlich geschnittenen Wurzelwerk, und Teltauer = Kürben, kleinen Zwiebeln, einem Kopf Wirzige Kohl &c. gießt dann die durchgegossene Braise wieder darauf, und läßt damit das Schwanzstück völlig weich kochen. Alsdann richtet man es mit den Wurzeln sauber an. Das Fleisch wird mit einem Pinsel voll Glace glacirt. Die Braise wird durch ein Sieb gegossen, das Fett rein abgenommen. Etwas Butter mit  
Mehl

Mehl, Muskatennuß, Pfeffer, und gehackter Petersilie wird zusammengeknetet, mit der Brause Fond aufgefüllt, auf dem Feuer abgerührt, und in einer Sauciere servirt.

#### 4. Rindfleisch auf Preussische Art.

Ein Stück Oberschale, inwendig aus der Lende genommen, wird mit fingerdicke Luftspeck durchstoßen, und in ein dazu passendes Gefäß gelegt. Einige Kälberknochen, ein Stück roher Schinken, Gewürz, Wurzeln, Zwiebeln, feine Kräuter, ein kleines Stück Knoblauch, eine Citrone in Scheiben geschnitten, etwas Kohl und Rüben, dieß alles wird um das Fleisch rangirt, dann eine Boulette Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Boulette Estragon-Essig und zwey Weingläser Franzbranntwein darauf gefüllt, mit etwas Nierentalg und Speck bedeckt. Oben wird es mit Papier belegt, das Casseroll mit Teig zugeklebt, und so in einen geheizten Backofen geschoben. Darin läßt man es sechs Stunden stehn. Ist das Fleisch gahr, so zieht man es heraus, und gießt den Fond durch ein Sieb. Alles Fett wird abgenommen. Das Fett wird auf das Fleisch gethan, dieses dann, damit es warm bleibe, bis zum Anrichten, in den Ofen gesetzt. Der Fond wird mit Coulis kurz gekocht; dann wird er so stark, wie Gla-

ce

ce seyn. Nun fügt man dazu Capern, Champignons, Oliven, Kastanien, Acia, Pfeffer, Gurken, kleine weiße Zwiebeln, alles gehörig zubereitet, dann richtet man das Fleisch an und giebt darüber dieses Ragout. So zubereitet gewährt dieses Fleisch den köstlichsten Genuß.

### 5. Geschmortes Rindfleisch.

Um auch einige kleine delicate Schüsseln in Vorschlag zu bringen, kann ich hier folgende empfehlen.

Zu dem geschmorten Rindfleiße nehme man einige Rinder-Cotelettes (Rippen), und ziehe sie mit Speck durch, wenn sie vorher eine gute Figur erhalten haben. Dann setzt man sie mit Butter, Zwiebeln, Gewürz und Salz ans Feuer, und verfährt nach Nr. 29. Wann man sie anrichten will, passirt man den Fond und füllt das Fett ab (dregrässirt ihn), die Portion muß bis auf ein Weinglas voll einkochen, vor dem Anrichten wird es mit einem Weinglase voll saurer Sahne legirt.

### 6. Grillirte Rinder-Cotelettes.

Man schneidet von einem fetten Ochsen die Rippen sauber aus, klopft sie etwas breit und marinirt sie vier und zwanzig Stunden, mit  
Proz

Probenzer-Dehl, Salz, Pfeffer, Citronen-Scheiben nebst Zwiebeln Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen heißgemachten, und mit Speck bestrichenen Rost, und bratet sie auf raschem Kohlenfeuer, beym öftern Bestreichen mit Dehl, auf beyden Seiten gahr. Dazu giebt man starken Coulis mit Capern und Citrone.

### 7. Kinder-Filets, oder Mehr- und Lendenbraten.

Es wird dazu das Stück Fleisch genommen, welches unter dem Nierentalge inwendig, nach der Lende des Ochsen zu liegt. Dieß ist unstreitig das feinste und beste Stück am ganzen Rindvieh. Dieses Stück wird abgehäutet dann sauber gespickt, an einen Spieß in Form eines S gestochen und befestigt, mit Papier, das in Butter getaucht ist, umwickelt, und an raschem Feuer gahr gebraten. Dazu kocht man große Kartoffeln mit der Haut ab, und bratet sie in der Bratpfanne, darunter giebt man Jus vom Filets, wovon das Fett degrässirt ist.

### 8. Kinderbraten.

Man läßt sich dazu das Stück, wo das Filet sitzt, viereckig aus der ganzen Lende mit dem

Dem Knochen herausheuen, klopft es tüchtig, und bratet es vier Stunden bey raschem Feuer wie Nr 7. gahr.

9. Boeuf-Stouiy auf Englische Art.

Es werden dazu von einem Rinder-Filet die Trancken, wie ein Finger dick und eine Hand breit geschnitten, etwas breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreuet, dann in zerlassener Butter umgewälzt und auf einen Rost gelegt, hernach zwanzig Minuten vor dem Anrichten auf raschem Kohlenfeuer geröstet. Es wird eine Schüssel mit etwas Knoblauch bestrichen, darauf wird das Fleisch servirt; darunter giebt man starken Zus, belegt dann die Boeuf-Stouiy mit länglichen, rohen, abgeschabten Meerrettig.

10. Boeuf à la Mode.

Es ist eine alte deutsche Spelse. Man nimmt dazu eine Oberschale, zieht sie mit gewürzten Speck durch. Nun legt man sie in ein Casseroll, mit ein Stück Butter und läßt es etwas anbraten, dann füllt es mit Wasser, etwas Wein, Zwieblen, Salz, Gewürz und Citronen auf und läßt alles so mit Feuer unten und oben, wohl zugedeckt, sechs Stunden langsam kochen.  
Dann

Dann richtet man das Fleisch an, gießt die Sauce durch, nimmt das Fett ab, rührt et was Mehl mit Bouillon oder Wasser klar, und läßt es damit durchkochen, schärft sie mit einer Citrone ab, und giebt sie über das Fleisch.

### 11. Rinder = Zunge mit Kirsch = Sauce.

Die Zunge kocht man in Wasser und Salz gahr, zieht die Haut dann davon ab, schneidet sie nach der Länge von einander und giebt dazu eine Kirsch = Sauce (No. 11. St. 3.) Man kann auch eine braune Sauce mit Rosinen darüber geben.

### 12. Rinder = Eingeweide mit Märkischen Rüben.

Die Eingeweide müssen sehr rein gewaschen und dann mit Salz acht Stunden gekocht werden. Nun zieht man sie aus, und schneidet längliche Filets davon. Man kocht nun Teltauer = Rüben mit Butter, Zucker ein wenig Mehl und Bouillon gahr, legt die Filets dazu und läßt es so zusammen saft durchkochen. Vor dem Anrichten wird etwas Muskatn. Nuß und Pfeffer daran gethan, abgeschmeckt und dann servirt.

13. Rinder-Gaumen.

Er wird mit kochendem Wasser abgebrüht, abgeputzt und mit zu feinem Ragout verbraucht, nachdem er vorher zwölf Stunden in Wasser und Salz gekocht hat.

14. Rinder-Gehirn.

Es muß in Wasser ziehn, und dann ausgeputzt werden, darauf wird es blanchirt und in einer Marinade gahr gekocht. Dazu giebt man eine starke Estragon-Sauce.

B. Vom Kalbfleische.

Man muß besonders darauf sehn, daß es schön weiß, fett ist, und nicht zu starke Knochen hat.

1. Kalberkeule en Bechamelle.

Man klopft eine Kalberkeule recht stark, häutet sie ab, spickt sie sauber und läßt sie mit Butter und Salz in einem Casseroll beym Feuer oben und unten gahr dämpfen. Dann gießt man den Fond durch, degrassirt ihn, thut ihn wieder auf die Keule und glacirt sie von oben mit

mit Feuer. Ist das geschehn; so richtet man die Keule an, thut einige Löffel dicke Sahne und zwey Löffel <sup>weißen</sup> dicken Coulis zu der zurückgebliebenen Glace, rührt es über dem Feuer mit einem Löffel los, und giebt dann die Sauce zur Keule.

## 2. Friandeau von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer fetten Kälbers Keule die vier Haupt-Filets heraus, klopft sie, häutet sie ab, spickt sie sauber, dann blanchirt man sie in kochendem Wasser, zieht sie wieder in kaltes Wasser, und putzt sie nach, damit sie ein gutes Ansehn erhalten. Alsdann setzt man sie à la Braise mit Bouillon auf Feuer oben und unten und läßt sie sacht zwey Stunden bräsen. Wenn sie weich sind, zieht man sie aus, gießt den Fond durch, degüßirt ihn und kocht ihn auf raschem Feuer kurz. Hernach legt man den Friandeau wieder hinein, begießt ihn, und glacirt ihn oben mit Feuer.

Man kann eine Orange = Sauce, oder ein felnes Gemüse, als Sauerampfer, Spinat, Endivien &c. damit geben.

N. S. Vom Reh = Hirsch = und Rindfleisch werden die Filets eben so zubereitet.

3. Gespickte Kälberbrust.

Man hauet die Brust so groß ab, als sie nur immer werden kann, läßt sie im Wasser ziehn und blanchirt sie steif, dann kühlst man sie in Wasser ab und spickt sie fein. Uebrigens verfährt man damit wie bey dem Triandeau und giebt darunter eine Champignons, Sauce.

4. Glacirte Kälbermilch.

Man sucht die beste und größte Kälbermilch aus, läßt sie ziehen, und blanchiren; dann wird sie fein gespickt und mit Butter, Zwiebeln, Salz und Gewürz gahr gedämpft, beyrn Anrichten mit einem Pinsel voll Glace glacirt und um feine Gemüse garnirt. Man kann auch eine grüne Sauce dazu geben.

5. Sauté von Kälbermilch.

Wenn die Kälbermilch blanchirt ist, so schneidet man davon kleine Stücke wie Damensteinen, bestreicht einen weißen Casseroll, Deskel mit frischer Butter, rangirt sie darauf und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten setzt man sie auf rasches Feuer und läßt sie aufspringen, dann wendet  
Erster Theil.  man

man sie um, und nun wird eben so wieder verfahren. Alsdann werden sie in eine Schüssel rangirt und eine Auster = Sauce dazu gegeben.

### 6. Fricassée von Kalberbrust.

Man wäscht und blanchirt die Brust, schneidet sie in ordentliche Stücke und passirt sie mit Butter, einer Zwiebel, Salz und Mehl ein, schüttelt sie durch, und füllt sie mit Bouillon auf, läßt sie so gahr kochen, legirt das Fricassée mit vier Eydottern, etwas frischer Butter und Muskatennuß, und schärft es zuletzt mit etwas Citronen-Saft ab. Man kann auch etwas Sardellen = Butter daran thun, Krebschwänze, Champignons, Brechspargel, Artischocken, Blumenkohl &c.

### 7. Roulets von Kalbfleisch.

Man schneidet dazu dünne Streifen aus der Keule zwey Finger breit, und eine Spanne lang, klopft sie, und bestreicht sie mit Farße. Nun wickelt man sie auf und rollt einen schmalen Streifen dünnen Speck darüber. Man durchsticht sie nun mit einem kleinen Vogelspieße, und rangirt eins an das andere. Hierauf schmelzt

## Von der Zubereitung versch. Fleischarten. 83

schmelzt man Butter, rührt einige Eydottern darunter, bestreicht sie damit, bestreut sie zuletzt mit geriebener Semmel und Parmesankäse und bratet sie am Spieße, bey raschem Feuer gahr, ohne sie zu begießen. Es wird darunter die Sauce Espagnole gegeben.

### 8. Kälber = Cotelettes grillirt.

Man nimmt die besten Rippen vom Kalbe, häutet sie ab, und verschneidet zierlich den Knochen, klopft sie breit und giebt ihnen ein gutes Ansehn. Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, wälzt sie in zerlassener Butter und zerriebener Semmel um. Wenn man sie zur Tafel geben will, bratet man sie auf beyden Seiten auf dem Roste gahr und giebt sie mit Jus oder feinem Gemüse.

### 9. Gebackene Kälber = Cotelettes.

Die Rippen werden wie No. 8. zubereitet, man wälzt sie um in Eiern und geriebener Semmel, mit Mehl gemengt, und backt sie dann in Butter gahr.

## 10. Glacirte Kälber = Cotelettes.

Sie werden gespiet, in einer Braise gahr gebacken. Bey dem Anrichten bestreicht man sie mit einem Pinsel voll Glace.

## 11. Cotelettes sautées en Minute.

Man klopft die Cotelettes so dünne, wie ein Messerrücken, hackt feine Kräuter klein, läßt Butter zergehn, thut darein die Kräuter, gießt sie auf einen großen Casseroll-Deckel, rangirt die Cotelettes an einander, bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Kurz vor dem Anrichten, läßt man sie auf raschem Feuer auffpringen, wendet sie um, setzt sie noch ein Mahl aufs Feuer, richtet sie an, gießt sacht die Butter ab, thut zu den Kräutern etwas Coulis und Citronen = Jus und giebt sie darunter.

## 12. Kälber = Tendrons en Bechamelle.

Man nimmt eine Kälberbrust, blanchirt sie, schneidet oben von der Fleischseite längliche, schräge Stücken ab, ungefähr von der Stärke eines kleinen Fingers, und macht sie in einer Braise gahr. Hierauf bereitet man weißen Coulis, kocht dann ein Quart süße Sahne kurz,  
und

und gießt sie zu der Sauce durch ein Sieb, zieht sie auf dem Feuer auf, und giebt sie zu den Tendrons.

### 13. Glacirte Tendrons.

Man präparirt die Tendrons wie No. 12. rangirt sie in ein Casseroll, giebt guten Jus darauf und läßt sie auf gelindem Feuer kurz kochen, bis sie selbst glaciren. Sie werden zu Gemüse gegeben.

### 14. Ausgebackne Tendrons.

Die Tendrons werden in einer Braise gahr gekocht, dann zieht man sie aus, besprengt sie mit Weinessig und läßt sie kalt werden. Sie werden dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit Eiern und geriebenem Brote panirt, dann mit Butter ausgebacken.

### 15. Kälberkeule mit Muschel-Sauce.

Man häutet eine Kälberkeule, spickt sie, bratet sie am Spieß gahr und giebt eine Holländische Sauce (No. 17. St. 3.) mit Muscheln dazu.

## 16. Escalop vom Kalbe.

Dazu nimmt man derbes Kalbfleisch aus der Keule, seht es aus, macht davon kleine Klöße klopft sie mit dem Messer breit und dünn, sautirt sie (läßt sie aufspringen) und wie die Cotelettes No. 11.

## 17. Ausgebäckene Kälberfüße.

Sie werden wie die Lendrons No. 14. behandelt.

## 18. Kälberkopf mit Sardellen-Sauce.

Man bricht einem gut gebrühten und gewaschenen Kälberkopfe die Kinnladen aus, löst bis zum Gehirn das obere Maul ab und hauet den Nasenknochen ab, legt ihn dann in Wasser, und läßt ihn blanchiren. Man kocht ihn à la Daube ab (No. 12. St. 1.) und giebt eine Sardellen-Sauce (No. 21. St. 3.) dazu.

## 19. Gespickte Kälberleber.

Man zieht die Leber mit gewürztem Speck durch, läßt sie mit Butter, Zwiebeln und Gewürz

würz beym Feuer oben und unten, und bey öftem Begießen, gahr dämpfen. Sie wird mit Citronen-Zus und ihrer eignen Sauce zur Tafel gegeben.

## 20. Grillirte Kälberzungen.

Erst werden sie in einer Braise gahr gekocht, dann abgezogen. Sie müssen auskühlen, mit Butter und geriebenem Brote panirt werden. Vor dem Anrichten bratet man sie auf dem Roste.

## 21. Blanquet von Kalbsbraten.

Man schneidet von einem Kalbsbraten das Braune ab, und von dem andern Fleische Scheibchen, wie ein Achtgroschenstück groß, macht weißen Coulis, thut das Fleisch hinein und läßt es sacht warm werden. Will man es zur Tafel geben, so legirt man es mit einigen Eydottern und schärft es mit Citronen-Zus ab. Darin kann man auch Austern, Champignons und Brechspargel geben.

## 22. Hachée von Kalbsbraten.

Man hackt den Kalbsbraten fein, verkocht weißen Coulis thut den gehackten Braten hinein, läßt ihn auf heißer Asche warm stehen, legirt ihn vor dem Anrichten mit Eigelb ab, schärft das Hachée mit Citronen = Jus, und richtet es mit Croutons (Nr. 31) ab.

## 23. Ragout von Kalbsbraten.

Der Braten wird mit dem Knochen in Stücken gehauen, dann wird etwas Butter und Mehl braun gemacht, es werden einige gehackte Zwiebeln durchgeschwitzt. Dann giebt man darauf Jus oder Bouillon, rührt es auf dem Feuer ab, thut den Braten hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer warm werden; er darf aber nicht mehr kochen, sonst wird er hart. Will man das Ragout auf die Tafel geben, so drückt man eine Citrone darein und thut etwas Salz und Pfeffer daran.

## 24. Kalbsgekröse en Fricassée.

Man wäscht das Gekröse und kocht es im Wasser und Salz gahr, dann schneidet man es in kleine Stücke, passirt es nun mit Butter, Mehl, Muskat, Ruß, Salz und Bouillon

lon

Ion ein, läßt das Gefröse mit durchkochen und legirt es mit Eiern und schärft es mit einer Citrone ab.

## C. Vom Hammel- und Lamm- fleisch.

### 1. Hammelkeule mit frischen Gurken glacirt.

Wenn die Keule einige Tage gehangen hat, so wird sie geklopft, und in einer Braise gahr gekocht. Der Fond wird dann durchgessen, kurz gekocht, damit muß die Keule glacirt werden. Die Gurken werden in acht Theile geschnitten und von den Kernen gereinigt. Man giebt den Gurkenstücken eine gute Gestalt, sie werden dann mit braunem Coulis, etwas Weinessig und Pfeffer gahr gekocht, und unter die Keule angerichtet.

### 2. Hammelkeule marinirt.

Man häutet eine Hammelkeule ab, die einige Zeit gehangen hat, spickt sie sauber legt sie dann in eine Marinade von Oehl, Weinessig, Pfeffer, Salz und Zwiebeln. Darin muß

muß sie einige Tage liegen, und öfters umgewendet werden. Dann bratet man sie am Spieße gahr und giebt sie, wenn der Schwanz weggeschnitten ist, anstatt einer Rehheule mit Jus zur Tafel.

### 3. Hammel=Cotelettes glacirt und grillirt.

Sie werden wie die Kälber=Cotelettes No. 8 und 10 zubereitet.

### 4. Hammelbrust glacirt.

Die Hammelbrust wird in einer Braise gahr gekocht, dann die Braise durchpassirt, kurz gekocht, endlich damit glacirt, und dazu eine Zwiebel=Sauce gegeben.

### 5. Grillirte Hammelbrust.

Man kocht sie in der Braise gahr, zieht sie aus, läßt sie etwas abkühlen. Nun wird Butter geschmolzen, diese mit zwey Eydottern durchgeklopft, die Brust darin umgewälzt und mit geriebenem weißen Brote bestreut, dann auf dem Roste gebraten. Sie wird mit einer Sauce Robert angerichtet.

6. Hammel = Quarres glacirt.

Man hauet die Rippenstücke in der Größe wie eine Hand breit entzwey und verfährt damit wie bey der Brust.

7. Lammbrust farßirt und glacirt.

Man nimmt das vordere Viertel vom Lamm, löst es am Rippenstück auf und macht die Knochen vom Blatte inwendig heraus, füllt sie dann mit einer legeren Kalbfleisch = Farße, sticht um den Wirbelknochen oben hinein, näht die Brust zu, blanchirt sie, und spickt sie sauber. Sie wird in einer Braise gahr gemacht und glacirt. Man giebt sie mit jungem grünen Spinat zur Tafel.

8. Ein Lammrücken statt Rehzimmer zu braten.

Man giebt dem Rücken von einem fetten Lamm das Ansehn eines Rehzimmers und verfährt damit wie (Nr. 2) mit der Hammelkeule.

## 9. Cotelettes vom Lamm.

Sie werden ganz klein und sauber präparirt, und es wird damit wie (Nr. 8 bis 10) mit den Kalb-Cotelettes verfahren.

## 10. Fricassée von Lammbrust.

Es wird wie das vom Kalbfleisch Nr. 6. gemacht.

## 11. Ballon vom Lamm.

Man löst die Knochen aus einer Keule oder einem Blatte, näht es wieder zusammen, spickt es sauber, setzt es in eine Braise, glasirt es, und giebt's zu feinen Gemüsen.

## D. Vom Schweinefleische, und von Würsten.

## 1. Schinken mit rother Wein-Glace.

Der Schinken muß mit einem Messer visitirt werden, ob er auch gut ist, dann wird er vier und zwanzig Stunden ins Wasser gelegt.  
Von

Von dem langen Bein wird etwas abgehackt und mit Wasser und etwas Heu zu  $\frac{3}{4}$  gahr gekocht. Dann nimmt man ihn heraus, zieht die Haut ab, und beputzt ihn unten und an den Seiten. Hierauf wird er in ein dazu passendes Casseroll gelegt. Dann spickt man einige Zwiebeln mit Nelken, gießt ein Quart rothen Wein darauf und thut  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker dazu. Damit muß nun der Schinken bey einem Feuer oben und unten sacht gahr kochen. Wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus, gießt den Fond durch, degrassirt ihn, dann läßt man ihn rasch herunterkochen. Wenn er ganz kurz ist, legt man den Schinken wieder in das Casseroll, thut Feuer auf den Deckel und setzt den Schinken auf den Herd, doch ohne unten Feuer zu geben, begießt ihn nun öfters, bis er ganz glaciert ist. Man richtet ihn dann behutsam an, thut etwas Coulis zu der Glace, kocht sie damit los, scharft die Sauce mit einer Citrone ab und giebt sie sacht unter den Schinken.

## 2. Koulade vom Schwein.

Von einem jährigen Schweine haut man das Brust- und Wammensstück in eins herunter, löst die Knochen heraus, bestreut es mit Salz und etwas Salpeter, wickelt es auf, und läßt es so vier Tage liegen. Dann wird die Wamme

me

me abgetrocknet und abgewaschen, inwendig mit kleinen Pfeffergurken belegt, ganzer Petersilie, einem Paar abgeputzten, gut gepökelten Schweinezungen. Hierauf stößt man Nelken nicht ganz fein, mit Pfeffer und Gewürz und bestreut sie damit, wickelt sie nun recht fest zusammen, bestricht sie mit Bindfaden, näht sie dann in ein Tuch und kocht sie sacht vier Stunden mit Wasser gahr. Nachdem man sie herausgezogen, beschwert man sie nach einer halben Stunde mit einem Brete, auf dem ein Stein liegt. Den andern Tag putzt man sie aus, schneidet die Enden ab und giebt sie auf einer Serpiette zur Tafel, mit einer Sauce Remoulade. (Nr. 7.)

### 3. Wilde Schweins = Brust mit Kirsch = Sauce panirt.

Man kocht eine fette Brust à la Daube (Nr. 12) ab, zieht sie aus, und läßt sie abkühlen z. E. auf einem Casseroll = Deckel. Dann nimmt man geriebenes Brot, mischt es mit gestoßenem Zucker, Zimmt und Nelken, belegt damit die Brust in der Dicke eines Fingers; backt sie dann bey guter Couleur in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen ab, und giebt dazu eine Kirsch = Sauce. (Nr. 11.)

Auf

Auf dieselbe Art präparirt man auch die Hirschzimmer und Brüste, nur ist dahin zu sehn, daß es nur zu der Zeit geschieht, wo die Hirsche feist sind.

#### 4. Farfirter, wilder Schweinskopf.

Man nimmt einen tief im Genick abgelösten wilden Schweinskopf, läßt ihn sauber absengen, brennen, und waschen, legt ihn dann auf die Stirn, schneidet ihn zwischen den Kinnbacken auf und löst so alle Knochen heraus. Dann bestreut man ihn mit Salz und Salpeter und läßt ihn damit in einem irdenen Gefäße drey Tage, bey öfterm Umwenden, liegen. Dann macht man eine Farße von drey Pfund schierem, frischem Rindfleische und zwey Pfund weißem Luftspeck, nimmt gehackte Schalotten, feine Kräuter zc. passirt sie etwas mit Butter ab und thut dieß, nebst Gewürz dazu, mit dem gehörigen Salze und einem Paar Eiern; alles muß gut durch einander gearbeitet werden. Hierauf wird der Kopf abgetrocknet, die Zunge, und noch eine gepökelte Zunge, die zu diesem Behuf beyde vorher abgeputzt und abgekocht sind, werden in die Mitte des Kopfs gelegt und nun wird die Farße darüber gemacht, dann wird der Kopf zusammengeklopft, man giebt ihm eine gute Gestalt, nähert ihn zu und legt ihn

ihn zu mehrerer Sicherheit in ein Tuch. Dann wird er à la Daube abgekocht. Wenn er mit einer Spicknadel untersucht worden, ob er weich ist, wird er ausgezogen, nachdem er etwas verdampft hat, wird er gepreßt. Er wird nun ausgeputzt und mit einer Remoulade zur Tafel gegeben. Man kann einen zahmen Schweinskopf auf dieselbe Art zubereiten. Dieses Gericht ist besonders im Winter zu empfehlen.

### 5. Schweinesülze.

Man nehme sechs Schweinesfüße, acht Ouzen, einen halben Kopf und koche dieses in Wasser mit Salz und Gewürz gahr. Darauf schneide man es in kleine Stücke, nehme alle Knochen weg, menge es mit Pfeffer, Salz, Thymian und gehackter Citronen-Schale durch, binde es in eine Serviette rund zu und lege es unter die Presse. Es wird alsdann in Scheiben geschnitten, und mit Oehl und Essig zur Tafel gegeben.

### 6. Schinken glacirt.

Ist der Schinken abgekocht, so zieht man die Haut ab, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und Nelken und giebt ihm in einem geheizten Ofen Couleur.

7. Mehrbraten vom Schwein.

Man sicht die Filets an kleine Spiele, dämpft sie in einem Casseroll gahr, und giebt eine Sauce Robert darunter.

8. Zauersche Bratwurst.

Man nimmt Fettes und Mageres gleich viel von dem besten Schweinesfleische, schneidet die Sehnen heraus, hackt das Magere ganz fein, das Fette aber halb so fein, thut dazu Salz, Pfeffer, Nelken, etwas weißen Wein und mengt das Ganze gut unter einander. Dann schneidet man kleine Kinderdärme ab, wäscht sie recht rein und stopft in dieselben die Masse. Man bindet die Würste alle eine Spanne lang und hängt sie vier und zwanzig Stunden in den Rauch. Will man davon eine Bratwurst braten, so kocht man sie vorher im kochendem Wasser ein Mahl auf, setzt sie dann mit Butter und einem Stückchen Citrone, etwas Bier und Kümmel auf das Feuer, und macht sie gahr. Beym Anrichten gießt man die Sauce durch.

## 9. Saucissen.

Man wählt dazu das beste Schweinefleisch  
sehnt es gut aus und hacket es ganz fein, thut etz-  
was Salz, Pfeffer, Nelken und ein wenig ge-  
hackte Citronen-Schale dazu; füllt dieß dann  
mit einer Spritze in kleine Hammeldärme, und  
bratet nun die Saucissen auf dem Roste gahr.  
Sie gewähren um die meisten Gemüse eine gu-  
te Einfassung.

## 10. Zungenwurst kalt zu essen.

Hierzu kocht man Zungen, den Kehlschich und  
ein Stück fette Wamme vom Schweine im Wasser,  
Salz und Zwiebeln ab, doch ja nicht zu weich.  
Dann zieht man es aus, schneidet das Fleisch  
würfelicht. Die Zungen zieht man ab und  
läßt sie ganz. Es wird dann alles in ein Ge-  
schirr gethan und darüber das ausgekochte Fett  
gefüllt; dann wird durchgegossenes Schweine-  
blut mit Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Ma-  
joran und Thymian durch einander gemengt,  
in große Därme gefüllt und diese dann sacht  
abgekocht. Sie werden nun ausgezogen, ab-  
gewaschen und ein wenig gepreßt. Blutwurst  
wird eben so bereitet. Will man diese Zungen-  
wurst länger conserviren, so hängt man sie  
einige Tage in den Rauch.

11. Braunschweiger Schlackwurst.

Wenn man sie recht fein und gut machen will; so nimmt man dazu bloß die Mehrbraten und das Rückenfleisch, seht es gehörig aus und hackt es fein. Dann nimmt man ungefähr den dritten Theil fettes Fleisch, hackt es allein, aber etwas gröber, streut nun Salz, etwas Salpeter, und gequetschten weißen Pfeffer dazu und arbeitet das Ganze durch einander. Man füllt es in große, reine, klare Därme, hängt sie vier und zwanzig Stunden in die Luft, drückt sie dann behutsam fester und hängt sie acht Tage in den Rauch, dann wieder acht Tage in die Luft, dann wieder in den Rauch, bis sie hinlänglich gut sind. In der Luft hangend conservirt man sie am besten.

12. Wilde Schweinewurst.

Wenn man den Schweiß (das Blut) von der wilden Sau auffangen kann, um ihn mit zu der Wurst zu nehmen, so ist es sehr gut, in Ermangelung dessen nimmt man das Blut von einem zahmen Schweine. Die Hauptsache ist nur, das Schwein muß fett und nicht zu alt seyn. Nun nimmt man die zur Wurst gehörigen Stücke, kocht sie mit Salz und Wasser ab und schneidet sie dann würfelig. Das Fett

wird abgefüllt. Hierauf schneidet man  $\frac{1}{2}$  Meße Zwiebeln würflicht, passirt diese darin weiß und thut das zum Fleische. Uebrigens werden dazu dieselben Zuthaten erfordert, wie zur Junzwurst, das Verfahren ist auch dasselbe. Sollte es an fettem Fleische fehlen; so kann man einige Pfund zahmes, fettes Fleisch dazu kaufen.

### 13. Hasenwurst.

Der Hase wird saftig abgebraten und das Fleisch fein gehackt. Dann werden drey Pfund fettes Schweinefleisch beynaher weich abgekocht und ausgekühlt. Ist dieß geschehn, so schneidet man es fein würflicht; es werden zwölf Zwiebeln fein gehackt und mit dem Sette, das aus dem Schweinefleische ausgekocht ist, weiß gahr passirt. Es wird nun für ein Groschen Weißbrot, das die Rinde verloren hat, in Milch geweicht, dann ausgedrückt, und in einem Geschire mit dem gehackten Hasen- und Schweinefleische, Gewürz, Salz, Zwiebeln, Pfeffer, acht Eiern, ein wenig Majoran und Thymian gut zusammen gemengt. Es wird alles in reine Bratwurstdärme gefüllt, in Wasser gahr gekocht und kalt mit Mostrieh zur Tafel gegeben.

14. Leberwürste vom Schwein.

Man drückt das Wasser aus der Leber und reibt sie durch den Durchschlag. Darauf wird halb gahr gekochtes fettes Schweinefleisch wie auch etwas mageres Fleisch in Würfel geschnitten, und alles mit Gewürz, Salz, Wurstkraut, das abgefüllte Fett mit dazu genommen, durch einander gerührt. Es wird dann in reine Därme bis zur Hälfte gefüllt, und zwey Stunden langsam gekocht.

15. Wurst à la Françoise.

Zu zwey Pfund fein gehacktem Schweinefleische nimmt man ein Pfund weißen Luftspeck, der ganz fein würflicht geschnitten wird, mengt dieß mit für einen Groschen eingeweichter Semmel, acht Eyern, Muskatennuß, Salz, Pfeffer, ein wenig süßer Sahne, recht durch einander. Es werden dann davon zwey Würste gestopft, die man langsam eine Stunde mit Wasser kocht, dann in brauner Butter brätet und nun mit der Butter servirt.

16. Wilde Schweinskeule in ihrem  
eigenen Jus.

Die Keule wird mit Wein, Essig, Wasser, Zwiebeln, Gewürz, Salz, Citrone, sechs Stück Wachholderbeeren und Loberblättern, bey einem Feuer oben und unten, sacht gar gedämpft. Beym Anrichten wird das Fett abgenommen, der Jus kurz eingekocht, dann unter der Keule servirt.

## Fünftes Stück.

---

### Von allerley Federvieh.

---

#### A. Vom zahmen Federvieh.

---

##### I. Calcun à la Braise.

Dem Puter giebt man ein gutes Ansehn, die Beine werden zurück tressirt, dann wird er in ein Casseroll gethan und mit Citronen- und Speckscheiben belegt. Hierauf passirt man würfelficht geschnittenes Wurzelwerk, Schinken,  $\frac{1}{2}$  Pfund derbes Kalbfleisch, eine halbe Zehe Knoblauch, Schalotten mit Butter in einem Casseroll über dem Feuer thut dieß zum Calcun nebst Gewürz und Salz, füllt nun Bouillon darauf,  
und

und kocht ihn mit Feuer oben und unten sacht gahr. Alles was à la Braise, und à la Dau-  
be bereitet, oder gedämpft wird, muß mit  
Feuer oben und unten behandelt werden. Eben so  
werden auch Fasanen, Kepphühner, Capaunen,  
junge Hühner, wenn es à la Braise heißt,  
präparirt. Will man versuchen, ob es gahr  
ist, so sticht man ja nicht mit dem Messer auf  
die Brust, dadurch macht man das Federvieh  
gleich unansehnlich, sondern in die Keule, wenn  
man es so nicht mit dem Finger versuchen kann.  
Hierzu giebt man Austern-, Orangen-, Trüffel-  
und dergleichen Sauce. Man kann auch den  
Calcun ein Mahl sacht umkehren, und, wenn  
er alt ist, auf der Brust kochen lassen, zumahl  
wenn er nach zwey Stunden nicht weich ist.

## 2. Puter farßirt à l'Italienne kalt.

Man nimmt einen fetten Puter, sengt ihn  
leicht, schneidet ihn auf und löst alle Knochen  
heraus. Man macht eine feine Kalbfleisch-Far-  
ße, nach Nr. 22 die halbe Portion, füllt ihn  
damit, und näht ihn so zusammen, daß er sei-  
ne natürliche Gestalt wieder bekommt. Dann  
setzt man ihn in eine Braise, hauet dazu die  
ausgelbsten Knochen mit zwey Pfund Kalbfleisch,  
gießt darauf eine halbe Bouteille weißen Wein  
und Bouillon und läßt ihn so langsam gahr  
bräsiren

bräfiren. Nun nimmt man ihn heraus, beschwert ihn mit einem Brete, auf dem ein Stein liegt, damit er auf der Brust hübsch gerade wird. Die Braise degreßirt und passirt man durch, klärt sie dann mit Eiern weiß und läßt sie durch eine Serviette laufen; ist es klar, gießt man es in ein Geschirr, wenn es kalt ist, so legt man den Puter darauf und gießt den andern Aspice dazu. Beim Anrichten wird das Geschire in warmem Wasser erwärmt und gesürzt, dann mit Citronen-Scheiben belegt.

### 3. Sauté vom Calcun oder Capaun.

Wenn der Capaun gefengt ist, so löst man ihm die Brust aus, und bratet sie saftig ab. Wenn sie kalt ist, so schneidet man sie in dünne feine Streifen (Filets), rangirt sie in eine Schüssel, gießt einen Löffel voll klaren Bouillon darunter und setzt sie auf kochendem Wasser warm. Man giebt die Filets alsdann mit einer Sauce claire (Nr. 10) oder einer Auster-Sauce zur Tafel.

### 4. Junge Hühner mit Brechspargel.

Die Hühner werden den Tag vorher geschlachtet, gepflückt, dann gut tressirt und eingebogen, mit Butter vollgestopft und in eine Braise gesetzt,  
darin

darin läßt man sie  $\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Der Brechspargel wird in Wasser abgekocht, alsdann weißer Coulis verkocht, der Spargel dazu gethan und mit Eydotter, ein wenig frischer Butter, Muskatennuß und Citrone legirt und abgeschmeckt. Ein kleines Stück Zucker kann man auch dazu thun. Die Hühner werden angerichtet und der Spargel wird daneben gelegt.

### 5. Fricassée von Hühnern.

Sind die Hühner gereinigt, so schneidet man sie in Stücken, wäscht und blanchirt und beputzt sie nochmals. Mit Butter, einer Zwiebel, Salz und Mehl werden sie einpassirt, man füllt nun Bouillon auf und läßt sie gahr kochen. Dann zieht man sie aus, gießt den Fond durch, kocht ihn noch etwas kurz und thut ihn auf die Hühner. Vor dem Anrichten wird das Fricassée mit vier Eydottern, ein wenig frischer Butter, Muskatennuß und Citrone legirt. Man giebt es warm zur Tafel. Auch kann man dasselbe Fricassée in einer porcellainen Assiette kalt werden lassen und es so des Abends kalt serviren.

### 6. Blanquet vom Capaun.

Man zieht einem gebratenen Capaun die Haut ab, schneidet von der Brust feine Filets,  
passirt

passirt Butter und Mehl ein, gießt guten Bouillon darauf und läßt es klar kochen, streicht es durch ein Haartuch und thut es über die Filets. Vor dem Anrichten muß es warm werden, es wird nun legirt und mit Citrone abgeschärft.

### 7. Grillirte Tauben.

Wenn die Tauben gesengt und ausgenommen sind, so schneidet man sie zwischen der Brust und den Keulen bis an das Flügelgelenk auf. Sie werden breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann läßt man Butter zergehn, thut gehackte Schalotten und Petersilie hinein, legt die Tauben auf einen großen Deckel und läßt sie mit der Butter und den Kräutern  $\frac{1}{4}$  Stunde schwitzen. Dann werden sie mit den Kräutern, Butter und geriebenem weißem Brote panirt. Man grillirt sie und giebt sie mit Jus zur Tafel.

### 8. Grillade von jungen Hühnern oder Capaunen.

Die Hühner werden abgebraten und in saubere Stücke zerschnitten, dann mit Butter, Salz, Pfeffer, und geriebenem weißem Brote panirt, alsdann auf dem Roste gebraten, und zur Garnitüre der feinen Gemüse gegeben.  
Man

Man kann auch Jus mit gehackten Schalotten und Weinessig verkochen und darunter gießen.

### 9. Capaun mit Austern.

Die Capaunen werden gut mit Speck belegt, dann in doppeltes, in Butter getränktes Papier gewickelt und eine Stunde am Spieß ganz weiß und saftig abgebraten. Dazu giebt man eine Auster-Sauce. Sind die Capaunen schon alt; so muß man sie à la Braise gahr kochen.

### 10. Junge Hühner à l' Italienne.

Die Hühner werden saftig abgebraten und in Stücke zerschnitten. Dann nimmt man gehackte Schalotten, Kerbel, Estragon, Basilicum, Capern, läßt dieses zusammen mit einem Stück Glace und einem Weinglase voll Estragon-Essig ein Mahl aufkochen, streicht es durch ein Haartuch. Dazu fügt man den Saft von einer Citrone, ein gutes Glas Provenzer-Dehl, sechs Stück gehackte, aber ja frische Sardellen, etwas feinen Mostrich, Salz und Pfeffer, alles wird durch einander gerührt. Darauf legt man die Hühner in ein Gefäß, gießt die Sauce darüber, schüttelt sie oft um, setzt sie auf Eis, damit sie recht kalt auf die Tafel kommen. Hernach richtet man die Hühner an und garnirt sie

sie mit den Herzen von dem besten Kopfsalat,  
der vorher mit Oehl und Essig zubereitet ist.

### 11. Gänse = Sülze zu machen.

Von vier Gänsen nimmt man die ganzen  
Brüste und Keulen, bespickt sie mit Nelken und  
setzt sie in einem weißverzinnten Casseroll, mit  
den Hälsen, vier Stück Kalbsfüßen, Zwiebeln,  
Gewürz, Salz und Wasser zum Feuer und läßt  
sie sacht gahr kochen, doch nicht zu weich.  
Dann zieht man sie aus, nimmt das Fett ab,  
klärt den Fond mit Ethern weiß, gießt vorher  
 $\frac{1}{2}$  Quart Weinessig dazu und läßt es durch eine  
Serviette klar laufen. Dann werden die Brüs-  
te und Keulen ordentlich in einen steinernen  
Topf gelegt, der Fond wird darüber gegossen  
und man läßt sie kalt werden. Unter das Gän-  
sefett mischt man frischen Hammeltalg und  
gießt den Topf damit zu. So halten sie sich sechs  
Wochen.

Der Rückgrad, Magen, die Flügel wer-  
den eingepökelt und mit kleinen Rüben gekocht.

### 12. Ausgebäckne Hühner.

Man schneidet junge Hühner in hübsche  
Stücke, setzt sie mit etwas Bouillon, weißem  
Wein, Essig, Butter, Salz, Gewürz, Zwie-  
beln

beln und Citrone an das Feuer und kocht sie gahr, dann zieht man sie aus, und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; macht nun eine Klare (Nr. 21) wälzt sie darin um und backt sie bey guter Couleur mit Backbutter stückweise aus. Dann legt man in die Butter etwas Pfefferkörner, backt sie auch aus und garnirt damit die Hühner.

### 13. Enten mit einer Holländischen Sauce.

Die Enten werden à la Braise gekocht, dann eine Holländische Sauce Nr. 16 darüber gegeben und mit rohem Meerrettig garnirt.

### 14. Gans mit Aepfel = Sauce.

Die Gans wird abgebraten und in ein Casferoll gelegt. Darunter thut man einige in Scheiben geschnittene Borsdorfer = Aepfel, auch ein Paar Gläser Wein, Citronen = Scheiben, ein wenig Zucker, einige Nelken. Das Bratenschmalz und der Jus Damit läßt man nun die Gans noch sechs Stunden schmoren. Dann richtet man sie an, nimmt das Fett ab, streicht den Jus mit etwas Coulis durch ein Tuch oder Sieb, läßt es gehörig kurz kochen und richtet es unter der Gans an.

B.

## B. Vom wilden Federvieh.

## 1. Salmey vom Fasan oder von Kepphühnern.

Man bratet den Fasan recht saftig ab, schneidet schöne Stücke von den Brüsten und Reuten; die Rücken werden gestoßen, mit Butter und Zwiebeln passirt, etwas eingemehlt, hernach mit zwey Gläsern Rheinwein und dem übrigen guten Jus aufgefüllt. Damit läßt man es kurz kochen, streicht es dann mit einem hölzernen Löffel durch ein Saartuch und thut es über den zerschnittenen, in ein Casseroll rangirten Fasan, setzt es auf glühende Asche, damit es warm werde, und richtet es mit Croutons (Nr. 31) an.

Von wilden Enten, Kramsvögeln, Waldschneypfen 2c. wird das Salmey eben so zubereitet.

## 2. Wilde Enten mit Oliven.

Die Enten werden à la Braise gekocht und es wird Coulis mit abgeschälten Oliven darüber gegeben.

## 3. Wilde Gans mit Pfeffergurken.

Die Gans wird à la Braise gekocht und mit einer Coulis = Sauce, die mit kleinen Filets von Gurken verköcht, und mit einer Citrone abgeschärft ist, angerichtet.

## 4. Auerhahn.

Trotz seines schönen Ansehns bleibt er doch ein schlechtes Essen, er ist hart und zähe, vielleicht ist er jung noch weicher und zart, aber dann ist er nicht zu schießen. Nur in der Balzzeit läßt er sich ankommen, und da ist er mager und geil. Sonst glaubte man, er würde durch langes Mariniren wohlschmeckend, auch das ist nicht der Fall, das Fleisch wird dann so kurz und so fade, wie von einer alten Krähe. Es läßt sich von ihm weiter nichts bereiten, als daß man ihn in einer guten Braise sacht abköcht und eine starke Drangen = Sauce dazu giebt.

## 5. Trappe à la Braise.

Die Trappe muß jung und fett seyn. Sie wird in einer Braise gahr gekocht, und es wird eine Sardellen = Sauce dazu gegeben.

NB. Die Pasteten und Braten vom Federvieh, werden unter ihrer eignen Abtheilung vorkommen.

## 6. Fricassée von Wachstel.

Es wird wie ein Hühner, Fricassée verfertigt.

## 7. Kepphühner mit Orangen = Sauce.

Vier Kepphühner werden eingebogen, und in einem Casseroll mit Butter beym Feuer oben und unten gebraten. Es wird dann die Butter sacht abgegossen, die Feldhühner werden angerichtet. Der Fond davon wird mit Coulis und ein wenig Rheinwein los gekocht, durchpassirt, mit Orange, Citrone und ein wenig Zucker piquant gemacht, und darüber gegeben.

## 8. Gratin von Kramsvogel.

Die treffirten Kramsvogel werden in eine Schüssel mit ein wenig Farbe rangirt, mit Speck, Citrone, gebratener Semmel und kleinen Zwiebeln garnirt und bedeckt, dann im Ofen gahr gebacken und mit Citronen-Coulis servirt.

---

 Sechstes Stück.
 

---

 Von allerley Wildbret.
 

---

## 1. Hirschzimmer zu kochen.

Dazu nimmt man das Hinterzimmer, es muß aber von einem feisten Hirsch seyn, wäscht es rein und kocht es mit Wasser, Wein, Essig, Gewürz, Zwiebeln, Salz, Citrone, d. h. à la Daube ab, und richtet es, mit Petersilie belegt, an. Dann verkocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Himbeern-Gelée mit  $\frac{1}{4}$  Quart weißem Wein und einigen Scheiben gerösteter Semmel, streicht es durch ein Sieb, und giebt die Sauce besonders. Auch kann man Coulis dazu geben.

Es lassen sich noch einige Regeln bey dem Wildbret angeben. Wenn es frisch und jung ist,

so ist es am besten. Doch muß es nicht zu frisch seyn, auch nicht zu lange gehangen haben, wenn es gebraucht werden soll. Oft bekommt man Wild, das weidewund (durch die Gedärme) geschossen ist, dieses ist, noch ehe es verendete, viele Stunden gelaufen, und ist dadurch verhitzt. Dieses ist am Geruch und durch kleine Blasen im Fleische leicht zu erkennen; es wird durch die Marinade nicht besser. Ueberhaupt muß man kein Wildbret in die Marinade legen ohne hinreichende Ursachen, wenn es sich so nicht länger halten will, und man es noch einige Tage zu conserviren wünscht.

## 2. Sauté von Hasen.

Wenn der Hase abgestreift und abgehäutet ist, so schneidet man das Fleisch von dem Knochen und macht davon kleine Scheiben, wie Guldenstücke, klopft sie mit dem Messer etwas breit, rangirt sie auf einen großen mit Butter bestrichenen Casseroll-Deckel dicht an einander. Von den Knochen macht man Jus, füllt ihn mit Bouillon auf und läßt ihn gahr kochen. Dann passirt man Zwiebeln und ein Stückchen Schinken mit Butter und Mehl braun, füllt es mit dem Hasen-Jus und rothem Wein auf, thut Gewürz und Salz daran, kocht es wieder klar, füllt das Fett ab, und streicht es durch

§ 2 ein

ein Haartuch. Kurz vor dem Anrichten werden die Filets sautirt, die Butter wird abgegossen, und sie werden in die Sauce gelegt, diese mit einer Citrone abgeschärft. Man kann auch ein kleines Stückchen Zucker daran thun, und es mit Croutons Nr. 31. serviren.

### 3. Civetti von Hasen.

Man fängt den Schweiß vom Hasen auf, streift ihn ab, haut ihn in Stücken und wäscht ihn mit Weinessig ab. Dann schneidet man  $\frac{1}{2}$  Pfund magern Speck würfelicht, und macht von  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und einer guten Hand voll Mehl, Braunmehl, fügt dazu  $\frac{1}{4}$  Meze kleine Zwiebeln und passirt sie mit dem Speck noch einige Mahl über dem Feuer. Hierauf füllt man dazu rothen Wein und den abgewaschenen Weinessig mit dem Schweiß, thut darein das Hasenfleisch, etwas Gewürz und Salz, ein wenig Zucker und Citrone und läßt ihn damit gahr kochen. Diese Schüssel ist ein vortreffliches Jagdessen und besonders deßhalb zu empfehlen, weil man alles vom Hasen gebrauchen kann.

### 4. Friandeau von Wild.

Wird eben so wie die vom Kalb gemacht, man giebt eine starke Kräuter-Sauce darunter.

Siebente

## Siebentes Stück.

---

### Von Pasteten.

---

#### A. Von kalten Pasteten.

---

##### 1. Kalte Pastete von Schinken.

Man löst einen guten, geräucherten Schinken aus der Haut und dem Knochen und legt ihn vier und zwanzig Stunden in Wasser und Milch. Dann kocht man ihn drey Stunden mit einer Bouteille weißen Wein und einem Quart Wasser, in einem dazu passenden Casseroll kurz ein. Nun legt man in der Gestalt eines Kranzes sechs Pfund Mehl auf einen Tisch, brennt

brennt es mit zwey Quart kochendem Wasser und  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter zu einem festen Teig an, treffet davon einen Topf, bestreicht ihn inwendig unten und an den Seiten mit Farße. Nun wird der kalte Schinken hineingelegt, er wird auch mit Farße bestrichen, mit Citronen- und Speck-Scheiben belegt. Man macht nun einen Deckel darauf, giebt der Pastete ein schönes Ansehn, bestreicht sie mit Eyzern, bedeckt sie mit Butterpapier und backt sie vier bis fünf Stunden in einem heißen Backofen bey guter Couleur ab. Ist sie kalt; so macht man gehackten Aspice (Nr. 13) darüber und belegt sie mit Citronen-Scheiben.

## 2. Kalte Pastete vom Reh.

Schneide die Filets aus der Keule und spicke sie wie Friandeau und laß sie dann mit Butter auf dem Feuer steif werden. Dann mache eine Farße von Rehfleisch,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Luftspeck,  $\frac{1}{2}$  Pfund magern Schinken, feinen Kräutern, Gewürz, Salz, Schalotten, und Eyzern. Dann bestreiche ein Casseroll mit Butter. Belege sie mit dem angebrannten Teig wie Nr. 1, inwendig Speckscheiben, dann Farße darauf. Nun wird der Friandeau auf der Speckseite darüber gelegt und mit Farße bedeckt. Alsdann wird der Deckel von Teig darauf gedeckt.

deckt. Man backt sie drey Stunden im Ofen, läßt sie kalt werden und stürzt das Casseroll aus, schneidet sie auf und belegt sie mit Aspic.

### 3. Kalte Pastete vom Hasen.

Sie wird wie Nr. 2. bereitet.

### 4. Kalte Pastete von Birkhühnern.

Die Birkhühner werden eingebogen und mit Speck durchgezogen, dann wird eine Kehfarße gemacht, und ferner wie oben verfahren.

### 5. Kalte Fasan - oder Nepphühner-Pastete.

Die Lebern werden mit zu der Farße genommen, auch kann man Trüffeln dazu nehmen; übrigens wird damit wie oben verfahren.

### 6. Kalte Pastete von Gänselebern.

Die großen Gänselebern werden mit frischen Trüffeln gespickt, von einer Leber und zwey Pfund fettem Schweinefleische macht man Farße, thut Eyer Gewürz und Salz dazu mit Pfeffer. Dazu schält man zwey Pfund frische Trüf-

Trüffeln ab und rangirt die Lebern und Trüffeln mit der Farße in eine Pastete, belegt sie mit Speckbarden und einer Citrone und backt sie im Ofen gahr, giebt sie mit Aspic kalt zur Tafel.

Die kalten Pasteten müssen alle recht fette Farße haben, und man muß besonders darauf halten, daß sie nicht auslaufen.

## B. Von warmen Pasteten.

### I. Eine warme Fasanen = Pastete.

Man präparirt zwey fette Fasanen, biegt sie ein, und läßt sie in Butter etwas schwoigen. Dann macht man eine Farße von Hasen-, Reh- und Kalbfleisch, nimmt die Lebern von den Fasanen dazu, nebst gehackten Trüffeln, feinen Kräutern, Gewürz, Salz, 1 Pfund fettem Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Rindermark, ein Rührey von acht Eiern und für ein Groschen eingeweichtes Milchbrot. Ist dieß fertig, so tressirt man einen Topf von eingebranntem Teig, rangirt in denselben die Fasanen mit Speckbarden, Farße und einigen Citronen = Scheiben, macht die Pastete zu, giebt ihr ein gutes Ansehn, bestreicht sie dann mit Eiern und backt sie, mit Papier bedeckt in drey Stunden gahr.

Vor

Vor dem Anrichten schneidet man sie auf und gießt oben auf starken Coulis, der mit einem Glase Champagner und einem Glase Rheinwein kurz gekocht ist. Die übrige Sauce wird zur Tafel gegeben.

2. Warme Pasteten von Stepphühnern, vom Capaun, Calcun.

Sie werden wie (No. 1.) bereitet.

3. Warme Pastete von Waldschnepfen.

Man nimmt vier Schnepfen aus, und bratet sie saftig ab. Die Magen wirft man weg, und von dem Uebrigen macht man Farße. Wenn das Inwendige der Schnepfen gehackt ist, so schneidet man von einer Schnepfe alles Fleisch ab, häckt es fein, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Kindermark, mengt alles dieses zusammen, thut ein Rührey von sechs Ehern, für 6 Pfennige Milchbrot nebst Gewürz, Salz und Pfeffer dazu und arbeitet alles recht tüchtig durch einander. Dann tressirt man eine Pastete, schneidet die Schnepfen in schöne Stücke. Die Rükfen werden gestoßen, und es wird davon eine Sauce, wie beym Salmey, gemacht. Zuletzt ran-

rangirt man die zerschnittenen Schnepfen mit der Farbe in die Pastete, macht sie zu, und backt sie ab. Beym Anrichten gießt man oben darüber die Sauce und giebt die übrige Sauce in einer Sauciere.

#### 4. Warme Pasteten von Kramsvögeln und Picaſinen.

Sie werden wie (No. 3.) bereitet.

#### C. Warme Buttermteig = Pasteten.

Man nimmt zu dem Teig so viel Mehl als zähe Butter. Die Butter wird gut ausgewaschen und wieder abgetrocknet. Das Mehl wird auf dem Backtische mit kaltem Wasser, einem Eydotter und etwas Butter so steif gearbeitet, wie die Butter. Nun wird der Teig aufgerollt, und die abgetrocknete Butter darauf gelegt. Darauf schlägt man ihn mit beyden Enden über einander und klapt ihn zusammen, dieses wiederholt man drey Mahl, wenn man ihn jedes Mahl recht gerade und in der Dicke eines Messerrückens dünne ausgerollt hat. Hiervon macht man Schüssel-Pasteten, kleine Pasteten, Torten, &c.

1. Schüssel = Pastete von jungen  
Hühnern.

Man macht ein Fricassée von Hühnern, wie oben unter der eigenen Nummer gesagt ist. Dann macht man von zwey alten Hühnerbrüsten und  $\frac{3}{4}$  Pfund Kindermark eine feine Farbe, theilt sie in drey Theile, einen Theil färbt man mit Krebsbutter roth, den andern mit Spinatbutter grün, der dritte bleibt weiß. Davon werden längliche Klöße tressirt und mit Mehl bestreut, diese werden in Bouillon abgekocht. Die Magen und Lebern werden mit  $\frac{1}{2}$  Schoef Krebschwänzen, Champignons, Brechspargel, Blumenfohl, einigen recht grüngerkochten Erbsen ebenfalls abgekocht. Dieses alles muß erst abgekocht und ausgepuzt seyn, dann wird es in ein Leison von sechs Eydottern gelegt und damit das Fricassée von Hühnern leigirt. Dann werden von dem so eben beschriebenen Butter- oder Blätterteig vier Stück Kränze nach der Größe der Schüssel geschnitten, davon einer immer kleiner ist, als der andere, diese werden abgebacken und darin das Fricassée von Hühnern mit seiner schönen Mischung angerichtet. Dieses ist die beste Art der Schüssel = Pasteten, weil der Teig gehörig ausbackt.

Mit

Mit Kalb- und Lammfleisch, Tauben, Capaunen, alten fetten Hühnern u. kann man eben so verfahren.

## 2. Pastete von Häringen.

Man nimmt acht Stück Häringe, sie müssen aber frisch und vier und zwanzig Stunden in Milch gewässert seyn, schneidet sie von einander und trocknet sie ab. Dann macht man eine Karpfen- oder Hecht-Farfe (Nr. 25) doch ohne Salz, bestreicht damit die Häringseiten und rollt sie auf. Dann streicht man etwas Farfe auf die Schüssel und rangirt die Häringe hinein, bestreicht sie oben wieder mit Farfe, bedeckt sie dann mit einem rund geschnittenen Butterpapier. Hienächst wird eine Decke vom Buttermeyd darüber gelegt und sie werden nun im Ofen gahr gebacken. Beym Anrichten wird eine mit Citrone abgeschärfte Coulis-Sauce darüber gegeben. Daß alle Gräthen vorher sauber aus den Häringen müssen genommen werden, bedarf hier weiter keiner Erinnerung.

## 3. Pastete vom Hecht und Karpfen.

Sie wird wie Nr. 2. bereitet, nur mit dem Unterschied, daß die Filets vom Hecht,  
wenn

wenn sie ausgeschnitten sind, vorher eine Stunde, eh sie gebraucht werden sollen, müssen eingefalzen, dann abgetrocknet und rollirt werden.

#### 4. Pastete von Stockfisch.

Man nimmt den eingeweichten Stockfisch, schneidet die Haut und Gräthen davon, setzt ihn mit kaltem fließendem Wasser an das Feuer und läßt ihn einige Stunden stehn, daß er sich so eben bewegt, aber ja nicht kocht. Alsdann legt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn gut ablaufen; vermengt ihn hierauf mit etwas frischer Butter, einer gehackten Schalotte, etwas Petersilie und Muskatens-Nuß, richtet ihn auf einer, mit gerösteter Semmel, belegter Schüssel an. Die Schüssel wird mit den von Butterteig gebackenen Kränzen, wie oben gesagt ist, belegt, und Mehl das mit Sah- *Butter* ne abgerührt ist, dient dazu als Sauce.

### D. Von kleinen Pasteten.

#### I. Auster-Pasteten.

Man sticht von dem oben benannten Butterteig mit dem Ausstecher runde Blätter aus, rangirt sie auf ein Blech und bestreicht sie mit

mit Ey. Auf das Blatt, das nach oben zu kommt, wird wieder ein Stück, wie ein Guldenstück, ausgestochen; mit dem Ring bedeckt man die bestrichenen Blätter und bestreicht den Ring oben behutsam auch mit Ey. Die kleinen Stücke werden auf ein anderes Blech gelegt und bestrichen, endlich wird alles bey schöner Couleur abgebacken. Wenn sie kalt sind, nimmt man das Unausgebackene mit einem Messer behutsam heraus, und stellt sie warm bis zum Anrichten. Dann macht man die Austern zurecht, wie Nr. 2. bey der Sauce gesagt ist, rechnet auf jede Pastete drey Stück, legirt die Austern mit mehr Eyaelb, als bey der Sauce, damit sie seimichter wird, dann füllt man die Pasteten damit und giebt sie zur Tafel.

## 2. Kalbfleisch = Pasteten.

Man sticht die Blätter aus, wie (Nr. 1.) bey der Austerpastete, nur daß man den Deckel ganz läßt, macht eine fette Kalbs = Farße, wo von Klöße gemacht werden, diese legt man auf die untere Platte, bestreicht sie und deckt sie mit Teig zu, bestreicht sie wieder und backt sie ab.

3. Kleine Pasteten mit Ragout.

Sie werden blind gebacken und das Ragout (Nr. 3.) wird hineingefüllt.

4. Kleine Pasteten von Fasanen.

Sie werden wie (Nr. 3.) zubereitet und mit Salsbicon (Nr. 4.) gefüllt.

5. Hachée = Pasteten.

Die Pasteten werden blind abgebacken und es wird dann vom Braten Hachée gemacht. Der Braten wird zerhackt, so wie auch einige Schalotten und Petersilie. Dieses passirt man mit Butter und Mehl ein, füllt es mit Bouillon auf, rührt es über dem Feuer ab; wann es kurz gekocht ist, thut man den Braten hinein. schärft es mit Citronen-Zus, Pfeffer und Salz ab, und füllt damit die Pasteten.

6. Fisch = Pasteten en Bechamelle.

Die Pasteten werden blind gebacken. Der Fisch wird in Butter und Salz gahr gedämpft, Alle Gräthen werden herausgenommen, und in kleine Stücke gebrochen. Er wird in Bechamelle (Nr. 7.) gethan. Damit werden die Pasteten gefüllt.

## 7. Fisch = Pasteten anderer Art.

Es wird vom Fisch eine Farbe gemacht und wie Nr. 2. verfahren.

## 8. Krebs = Pasteten.

Von einem Schock Krebse, die ohne Salz abgekocht werden, bricht man die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Von dem Krebsfleisch wird ein Sachée gemacht, mit etwas Krebsbutter. Zu dem Butterteig nimmt man etwas weniger Butter, als gewöhnlich, bestreicht aber dafür, bey jedesmahligem Ausrollen des Teigs, ihn mit zerlassener Krebsbutter, davon wird der Teig roth und die Pastete gewinnt ein schönes Ansehn und schmeckt vorzüglich. Wenn das Sachée, welches gut legirt und etwas piquant abgeschmeckt seyn muß, kalt geworden ist; so wird es auf den ausgestochenen Teig gelegt, zugedeckt, mit Ey bestrichen und gebacken.

## 9. Kartoffel = Pasteten.

Man kocht Kartoffeln mit der Haut ab, läßt sie kalt werden, reibt sie auf einem Reibeisen klein, rührt sie dann mit vier Eydottern

zu einem Teig, thut Muskat, Nuß, Pfeffer, Salz und ein wenig Parmesankäse dazu, hiervon trefset man kleine Töpfchen, thut feines Ragout hinein, wie in die Pasteten, und bedeckt sie alsdann mit Deckel von derselben Masse, panirt sie behutsam mit Ey und Semmel, backet sie in Backschmalz bey guter Couleur aus. Dann setzt man sie noch eine Viertelstunde in den Ofen, damit sie durch und durch warm werden. Sie sind sehr zu empfehlen.

## Achstes Stück.

## Von den Fischen.

Wenn man die Fische aus dem Bache oder Ströme sogleich erhalten und verkochen kann, so ist dieß eine schöne Sache, jedoch muß man nicht vergessen, alle Fische aus süßem Wasser, die ausgenommen und in Salz gekocht werden, vorher, ehe man sie zum Feuer bringt, erst einzusalzen. Dadurch wird das Fleisch härter, und die Sauce darf auch nicht übertrieben gesalzen seyn.

## 1. Flußfische aus dem Salz zu kochen.

Hier führe ich sogleich mehrere Arten an, als Karpfen, Hechte, Bärse, Aale, Stinte, Bleiße zc. diese werden nicht geschuppt, sondern  
nur

nur ausgenommen, in Stücke zerschnitten, die Schuppen müssen mit warmen Weinessig begossen werden, damit sie hübsch blau sind. Sie werden nun in ein dazu passendes Geschirr gelegt, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Citrone, Lorberblätter dazu, und mit kochendem Wasser bey raschem Feuer aufgesetzt. Sobald sie kochen, muß man sie abschäumen, dann läßt man sie von der Seite noch eine kurze Zeit kochen. Hernach nimmt man sie vom Feuer, und gießt etwas kaltes Wasser dazu. Einen großen Karpfen kann man auch ganz kochen und so auf die Tafel geben.

Zu Salzfishen giebt man frische, geschmolzene Butter, auch Meerrettig mit Oehl und Essig, auch Oehl, Essig, Citrone und Peterstille mit Pfeffer.

Forellen und Schmerlen zc. werden eben so gekocht. Es ist sehr dahin zu sehn, daß ein aus dem Salz gekochter Fisch seine schöne Farbe und Gestalt behalte.

## 2. Seefische aus dem Salz zu kochen.

Labliaus, Dorsche, Schellfische zc. werden geschuppt, ausgenommen, und mit kaltem Wasser rein gewaschen. Sollen sie ganz bleiben, so bindet man sie mit Bindfaden. Sie werden auch in Stücke geschnitten, man thut Gewürz, Zwiebeln, Citrone, weniger Salz,

als bey den Flußfischen dazu, gießt kaltes Wasser darauf und läßt sie auf raschem Feuer ein Mahl aufkochen. Nun werden sie abgeschäumt und etwas vom Feuer entfernt, damit sie nicht entzwey kochen. Man giebt sie gewöhnlich mit Butter und Mostrich, auch weißem Coulis, mit gehackter Petersilie, Pfeffer, Muskatennuß und frischer Butter.

### 3. Steinbutte mit einer Holländischen Sauce.

Die Steinbutte wird ausgenommen und die braune Seite abgehäutet, gut gewaschen und wie Nr. 2. gekocht auch mit etwas Weinessig geschreckt, wenn sie vom Feuer kommt. Dazu wird eine Holländische Sauce Nr. 16. mit etwas blanchirtem Sauerampfer, servirt. Die weiße Bauchseite muß oben liegen, und wird mit Petersilie garnirt.

### 4. Bürgerlicher Butterfisch.

Wenn die Hechte oder Börse gut geschuppt und in Stücke zerschnitten sind, so werden sie ein Paar Mahl in kaltem Wasser gewaschen, dadurch werden sie weiß, steif und kraus. Dann bestreut man sie mit Salz und läßt sie so eine Stunde liegen. Nun setzt man Sellerie, Zwiebeln,

Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Gewürz, mit Wasser zum Feuer, läßt dieß halb gahr kochen. Das Salz wird nun vom Fisch abgestrichen, und man legt ihn zu den Wurzeln zc. mit  $\frac{1}{4}$  Pfund frischer Butter. Damit muß er zehn Minuten kochen. Dann nimmt man eine Hand voll ganze, abgeplückte Petersilie, thut sie an den Fisch, nimmt noch  $\frac{1}{4}$  Pfund frische, in Mehl gewälzte Butter und Muskatennuß. Damit legirt man den Fisch, wenn er kurz eingekocht ist, und giebt ihn so auf die Tafel.

### 5. Karpfen à la Polonoise.

Die Karpfen werden nicht geschuppt. Man reißt sie auf, das Blut wird in Wein-essig aufgefangen. Er wird in Stücke zerschnitten und eingesalzen. Dann schneidet man Sellerie, Zwiebeln, Wurzeln in große Scheiben, setzt dieß mit Bier, Gewürz und Citrone an das Feuer. Ist es halb gahr, so legt man den Karpfen dazu, so, daß die Schuppen-seite oben liegt, und läßt ihn rasch kochen. Nun thut man dazu ein kleines Stück Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit dem Blute, und kocht ihn damit rund, bis die Sauce sich legirt. Man muß wohl darauf merken, daß die Sauce nicht zu lang, und nicht zu wenig ist.

## 6. Speckbücklinge grillirt.

Die Bücklinge werden von einander geschnitten. Den Kopf, das Eingeweide mit den Gräthen, wirft man weg. Die Filets werden dann in Butter gewälzt, mit Semmel bestreut, auf einem Rost rasch gebraten und umgewandt.

## 7. Gespickter Hecht gebacken.

Von einem Hecht, der ungefähr 6 Pfund wiegt, schneidet man den Kopf und Schwanz ab, kocht beides mit der Leber aus Wasser und Salz. Der Rücken wird abgehäutet, fein gespickt und zwey Stunden eingesalzen. Hernach wäscht man das Salz ab, und be-  
legt eine Tortenpfanne mit Zwiebeln, und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, legt den Fisch darauf, gießt weißen Wein darunter, deckt ihn mit Butterpapier zu und backt ihn. Man muß ihn oft begießen. Beym Anrichten streicht man mit einem Pinsel voll Glace darüber.

Zur Sauce verfocht man Coulis, nimmt dazu etwas von dem Fond des Fisches und feine Kräuter, leirt sie und schärft sie mit Citronens-  
Jus ab. Den Kopf zc. legt man beyhm Anrichten dazu.

## 8. Gespickten Karpfen.

Man schuppt und häutet einen Karpfen ab, spickt ihn und bereitet ihn eben so wie den Hecht No. 7. Dazu giebt man eine Sauce mit Capern.

## 9. Matelot vom Fisch.

Dazu nimmt man Hechte, Karpfen, Börse und Aal, macht die Schuppen und die Haut ab, schneidet sie in Stücke und salzt sie ein. Dann macht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit etwas Mehl braun, thut dazu  $\frac{1}{4}$  Meße kleine weiße Zwiebeln, passirt sie sacht durch, und rührt dann ein Quart rothen Wein dazu mit etwas Zucker, Gewürz, Wurzeln, Citrone und Weinessig; trocknet nun den Fisch ab, rangirt ihn in das Casseroll, thut einige große Krebse dazu und läßt ihn so rasch kurz kochen. Vor dem Anrichten wird er mit frischer Butter und dem aufgefundenen Fischblute legirt.

## 10. Friandeau vom Hecht.

Von einem großen Hechte werden vier-eckige Stücke geschnitten, abgehäutet und sauber gespickt. Uebrigens verfährt man damit wie bey dem Hecht Nr. 7.

## II. Fricassée vom Hecht.

Der Hecht wird aus der Haut und den Gräthen gelbst, gewaschen, und in Stückchen, wie ein Daum Dick und lang, geschnitten, dann eingesalzen und mit Weinessig besprengt. Hierauf passire man es, wenn der Fisch eine Stunde im Salze gelegen hat, mit Butter, Zwiebeln und Mehl ein. Er wird mit Bouillon aufgefüllt, damit gahr gekocht, mit Ethern gelb legirt und frischer Butter, Muskatennuß, Citronen-Zus. Hieran kann man Aустern nehmen, und dieses Fricassée in Sauerkraut anrichten.

## 12. Ragout von Quappenlebern.

Die Quappen-Hechtlebern und Karpfenzmilch, werden gut gewaschen, dann mit weißem Wein, Butter, Citrone, Zwiebeln, Salz und Gewürz leicht abgekocht. Dann wird eine starke, braune Sauce mit etwas von dem Fond der Lebern verkocht, mit einem Stückchen Glace und etwas Krebsbutter legirt. Die Quappenlebern werden ganz, und das Uebrige wird in Stücken geschnitten, hineingelegt. Es muß dieß auf gelindem Kohlenfeuer warm gehalten werden. Es wird mit Citronen-Zus abgeschärft, und in einer blindgebackenen Pastete servirt.

## 13. Frischer Lachs.

Der Lachs wird in Trangen geschnitten, gewaschen und in ein dazu passendes Casseroll rangirt, darauf gießt man weißen Wein legt dazu Citronen-Scheiben, Zwiebeln, Gewürz und Salz. Hiermit und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, läßt man ihn bey einem Feuer oben und unten, sacht gar kochen, und begießt ihn einige Mahl. Er wird nun behutsam herausgenommen, damit er nicht auseinander fällt und so richtet man ihn an. Man knetet nun etwas frische Butter, Mehl und Muskat, Nuß zusammen, thut das in den Fond, läßt es verkochen, passirt es durch und gießt es über den Lachs. Man kocht den Lachs auch aus Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz, Citronen und giebt ihn mit Del, Essig und Petersilie zur Tafel. Auch nimmt man ein Schwanzstück von sechs, acht Pfund und präparirt es wie den gespickten Hecht (Nr. 7.)

## 14. Geräucherter Lachs en Caisse.

Man schneidet zwey Pfund Lachs in feine Stücke oder Streifen, marinirt sie mit Provenzer Del, gehackten Schalotten, feinen Kräutern und Pfeffer, dann macht man papierne Kästchen, bestreicht sie am Boden mit Del und

rans

rangirt darein den Lachs. Das Del wird mit den Kräutern darüber gegossen, oben wird er mit feingeriebener Semmel bestreut. Vor dem Anrichten läßt man ihn auf dem Roste, und durch eine glühende Schaufel, die man darüber hält, gahr werden. Er wird nun mit etwas Coulis, der mit Citron abgeschärft ist, zur Tafel gegeben.

### 15. Lachs grillirt.

Der frische Lachs wird in zwey Finger dicke Trangen geschnitten, abgewaschen, dann mit einem Tuch abgetrocknet. Nun legt man ihn in eine irdene Schüssel, marinirt ihn mit Provenzer Del, Citronen, Zwiebeln, Pfeffer und etwas Salz. Hierin muß er zwölf Stunden liegen. Dann macht man vor dem Anrichten einen Rost heiß, legt ihn darauf und läßt ihn gelinde gahr braten, und giebt ihn mit gutem Coulis zur Tafel.

Auch kann man ihn, wenn er abgeröstet ist, kalt werden lassen, dann in ein porcellänenes Geschirr legen, und eine Marinade von Del, Essig, Pfeffer und Citrone darüber gießen. Damit kann man ihn vierzehn Tage conserviren und ihn dann mit etwas frischgehackerter Petersilie zur Tafel geben.

## 16. Aal und Hechte en Marinade.

Sie werden in Stücke geschnitten, zwey Stunden eingesalzen. Uebrigens wird damit, wie beyh Lachs, verfahren. (Nr. 15.)

## 17. Geräucherte, marinirte Muräne.

Wenn die Muränen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie zwey Stunden eingesalzen, dann abgetrocknet. Hierauf schneidet man kleine Spiele von Holz und sticht sie darauf durch die Augen, eine an die andere. Nun schlägt man aus einer Tonne den Boden aus, zündet darunter Sägespähne zum Rauch an, und setzt die Tonne darüber. Die Spiele mit den Muränen werden oben darauf gelegt, und mit einem Tuch zugedeckt. So läßt man sie vier Stunden räuchern. Darauf werden sie abgewischt, mit Dehl bestrichen und auf raschem Kohlfeuer gebraten. Wenn sie kalt sind, wird dieselbe Marinade, wie beyh Lachs darüber gegossen. Ist man an einem Orte, wo sie häufig gefangen werden; so kann man sie, wenn sie so behandelt sind, in einem Fäßchen dicht einpacken, dann die Marinade oben durch ein Loch darauf gießen, es verpichen, und sie verschicken. Dieß ist eine der deliciausesten Spei-

Speisen, die man nur immer essen kann. Auch können sie geräuchert aus Salz und Wasser gekocht werden.

### 18. Bleiße oder Karpfen auf dem Roste zu braten.

Man schuppt den Fisch, und nimmt ihn bey den Gaumen aus, sticht ihn einige Mahl mit dem Messer durch den Rücken, salzt ihn ein und läßt ihn so zwey Stunden liegen. Hierauf wird er recht gut abgetrocknet und auf eine Schüssel gelegt, mit Oehl, Pfeffer, Citrone und Zwiebeln marinirt, darin muß er bey öfterm Umdrehn acht Stunden liegen. Es wird dann ein Rost heiß gemacht, mit Speck bestreichen, darauf legt man den Fisch und läßt ihn auf beyden Seiten gahr braten, richtet ihn an. Man verkocht guten, braunen Coulis, scharft ihn mit Citrone ab, thut Capern dazu, und gießt sie über den Fisch.

### 19. Hechte oder Zander auf dem Roste zu braten.

Die Fische werden eben so wie die Bleiße präparirt, geröstet, es wird aber dazu eine Holländische Sauce Nr. 16 mit Capern gegeben.

## 20. Hecht auf der Schüssel gestoft.

Die Hechte werden geschuppt, aus den Gräthen geschnitten und eingefalzen, alsdann auf eine Schüssel gelegt, die mit Butter bestrichen ist. Es wird nun Wein, Zwiebeln, Muskatel = Nuß, Pfeffer, Citronen = Scheiben, Sardellen = Butter, von acht Stück verfertigt, dazu gethan, mit geriebener Semmel bestreut, und in der Tortenpfanne gahr gebacken.

## 21. Hecht am Spieß gebraten.

Von einem großen Hecht schneidet man den Kopf und Schwanz ab, häutet ihn und bespißt ihn wie ein Rehzimmer. Darauf marirt man ihn mit Essig, Oehl, Citrone, Gewürz, Zwiebeln und Salz, hierin läßt man ihn acht Stunden liegen. Nun wird er an den Spieß befestigt, und mit Butter, bey raschem Feuer, gahr gebraten. Man kann dazu eine Auster = Sauce geben.

## 22. Hechte mit weißen Rüben.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücke zerschnitten und gewaschen, dann eingefalzen, mit Butter, Zwiebeln, Gewürz und Wasser gahr

gahr gekocht. Die kleinen Rüben werden tresfirt, blanchirt und mit Butter, Mehl, Bouillon und Zucker einpassirt, und ebenfalls gahr gekocht. Man richtet nun den Hecht an, thut noch etwas von der Fischbrühe zu den Rüben, schmeckt sie mit Muscaten-Nuß ab, und richtet sie über den Fischen an.

### 23. Karauschen gebacken.

Diese Fische müssen eingemacht, eingekerbt, eingesalzen und wieder abgetrocknet werden. Dann wendet man sie in aufgeschlagenen Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel und Mehl, und läßt sie in heißer Butter hart backen. Darauf wird eine gute Hand voll Petersilie auch in heißer Butter gebacken, damit werden die Fische garnirt. Börsen und kleinen Zandern schneidet man die Köpfe ab, spaltet den Rücken, löst die Gräthen aus, so bekommen sie das Ansehn einer Seezunge. Uebrigens verfährt man mit ihnen wie mit den Karauschen und besprengt sie mit Citronen-Zus. Dieß Gericht ist besonders zu empfehlen.

### 24. Pfück = Hecht.

Der Hecht wird ausgenommen, in Stücke zerschnitten, gewaschen, dann mit Haut und Gräthen

Gräthen aus dem Salz gekocht. Vor dem Anrichten pußt man ihn sauber, rangirt ihn um Sauerkraut oder giebt ihn auch mit frischer Butter.

25. Zander, Seebors, à la Bechamelle gebacken.

Man nimmt einen dreypfündigen Zander, schneidet das Fleisch aus der Haut und den Gräthen, doch müssen es ordentliche Stücke bleiben, sie werden eingesalzen. Dann passirt man  $\frac{1}{4}$  Meze Zwiebeln, die vor der Hand geschnitten sind, in Butter gahr, doch müssen sie weiß bleiben. Dann trocknet man den Zander ab, thut die Butter und Zwiebeln auf einen großen Deckel, legt den Fisch dazu, und schwitzt ihn auf beyden Seiten halb gahr. Man setzt ihn nun zum Ausfühlen hin; setzt dann einen Rand auf eine Schüssel (Nr. 33. Stück 1.). Hernach bestreicht man die innere Schüssel mit Butter und rangirt darein den Fisch. Die zurückgelassenen Zwiebeln werden mit etwas weißer Sauce und  $\frac{1}{2}$  Quart süßer Sahne kurz gekocht und durch ein Haartuch gestrichen, endlich streicht man auch acht Eydotter durch, zieht sie mit der Bechamelle auf, gießt dieß über den Fisch, bestreut ihn oben dick mit Parmesankäse, bäckt ihn im Ofen bey guter Couleur gahr,  
und

und giebt ihn so auf die Tafel. Dieß ist eine Speise nach Englischer Art, und sehr zu empfehlen. In England bereitet man den Schellfisch auf dieselbe Art.

### 26. Koulade von Aal.

Von einem großen Aal schneidet man den Kopf und Schwanz ab, läßt den Bauch zu, schneidet den Rücken auf, nimmt den Rückgrad und das Eingeweide heraus, wäscht ihn ab, und salzt ihn zwey Stunden ein. Hierauf wischt man ihn ab, belegt ihn auf der innern Seite mit viel grüner Petersilie, etwas Salbey und Pfeffer, rollt ihn dann vom Schwanzende fest auf, bewindet ihn mit Bindfaden und schlägt ihn in eine Serviette. Diese Koulade kocht man in Wasser, Essig, Gewürz und Zwiebeln gahr, preßt sie bis sie kalt ist, giebt sie mit gehackter Petersilie, Del, Citrone und Essig auf die Tafel.

### 27. Galantin von Aal.

Man macht einen Aspic (Nr. 13. Stück I.) gießt damit den Boden einer dazu bestimmten Form aus. Wenn es kalt ist, belegt man es mit Krebschwänzen, Kleinen Gurken, Spanischer Kresse und gekochtem Eggelb, gießt dann wieder

wieder etwas Aspice darauf, bis es fest ist. Dann legt man die Form von der Kal-Roulade (Nr 26.) voll, die in Trangen (Scheiben) geschnitten wird, gießt die Form zuletzt mit Aspice voll. Wenn man ihn ausstürzen will, hält man die Form in warmes Wasser, und wendet sie auf einer Schüssel um.

### 28. Laberdan zu kochen.

Der Laberdan muß zwey Tage eingewässert und dann in Wasser gahr gekocht werden. Es wird dazu Butter und Senf gegeben.

### 29. Bachschmerlen zu kochen.

Sobald die Schmerlen gefangen sind, so werden sie in ein Casseroll voll frischgemolkener Milch gelegt. Darin saufen sie sich todt. Sie werden nun mit kochendem Wasser, Salz und Essig abgekocht, auf einer Serviette servirt, und mit frischer, Butter gegessen.

### 30. Seezunge zu backen.

Es wird den Seezungen die Haut abgezogen, der Kopf und die Flossfedern werden abgeschnitten, das Eingeweide wird herausgenommen, sie werden eingekerbt, eingesalzen, dann ab-

Erster Theil.

R

getrocknet

getrocknet, mit Ey und Semmel paniert, in Butter gebacken und mit Citrone gegeben.

### 31. Frisch gefangene Haringe und Neunaugen zu kochen.

Sie werden mit Salz und Wasser blau gekocht. Hierzu wird eine Sauce Poivrade kalt gegeben. Um diese zuzubereiten, nimmt man gehackte Schalotten, Petersilie, Del, Essig, Citrone und Pfeffer; dieses wird auf einem Teller gut durcheinander geschlagen.

### 32. Neunaugen zu braten.

Die Neunaugen werden in ein Geschirr, nebst einem Paar Händen voll Salz geworfen, daß sie sich darin todt laufen, sie werden dann mit einem Tuche abgewischt. Dann legt man sie auf einen Rost, bestreut sie stark mit Salz, und setzt sie auf ein starkes Kohlenfeuer. Wenn sie dann auf einer Seite gahr sind; so werden sie umgewandt und völlig gahr gebraten. Sollen sie nicht gleich gegessen werden; so packt man sie in ein Gefäß mit Gewürz, Lorberblättern und Weinessig und macht es zu.

### 33. Marinirte Störe.

Von jungen Stören werden dicke Scheiben geschnitten, diese werden eingesalzen, und man verfährt damit wie bey dem frischen Lachs Nr. 15.

## 34. Trockene Schollen zu kochen.

Die trockenen Schollen werden in warmes Wasser eingeweicht, dann in Wasser und Salz gekocht und unter grünen Erbsen servirt.

## 35. Schleihe mit Speck und Zwiebeln.

Die Schleihe werden ausgenommen und gewaschen, in Stücke geschnitten und aus Salz und Wasser gahr gekocht. Dann schneidet man Speck und Zwiebeln in Würfel, bratet dieß auf dem Feuer, mehlt es ein, gießt etwas Braumbier, Weinessig dazu, thut Zucker und Pfeffer daran, läßt es kurz kochen, und giebt die Sauce über die Schleihe.

## 36. Haringe en Papillote.

Die Haringe werden gut in Wasser und Milch gewässert, dann aus den Gräthen geschnitten, jeder Haring wird in vier Theile getheilt, dann mit Butter, gehackter Petersilie und Schalotten auf dem Feuer etwas geschwitzet. Nun läßt man sie kalt werden. Hierauf schneidet man feines Papier in Quartblätter, kneift sie dann zusammen, bestreicht jedes in der Mitte mit der Kräuterbutter, legt darauf zwey Stück Haringe, schlägt das Papier darüber, und kneift es dann wie eine Papillote zu, bestreicht es außerhalb mit etwas Del und bra-

tet sie kurz vor dem Anrichten auf dem Roste von beyden Seiten auf gelindem Feuer. Es wird eine Sauciere mit abgeschärfstem Coulis auf eine Schüssel gesetzt und die Papilloten werden um diese herum rangirt.

### 37. Seehummer zu kochen.

Die Hummer müssen mit Salz, Zwiebeln und Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht werden. Sie werden dann kalt, mit Del, Essig, Citronen, Petersilie und Schalotten auf die Tafel gegeben. Die Scheren werden vorher etwas zerschmettert, der Hummer wird in der Mitte durchgeschnitten, dann wird er mit Petersilie garnirt.

### 38. Krebse zu kochen.

Die Krebse müssen genau durchgesehn werden, damit kein todter darunter ist, alsdann werden sie rein gewaschen, mit Salz, Wasser, Petersilie und Zwiebeln abgekocht.

### 39. Krebse mit Sahne und Dill.

Wenn die Krebse abgekocht sind; so schneidet man ihnen die Beine, Nasen, und die Schalen von dem Schwanz ab. Dann knetet man etwas Butter, Mehl und Muskatennuß durcheinander, thut etwas gehackten Dill dazu, rührt es mit Sahne auf dem Feuer ab, läßt in dieser Sauce die Krebse aufkochen und richtet sie an.

## 40. Marterkrebse.

Die Krebse werden rein gewaschen. Die grausame Procedur wird nun an ihnen vorgenommen. Die Schalen werden von den lebendigen Krebsen eben so abgenommen, wie bey den gekochten (No. 38.) Von den Lebern wird mit Kräutersbutter und Rührey eine Farße gemacht, damit bestreicht man eine Schüssel, rangirt die Krebse an einander darauf, streicht etwas Farße darüber und bedeckt sie mit einem Butterpapier, wenn man sie zuvor mit Salz und geriebenem Parmesankäse bestreut hat. Sie werden nun im Ofen gahr gebacken. Dazu giebt man Coulis, der mit Citrone abgeschärft und ein Glas Champaner verfocht ist.

## 41. Fricassée von Fröschen.

Den Fröschen wird die Haut abgezogen. Dann werden die Keulen abgeschnitten, mit Essig, Salz, Zwiebeln und Pfeffer marinirt. Hierauf werden sie zu Fricassée gemacht. Auch kann man sie aus einer Klare in Butter backen.

## 42. Muscheln zu kochen.

Sie müssen wohl 20 Mal gewaschen werden. Dann kocht man sie mit Salz, Wasser, Pfeffer und Zwiebeln ab. Werden die Zwiebeln schwarz, so ist eine giftige Muschel darunter.

un:

unter und man muß sie alle wegwerfen. Es wird eine Holländische Sauce dazu gegeben.

#### 43. See = Stinte gebacken.

Die Stinte werden geschuppt, gewaschen, dann eingesalzen, abgetrocknet mit Ey und Semmel panirt, dann in Butter gebacken.

#### 44. Börse à la Tartare, kalt.

Sie werden ausgenommen und mit Schuppen und Flossfedern aus Salz und Wasser gekocht. Wenn sie kalt sind, werden die Schuppen mit der Haut abgenommen. Oben aufsticht man die rothen Flossfedern. Es wird darunter eine Sauce Remoulade gegeben, (No. 7.)

#### 45. Forellen en Callaty.

Die Forellen werden blau (No. 1.) abgekocht, und mit den Herzen vom Kopfsalat angerichtet. Es wird darüber eine Sauce Remoulade (No. 7.) gegeben.

## Neuntes Stück.

### Von Gemüsen und Gartengewächsen.

Die Hauptsache, auf die man beyrn Gahren kochen der Gemüse zu sehn hat, ist die, daß es sein natürliches Ansehn, und den ihm eigenthümlichen Geschmack behält. Es darf auch überhaupt nicht zu weich gekocht werden. Alles Gemüse muß entweder mit Butter, oder mit fettem Bouillon gekocht werden, doch muß sich auf der Tafel die Butter nie herausziehen; dem das sieht ekelhaft aus. Um dieses zu verhindern, legirt man alle feine Gemüse vor dem Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter. Die Kohllarten läßt man vorher ablaufen, masquirt sie mit einer Sauce. Die Gemüse, die man mit Milch wünscht zu essen, müssen erst in Wasser abgekocht werden. Dann wird anstatt Bouillon Butter, Milch oder Sahne zum Auffüllen genommen.

#### 1. Grüne Erbsen zu kochen.

Man nimmt junge, grüne Erbsen, die frisch gestückt sind, thut sie in ein Casseroll mit  
et:

etwas Wasser, Butter, Salz und etwas Zucker. Läßt sie auf raschem Feuer eine halbe Stunde kochen, wirft kurz vor dem Anrichten etwas gehackte Petersilie daran. Zuletzt legirt man sie mit Muskatennuß und frischer Butter.

## 2. Grüne Bohnen.

Die grünen Bohnen werden länglich und nicht zu fein geschnitten, dann in kochendem Wasser beynah gahr gekocht, damit sie grün bleiben. Hierauf läßt man sie mit einem Stück Butter, in einem Casseroll auf dem Feuer schwitzen, mehlt sie ein, füllt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie mit etwas Salz und einer Zwiebel gahr kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man gehackte Petersilie, Pfefferkraut, Muskatennuß daran und legirt sie mit einem Stück frischer Butter.

## 3. Junge Mohrrüben.

Diese werden mit Butter, Zucker und Salz einpassirt dann bemehlt, und mit Boullon aufgefüllt. Damit kochen sie in zwanzig Minuten gahr, sie werden dann mit gehackter Petersilie, Muskatennuß und frischer Butter legirt.

## 4. Spargel zu kochen.

Wenn man den Spargel gehörig gereinigt und in Bündchen gebunden hat; so kocht man denselben

denſelben mit Waſſer, Salz und etwas Butter ab, legt ihn dann auf ein Sieb, damit das Waſſer ablaufe. Nun legt man ihn in eine Schüſſel die Köpfe nach der Mitte zu, und giebt zerlaufene Butter mit Muſkaten-Nuß darüber. Man kann auch eine Sauce von Butter, Mehl, vier Eydottern, Muſkaten-Nuß und etwas Spargelwaſſer abrühren und dieſe dazu geben.

### 5. Blumenkohl zu kochen.

Der Blumenkohl muß gereinigt und mit Waſſer und Salz gahr gekocht werden. Dazu wird, wie (Nr. 4.) zum Spargel, dieſelbe Sauce gegeben, mit Bouillon aufgefüllt und abgerührt, dann über den Blumenkohl ange richtet.

### 6. Artichoeken mit Sauce.

Von den Artichoeken werden die Stiele ganz und die Blätter halb abgeſchnitten. Dann wird das Inwendige herausgenommen, in kaltes Waſſer, worin etwas Eſſig gegoffen iſt, gelegt und mit Waſſer und Salz gahr gekocht. Dazu wird eine Holländiſche Sauce gegeben. Die ganz abgepuzten Boden giebt man zu Garnitüren um feine Ragouts und Gemüſe.

### 7. Geſtoſte Endivien.

Wenn die Endivien gelb ſind, ſo müſſen ſie erſt abgeleſen, gewaſchen und in Waſſer abge  
ges

gekocht dann fein gehackt und mit Butter, Mehl, Bouillon, Salz und Muskatennuß gestoft werden.

### 8. Spinat.

Der Spinat wird verlesen, gewaschen und blanchirt, dann fein gehackt, und Butter mit Mehl gelb passirt; in diese wird er gethan, Bouillon darauf gefüllt, und mit einem Löffel auf dem Feuer abgerührt, mit Salz, frischer Butter legirt und abgeschmeckt. Will man ihn à la Crème haben, so wird anstatt des Bouillons Milch darauf gefüllt.

### 9. Sauerampfer.

Er wird wie der Spinat zubereitet, nur nicht so fein gehackt. Will man ihn zum Purée haben; so muß er durch ein Sieb gestrichen werden.

### 10. Zuckererbsen zu kochen.

Die Zuckererbsen bleiben in der Schale, diese werden abgezogen, durchgeschnitten und mit Salz und Wasser abgekocht. Hierauf knetet man Butter und Mehl zusammen, rührt es mit Bouillon, gehackter Persilie und Muskatennuß auf dem Feuer ab, thut die Erbsen in diese Sauce und schmeckt sie mit etwas Zucker ab.

11. Gestofter Kopfsalat.

Wenn der Kopfsalat gereinigt ist; so kocht man ihn in Wasser gahr, hacht ihn einige Mahl durch, und präparirt ihn wie die Endivien (Nr. 7.)

12. Farbirter Kopfsalat.

Wenn er blanchirt ist, so thut man in jeden Kopf ein wenig Farbe, bestreicht ihn mit Ey, drückt dann die Blätter wieder zusammen, und giebt ihm eine gute Form. Hierauf kocht man ihn in einer Draise, zieht ihn auf ein Tuch aus, damit er abläuft, richtet ihn an und giebt guten Coulis darüber.

13. Farbirte Gurken.

Man schält die Gurken, schneidet die beyden Enden ab, stößt die Kernen heraus, wäscht und blanchirt sie, bestreicht sie mit Ey und füllt sie mit Kalbfleischfarbe. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Kopfsalat (No. 12.)

14. Märkische Kleine Rüben.

Wenn die Rüben gepuzt sind, werden sie in warmem Wasser gewaschen und blanchirt, dann mit Butter und Mehl einpassirt, mit Bouillon, Zucker, Salz und Pfeffer an das Feuer gesetzt. Will man sie braun haben; so läßt man gestoßenen Zucker mit der Butter braun werden, passirt die Rüben etwas darin um ic.

### 15. Grünen oder braunen Kohl mit Kastanien.

Wenn der Kohl gereinigt ist; so setzt man ihn in einem großen Casseroll mit ein Quart Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, etwas Salz und Zucker an das Feuer, legt ihn aber nach und nach hinein, rührt ihn oft um, damit er nicht anbrenne, aber rasch gahr koche. Hierauf zieht man von einem Pfund Maronen beyde Häute durch kochendes Wasser ab, setzt sie dann mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und etwas Jus auf das Feuer, kocht sie weich und kurz ein, bis sie glaciren. Dann richtet man den Kohl an und giebt die Kastanien darüber. Der Kohl wird mit Wurst oder Cotelettes garnirt.

### 16. Sauerkraut mit Austern und Hasenbraten.

Das Sauerkraut wird in Wasser halb gahr gekocht, dann abgegossen. Hierauf schneidet man einen guten Theil Zwiebeln vor der Hand entzwey und passirt sie mit Butter gelb, thut etwas Mehl dazu und rührt es mit Bouillon und einige Gläser Wein über dem Feuer ab. Darin nun läßt man das Sauerkraut völlig gahr kochen, sieht aber darauf, daß es auch hinreichend fett ist. Dazu macht man ein Fricasse vom Hecht (No. 11.) mit Austern, richtet es in der Mitte des Sauerkrautes an und garnirt es mit Hasenbraten.

### 17. Savoyer Kohl.

Die Köpfe werden ein Mahl durchgeschnitten, gewaschen und blanchirt, dann in kaltes Wasser  
ge

gezogen, ausgebrücht und jeder Hälfte giebt man die Geſtalt eines Gänſekens. Sie werden dann in ein Caſſeroll rangirt. Es werden Sellerie, gelbe Rüben und Wurzeln treſſirt, und einige kleine Zwiebeln, ein Stückchen Schinken, Salz, Gewürz, Butter und ein klein wenig Knoblauch dazu gethan. Nun füllt man fetten Bouillon darauf, deckt ihn mit Papier zu und läßt ihn bey gelindem Feuer oben und unten gahr kochen. Vor dem Anrichten läßt man den Kohl kurz einkochen, zieht ihn aus, daß er abläuft, richtet ihn an, giebt guten Coulis darüber. Hierzu kann man Enten, Cotelettes, Hammelkeule ic. geben.

### 18. Weißer Kohl.

Er wird wie (No. 17.) zubereitet. Wenn man ihn aber mit Milch eſſen will; ſo hackt man ihn, wenn er blanchirt iſt, rührt dann eine Sauce von gekneteter Butter und Mehl, mit Milch ab, thut etwas Pfeffer, Salz und Muſkaten; Nuß dazu und läßt dann den Kohl auf gelindem Feuer noch mit durchkochen.

### 19. Melirtes Gemüſe auf Engliſche Art.

Man kocht einen Kopf Wirſig und einen Kopf weißen Kohl, weiße Rüben, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln ein wenig treſſirt, grüne Bohnen, Blumenkohl, kleine weiße Zwiebeln. Dieß alles kocht man in einem großen Caſſeroll mit vielem Waſſer und Salz ab, aber nicht zu weich, richtet es ſo aus dem Waſſer auf einer Schüſſel an. Dazu wird eine Sauce von Butter und Mehl geknetet, mit Bouillon, Pfeffer und Salz auf dem Feuer abgerührt, in einer beſondern Sauciere ge-

ge-

geben. Zu diesem Gemüse giebt man auch Sajo, welches ein Extract aus Champignons und Schinken ist, und mit der Sauce melirt wird. Im 2. Th. No. 5.

### 20. Trockene Erbsen mit Pöckelfleisch.

Man setzt die Erbsen mit kaltem Wasser auf Feuer, läßt sie langsam und kurz gahr kochen und treibt sie dann durch einen Durchschlag. Das durchgeriebene setzt man wieder ans Feuer, thut Butter und Salz daran, und läßt es durchkochen. Beim Anrichten giebt man in Butter gebratene Semmeln und Zwiebeln darüber. Das Pöckelfleisch wird ausgewässert, abgekocht und zu den Erbsen gegeben.

### 21. Erbsen ohne Hülsen.

Man thut etwas Pottasche, oder Büchenaasche an die Erbsen, die mit Flußwasser auf das Feuer gesetzt worden sind, läßt sie aufkochen, bis sich die Hülsen abreiben lassen. Alsdann gießt man kaltes Wasser darauf, reibt die Erbsen mit den Händen, bis die Hülsen loslassen und spült sie mit kaltem Wasser ab. Hierauf setzt man die Erbsen mit Bouillon und Butter auf ein gelindes Feuer, kocht sie langsam gahr, rührt aber nicht zu viel darin.

### 22. Linsen zu kochen mit Nepphühnern.

Wenn die Linsen gereinigt sind; so kocht man sie in weichem Wasser, mit einem Stück Bauchspeck und Sellerie ab, macht eine Purée (No. 4.) von Zwiebeln und giebt sie darin mit einigen gebratenen Nepphühnern.

### 23. Weiße Bohnen.

Sie werden im weichen Wasser gekocht, es wird dann eine Holländische Sauce (No. 16.) abgerührt, die Bohnen werden hineingethan und mit frischer Butter legirt. Man giebt Hammel; Cotelettes zc. dazu.

### 24. Große Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen jung ausgepflückt, die Hängel abgenommen sind; so werden sie in Wasser gahr gekocht. Sind sie groß und die Häute dicke, so zieht man sie ab. Dann wird Butter und Mehl geknetet, mit Bouillon abgerührt, Muskatennuß, Pfeffer und Salz daran gethan, nebst etwas gehackter Petersilie, mit frischer Butter legirt. Man giebt Heringe, gesüßerten Schinken, auch Mettwurst zc. dazu.

### 25. Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden in Achttheile geschnitten, fressirt und in Wasser abgekocht. Mit Butter, Mehl, Bouillon, gehackter Petersilie gestopft. Es wird dazu gekochtes Rindfleisch oder Hammelfleisch gegeben.

### 26. Kartoffeln zu kochen.

Die Kartoffeln werden geschält, in Wasser und Salz gahr gekocht, dann mit Bouillon, Butter, gehackter Petersilie durchgekocht, mit Muskatennuß Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

### 27. Kartoffeln gebraten.

Die Kartoffeln werden so wie sie sind, in Papier gewickelt, das Papier wird dann naß gemacht und in glühende Asche gelegt. Es werden oben darauf glühende Kohlen geschüttet und so läßt man sie 1½ Stunden braten. Sie werden in einer Serviette, nebst frischer Butter zur Tafel gegeben.

28. Gebackene Kartoffeln mit Parmesan-  
käse.

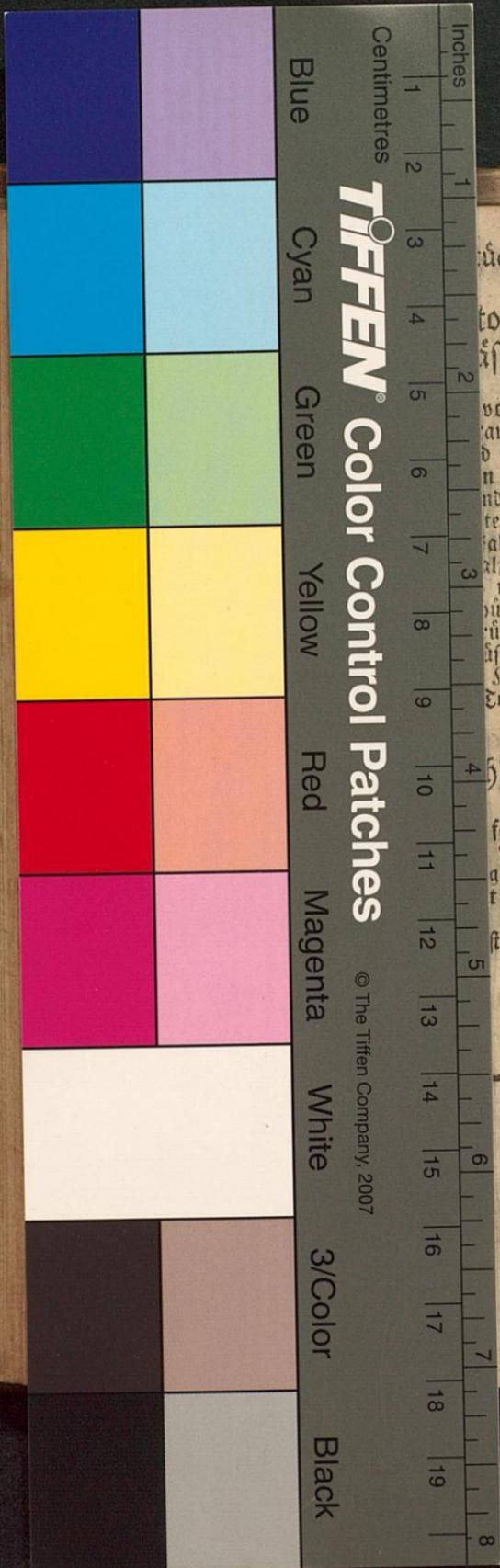
Man setzt einen Rand von Teig auf eine Schüssel und trocknet ihn ab. Man kocht Kartoffeln mit der Haut ab, schält sie und schneidet sie in Scheiben; hackt nun  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten Schinken oder Rinderzunge fein, und reibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Parmesan-  
käse. Hierauf passirt man einige gehackte Zwiebeln, in Butter weich, gießt  $\frac{1}{2}$  Quart saure Sahne dazu, thut etwas Pfeffer, Muskat-  
nuss und Salz, die gehackte Zunge und zwey Theile vom Käse daran, rührt dies zusammen, thut etwas davon auf die Randschüssel und rangirt nun von den Kartoffeln Scheiben darüber, dann wieder Sahne und Kartoffeln, bis die Schüssel voll ist. Oben werden sie zuletzt mit dem übrigen Käse bestreut. So werden sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken.

## 29. Rother Kohl mit Aepfeln.

Der rothe Kohl wird fein vor der Hand geschnitten, alsdann mit Butter, Weinessig, einem kleinen Stückchen Zucker, und einigen geschälten Borsdorfer Aepfel; Filets und Salz; gestoß und mit Saucissen servirt.

Ende des ersten Theils.

---



ück. Von re.  
 toffeln mit Parme-  
 ise.

von Zeig auf eine Schüssel  
 an kocht Kartoffeln mit  
 d schneidet sie in Scheiben;  
 n Schinken oder Rinder-  
 nd Parmesankäse. Hierauf  
 re Zwiebeln, in Butter  
 ahne dazu, thut etwas Pfef-  
 alk, die gebackte Zunge und  
 rührt die zusammen, thut  
 üffel und rangirt nun von  
 über, dann wieder Sahne  
 üffel voll ist. Oben werden  
 Käse bestreut. So werden  
 Tortenpfanne gebacken.

hl mit Aepfeln.

fein vor der Hand geschnit-  
 Weinessig, einem kleinen  
 gen geschälten Borsdorfer-  
 t und mit Saucissen servirt.  
 sten Theils.