
Erstes Stück.

Von Entrées und combinirten Gerichten.

1. Casserolle au Ris mit Cnefs von Hühnern.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund guten Reiss, wäscht und blanchirt ihn. Wenn er verlesen ist; so kocht man ihn mit fettem Bouillon und Salz bis zu drey Viertel gahr, kurz und steif. Wenn er etwas verkühlt ist, so rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse und zwey Eydotter darunter. Dann schneidet man von einem gros

fen Brote ein rundes Stück ab, nimmt einen blechernen Boden, legt das Brot in die Mitte treffirt den Reiß darum, giebt ihm gutes Ansehen, backt ihn dann in einem heißen Ofen bey guter Couleur ab. Dann wird von Hühners brästen, Kindermark und Rührey eine feine Farbe gemacht, davon werden kleine Cnefs treffirt, in Bouillon abgekocht, und in eine Bechamelle gezogen. Nun wird der Reiß aufgeschnitten, das Brot herausgenommen, und darin werden die Cnefs von Hühnern en Bechamelle angerichtet.

2. Timbal von Reiß mit Ragout von Kälbermilch.

Der Reiß wird wie Nr. 1. abgekocht und verkühlt, dann rührt man acht Eydotter dazu mit etwas Muskatens-Nuß und Salz, schmiert ein flaches Casseroll mit Butter aus, bestreut es mit geriebener Semmel, thut von dem Reiß hinein, drückt ihn an die Seiten an. Nun hält man sich ein Ragout von Kälbermilch, welches legirt und abgeschmeckt auch kalt geworden ist, fertig, thut es in den Reiß, bedeckt es oben mit Reiß und backt es im heißen Ofen ab. Vor dem Anrichten stürzt man das Casseroll um, giebt

giebt Acht, daß das, was es enthält, nicht zerbricht. So giebt man den Limbal auf die Tafel.

3. Papiets von Kalbfleisch.

Schneide aus einer Kälberkeule dünne Streifen, klopfe sie und spicke die eine Hälfte an einem Ende, bestreiche die Streifen inwendig mit Farße und rolle sie auf. Eben so wird der Boden einer Schüssel mit Farße bestrichen, dahinein werden die Papiets gethan, mit Speck und Papier bedeckt. So bace sie im Ofen gahr. Die gespickten werden beim Anrichten glacirt, in die andern schneidet man oben auf zwey Schnitte, legt von Krebschwänzen und grünen Gurken Filets hinein, giebt dann guten Coulis, der mit einer Citrone abgeschärft ist, darunter, wenn man das Fett vorher behutsam abgesehosen hat.

4. Chartreuse von Wurzeln.

Man treffirt dazu Märkische Rüben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, einen kleinen Finger dick und einen halben Zoll lang, ^{1 1/2} einen Kopf Wirsig und weißen Kohl. Jedes wird besonders mit Bouillon und Salz ab-

abgekocht. Es werden dazu auch vier und zwanzig Stück kleine Zwiebeln blanchirt. Nun kocht man zwey Pfund mageren Speck, bratet ein Pfund Saucissen. Dann macht man vom Kalb einen schönen, runden, gespiecten Friandeau gahr. Zuletzt macht man etwas Kalbfleisch-Farße. Hat man alles Benannte fertig; so streicht man ein Casseroll, welches oben weiter, und unten enger ist, mit Butter aus, belegt es dünn mit Speck, fängt nun an, alles melirt und zellenartig zu rangiren. Den Friandeau legt man auf den Boden, dann folgen die Wurzeln, Saucissen, magerer Speck, inwendig wird es mit etwas Farße beschmiert. So bestimmt die Chartreuse Haltung. Ist das Casseroll angefüllt; so setzt man es in den Ofen, und läßt es zwey Stunden backen. Beym Anrichten gießt man das Fett behutsam ab, stürzt nun das Ganze auf eine Schüssel, kocht Coulis klar, glacirt den Friandeau, wenn alle Speckbarden weggenommen sind, und giebt die Sauce darunter.

5. Grenade von Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in Salz und Wasser fast gahr gekocht. Hierauf macht man ein kleines Ragout von Kälbermilch, Champignons, Hechtflößen und Krebschwänzen, legirt
und

und scharft es mit einer Citrone ab. Alsdann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter mit vier Eydottern und etwas weißen Coulis, Muskatennuß zur Saint Menoug. Der Blumenkohl wird auf eine Schüssel rangirt, das Ragout wird in die Mitte gethan, oben mit Blumenkohl bedeckt und nun mit dem Saint Menoug bestrichen. Darüber streut man Parmesankäse, bespritzt es mit Krebsbutter. Bey schöner Couleur wird es nun im Ofen gebacken. So giebt man es auf die Tafel.

6. Hammel-Keule en Surprise.

Die Hammel-Keule wird in einer Braise gahr gekocht. Oben schneidet man ein Stück heraus, davon macht man kleine Filets, diese werden in eine Purée von Zwiebeln gethan. Dann werden sie wieder in das Loch der Keule gefüllt, die Keule wird mit Butter und Engelsb bestrichen und mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut. Im Ofen giebt man ihr Couleur. Dazu wird eine Museron-Sauce servirt.

7. Filets von Calcun-Brust marbré.

Von einer großen, fetten, abgebratenen, kalten Puterbrust werden breite Filets geschnitten,

ten,

ten, so auch von einer gepöfelten, abgekochten, kalten Kinderzunge. Nun wird auf eine Schüssel abwechselnd ein weißes und rothes Filet gelegt, bis sie gehörig besetzt ist. Dann wird ein wenig Bouillon darunter gethan. Auf glühender Asche, oder heißem Wasser werden sie bis zum Anrichten warm erhalten. Darunter wird eine klare, weiße Coulis-Sauce gegeben.

8. Filets vom Reh mit Cornichons.

Von einem kalten, abgebratenen Rehbraten schneidet man feine Filets, so auch von grünen Pfeffergurken, rangirt diese wie Nr. 7. auf eine Schüssel, giebt etwas Jus darunter, hält es bis zum Anrichten warm. Man giebt darunter eine starke, braune Sauce.

9. Macarony gebacken.

Man kocht ein Pfund dicke Italienische Nudeln ein Mahl in kochendem Wasser auf, gießt sie ab, setzt sie dann mit kochendem Bouillon und Salz ans Feuer, läßt sie so zwey Stunden langsam quellen. Sind sie weich und kurz gekocht; so hackt man $\frac{1}{2}$ Pfund abgekochte Pöfel-Kinder-Zunge fein, reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Parmesanläse, passirt etwas gehackte Schalotten und Petersilie

lie in Butter ein wenig auf dem Feuer, legirt es dann mit $\frac{1}{2}$ Quart saurer Sahne, gießt es an die Macarony, streut die Kinderzunge und den Käse dazu, tournirt es einige Mahl durch. Hierauf beschmiert man ein Casseroll mit Butter, und bestreut es mit zerbrochenen Fadennudeln.

Man macht nun einen mürben Teig von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, acht Eydottern und etwas Milch. Er wird dünne ausgerollt, damit wird das Casseroll belegt, die Macarony wird hineingethan und oben mit dem Teig belegt. Nun macht man den Deckel zu. Es wird in einem heißen Ofen gebacken, und nachher umgestürzt auf die Schüssel gethan. Oben wird ein wenig aufgeschnitten, und starker Jus hineingegossen. So giebt man es auf die Tafel.

10. Reisz au Four à l'Italienne.

Wenn der Reisz gewaschen und blanchirt ist, so wird er in Milch steif gekocht. Doch muß er nur wenig gerührt werden, damit er ganz bleibt. Ist er gahr, so legirt man ihn mit einem guten Stück frischer Butter, streicht ihn auf eine Schüssel und läßt ihn kalt werden. Nun setzt man einen Rand auf eine Schüssel, den man abtrocknen läßt. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter zur Sahne, schlägt acht Eydotter

Endotter dazu, mischt $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ Pfund gehackte Rinderzunge, Muskat, Ruß und den Schnee von den Eiern dazu. Davon thut man etwas auf den Boden der Schüssel schneidet fingerdicke Streifen vom Reiß, legt sie darauf, und fährt von beyden fort, bis die Randschüssel voll ist. Dann bestreut man sie oben mit geriebenem Käse, und backt sie bey guter Couleur im Ofen gahr.

11. Grisetten von kleinen Italienischen Nudeln.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Sternnudeln in starken Bouillon kurz gahr, schneidet von gebratenem Federvieh kleine Filets und streut sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, und einem Stücken frischer Butter zu den Nudeln. Damit werden sie langsam legirt. Nun backt man sie mit Teig, wie die Macarony im Ofen in dem Casseroll.

12. Hartelets.

Man schneidet ein Pfund blanchirte Käsebermilch in zierliche Stücke, eben so weich gekochten Rindergaumen und Capaunenlebern und passirt es zusammen mit Butter, Schalotten,
Peter=

Petersilie, Pfeffer und Muskatennuß, eine Viertelstunde auf gelindem Feuer. Während der Zeit kocht man eine Karpfen-Milch, einige Hechtlebern aus dem Salz ab, schneidet sie mit einem Stückchen geräucherter Lachs Champignons, Trüffeln und Austern in gleiche Theile, thut es zu den übrigen und läßt es nun zusammen eine Minute schweigen. Nun läßt man es kalt werden, nimmt kleine silberne Vogelspieße, steckt da alles gut melirt auf. Zu dem Zurückgebliebenen thut man Kräuterbutter und noch ein Stückchen frische Butter, rührt's zur Sahne, und schlägt fünf Eydotter dazu. Damit wird die Hartelette bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, nebst geriebenener Semmel. Die Spießchen werden auf einen Krost gelegt und im heißen Ofen sechs Minuten gebacken. Mit einer Sauce claire werden sie zur Tafel gegeben.

13. Gespickte Puterbrüste glacirt.

Aus zwey Puterbrüsten schneidet man mit den Flügelknochen die ganzen Brustfilets heraus, zieht die Haut ab, und spickt sie nun ganz fein. Hierauf brätirt man sie gahr, passirt den Fond durch und glacirt sie damit. Sie werden nun mit einer Purée von grünen Erbsen, oder jungem Spinat servirt.

14. Hopsot mit Hammelschwänzen.

Man brät vier Hammelschwänze bey-
 nah gahr. Kocht zwey Pfund magern Speck,
 zwey Bökel = Schweinejunge ab. Hier-
 auf tressert man dasselbe Wurzelwerk wie No.
 4. zur Chartreuse, und zieht auch ein Pfund
 Maronen ab. Die Wurzeln, Kohl ic. werden
 in Wasser ein Mahl aufgekocht. Die Schwän-
 ze, die Zunge und der Speck, wird in gute
 proportionirte Stücke geschnitten. Ist dieses
 geschehen; so nimmt man einen irdenen, inwen-
 dig lakirten neuen Schmortopf, der einen pas-
 senden Deckel hat, und kocht ihn gut aus.
 Mit dem Vorbenannten wird er nun angefüllt.
 Dazu thut man nun etwas Salz, Pfeffer,
 Gewürz, Zucker, die Bräise von den Ham-
 melschwänzen und recht starken Jus. Der
 Topf wird zugedeckt, mit Teig beklebt und zwey
 Stunden in den Backofen gesetzt. Vor dem
 Anrichten wird er geöffnet und das Fett abge-
 füllt. Dann giebt man etwas Coulis darüber.
 Der Topf wird in eine weiße Serviette ge-
 wickelt und so auf die Tafel gegeben.

15. Ein großen Karpfen als Re-
 lever mit Ragout.

Dies Gericht ist nur für eine große Ge-
 sellschaft und theuer. Der Delicatesse wegen wird
 er

es gleich nach der Suppe auf die Tafel gegeben, und nach den kleinen Pasteten gegessen; wenn man noch bey vollem Appetit ist.

Man nimmt einen großen, fetten Karpfen von acht bis zehn Pfund, schuppt, wäscht und salzt ihn gut ein. Von drey Pfund Käse-
misch speißt man die besten Stücke, macht sie gahr und glacirt sie. Die übrigen nimmt man zum Ragout; präparirt sich noch dazu folgende Ingredienzen: als, die Milch vom Karpfen, die in Salzwasser abgekocht, und in saubere Stücke geschnitten werden muß. Große Maronen werden, wenn sie gepugt sind, in Bouillon abgekocht. Dazu kommen noch Hechtflöße, Hahnenkämme, Quappen, und Capaunen; Lebern, Austern, Trüffel, Capern, Oliven, Pfeffergurken, kleine weiße Zwiebeln, Krebschwänze, treffirte Sellerie, acht abgekochte Eydotter. Ist dieses nun gahr und besorgt; so wird starker Coulis verkocht, dann thut man etwas gehackte Sardellen, ein Stückchen Krebsbutter, und von zwey Citronen den Saft dazu, daß sie sich legirt. Alle benannten Artikel werden dazu gethan, und auf heißer Asche warm erhalten. Zuletzt wird der Karpfen mit zwey Bouteille Wein in einer Fischwanne mit einem Einsatz abgekocht, damit er ganz bleibt, dann angerichtet, der Fond wird auf raschem Feuer
kurz

Kurz eingekocht, dann abgeschmeckt, damit er nicht zu salzig werde, hiermit und ein wenig Glacee wird der Karpfen glacirt. Um ihn wird das Ragout angerichtet und mit der glacirten Kälbermilch garnirt. Damit der Fond vom Karpfen nicht zu salzig werde, so dreht man ihn vorher oft um, und wischt ihn vor dem Einlegen in der Wanne mit einem Tuch ab. Diese köstliche Speise kostet an sechs Friedrichsd'or. Einen Lachs oder Hecht kann man auch auf dieselbe Art bereiten.

16. Aspic von Hühnern.

Die Hühner werden in einer Daube gekocht, sind sie kalt, so gießt man vom Kräfte Gelee No. 8. in eine Form, legt diese, wenn sie kalt ist, mit Krebs: Schwänzen, Petersilie, Hahnenkämmeu 2c. aus. Die Hühner werden ganz, oder zerschnitten darauf rangirt, dann wird die Form vollgefüllt, und, damit sie kalt werde auf dem Eise gesetzt. Beym Anrichten wird sie mit warmen Wasser umgestürzt.