

Johann Georg Enners ♦ Ernst Meyfeld



Hannoversches Kochbuch

*Regionale Rezepte aus dem
18. Jahrhundert*

SEVERUS
SEVERUS

Johann Georg Enners; Ernst Meyfeld
Hannoversches Kochbuch.
Regionale Rezepte aus dem 18. Jahrhundert

SEVERUS Verlag

Enners, Johann Georg, Meyfeld, Ernst: Hannoversches Kochbuch. Regionale Rezepte aus dem 18. Jahrhundert. 2019

Neuaufgabe der Ausgabe von 1792

ISBN: 978-3-96345-187-4

Korrektorat: Tamara Boerner, Weronika Alicja Frajkur

Satz: Sarah Schwerdtfeger

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag

Umschlagmotiv: www.pixabay.com

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Bedey & Thoms Media GmbH,
Hermannstal 119k, 22119 Hamburg

SEVERUS Verlag, 2019

<http://www.severus-verlag.de>

Gedruckt in Deutschland

Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Johann Georg Enners; Ernst Meyfeld

Hannoversches Kochbuch

Regionale Rezepte aus dem 18. Jahrhundert

SEVERUS
SEVERUS

Editorische Notiz:

Der Text der vorliegenden Edition beruht auf der Ausgabe:

Johann Georg Enners; Ernst Meyfeld: Hannoverisches Kochbuch, Verlag von den Gebrü-
dern Hahn, Hannover, 1792. Die Orthographie wurde behutsam modernisiert, grammati-
kalische Eigenheiten bleiben gewahrt. Die Interpunktion folgt der Druckvorlage. Der In-
halt ist im historischen Kontext zu lesen.

Bilder entnommen aus: Rottenhöfer, Johann; Friedrich Zanders: Illustriertes Kochbuch.
Mit Abbildungen in Holzschnitt nach Zeichnungen von K. Doepler und F. Quidemus. Mün-
chen 1904.

Vorwort

Lassen Sie sich von diesem Kochbuch auf eine kulinarische Reise ins 18. Jahrhundert mitnehmen! Rund 700 Rezepte stellen ein breites Repertoire zur Verfügung – von der Vorspeise bis zum Nachtisch ist alles dabei. Hier können sich Feinschmecker und Kochbegeisterte, Kochprofis und auch Anfänger ausprobieren. Daneben bietet schon die Zubereitung der Speisen ein einzigartiges Erlebnis, denn es wird nicht nur wie im 18. Jahrhundert gegessen, sondern auch gekocht und angerichtet.

Erschaffen wurde das Ganze von zwei Autoren. Einer von beiden, Johann Georg Enners, war selbst ein professioneller Koch. Er besaß ein erfolgreiches Lokal in Osnabrück und hatte ein einzigartiges Gespür dafür, was die Leute gerne konsumierten. Diese Perspektive eines Gastronomen lässt sich durchweg spüren. So findet man zwischendurch immer mal wieder Tipps, wie Speisen auf der Tafel darzubieten sind oder wie Gerichte am besten serviert werden sollten. Zudem gibt der erste Teil Empfehlungen wie für die Wahl von Gefäßen sowie allgemeine Anleitungen, zum Beispiel wie man Federvieh blanchiert oder eine Farce zubereitet. Diese Anmerkungen der Autoren heben dieses Werk von reinen Rezeptkochbüchern ab.

Der erste Band betrachtet zunächst die herzhafte Kost und der zweite beschäftigt sich mit allerlei Mehlspeisen, Kompotten und Würsten. Die Rezepte spiegeln dabei die Kultur der damaligen Zeit wider, weswegen es nicht überrascht, dass sie relativ fleischlastig ausgelegt sind. Dazu werden diverse Verarbeitungsarten aufgelistet, von Ragout, Würsten bis hin zum Tier im Ganzen. Heutzutage mag es auf manche befremdlich wirken, wenn darüber geschrieben wird, wie ein Schweinskopf gekocht wird (Seite 48; 64) oder wie ein ganzer Hase zuzubereiten ist (Seite 111). Doch sollte man keine Scheu haben, sich am Ungewöhnlichen zu versuchen. Nun darf die wichtigste Komponente aller Rezepte nicht vergessen werden: die Butter! Diese wird neben dem Fleisch oder Fisch zum Hauptgeschmacksträger und gibt ein herrliches Aroma – schon beim Zubereiten! Aber auch Gewürze wie Muskat und Zimt sind hier nicht wegzudenken. Zusätzlich sind für jeden Geschmack Torten und Butterkuchen in allen Variationen und Kombinationen vertreten. Insgesamt ist die Küche Hannovers sehr herzhaft und deftig, was sich bis in die Gegenwart gehalten hat. Noch

heute stehen Gerichte wie Zungenragout, Welfenspeise oder Gersterbrot auf den Speisekarten.

Das Buch wurde 1792 geschrieben. Zu diesem Zeitpunkt bestand ein Bündnis zwischen Hannover und Großbritannien; die sog. Personalunion, die von 1714 bis 1837 existierte. Diese hatte die Besonderheit, dass der König von Hannover auch gleichzeitig der König von Großbritannien war. Da nach dem Act of Settlement immer der nächste protestantische Verwandte den Thron erbt, fiel er 1714 dem Kurfürsten von Brandenburg-Lüneburg, Georg Ludwig, zu. Dank dieses Bündnisses wurde das Kurfürstentum nicht nur zum mächtigsten im Römischen Reich, es kamen auch allerhand englische Einflüsse nach Hannover und infolgedessen in die regionale Küche. Das zeigt sich in gleicher Weise in den hier vorgestellten Rezepten.

Uns als Verlag liegt es am Herzen, alte Küchenweisheiten und Rezepte nicht in Vergessenheit geraten zu lassen und daher haben wir uns entschieden, diesem Kochbuch erneut Aufmerksamkeit zu schenken. Die hier gesammelten, ursprünglich nur mündlich weitergegebenen Rezepte sind geprägt von regionalen Ausdrücken, heutzutage etwas altertümlich wirkenden Gerätschaften und besitzen gerade deswegen ihren ganz eigenen Charme. Trotz der Tatsache, dass beispielsweise im 18. Jahrhundert noch offenes Feuer zum Kochen benutzt wurde, sollten sich die Anweisungen gut auf die heutige Technik übertragen lassen. Zum Verständnis der damals verwendeten Maßeinheiten, folgt eine Umrechnungstabelle, die das Nachkochen vereinfachen soll:

1 Pfund	453,5 Gramm
1 Maß	1,069 Liter
1 Zimmer	40–60 Stück
1 Orth	0,23 Liter
1 Lot	15,3 Gramm

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!

Tamara Boerner
SEVERUS Verlag

Inhalt

Vorwort.....	1
Vorrede	5
Erster Band der Kunst zu Kochen	9
Erstes Stück: Einleitungsregeln zum Kochen	11
Zweites Stück: Von allerhand Saucen	21
Drittes Stück: Von Suppen	28
Viertes Stück: Allerlei Arten von Gemüse	34
Fünftes Stück: Vom Fleischwerk.....	42
Sechstes Stück: Von allerlei Wild zu kochen.....	62
Siebentes Stück: Von allerlei Federwild zu kochen	67
Achstes Stück: Von jungen Hühnern und Kapaunen	71
Neuntes Stück: Von Tauben.....	77
Zehntes Stück: Von Gänsen	80
Elftes Stück: Von Enten und Kalkuten	82
Zwölftes Stück: Von Pasteten.....	86
Dreizehntes Stück: Verschiedene Fritures	95
Vierzehntes Stück: Von Fischen.....	97
Fünfzehntes Stück: Von allerlei Braten.....	110
Sechzehntes Stück: Vom Salat	115
Zweiter Band	119
Erstes Stück: Von allerhand Mehlspeisen.....	121
Zweites Stück: Von verschiedenem Backwerke	138
Drittes Stück: Verschiedene Kompotts	173
Viertes Stück: Von eingesetzten Sachen	177

Fünftes Stück: Von gefrorenen Sachen	186
Sechstes Stück: Von allerhand Würsten	189
Anhang.....	193
Register.....	195



Vorrede

Wir mögen die Küche entweder als eine Offizin ansehen, aus welcher die ersten sinnlichen Bedürfnisse des Menschen befriedigt werden; oder aus welcher ein großer Teil der sinnlichen Freude besorgt wird; oder in welcher ein ansehnliches Stück der häuslichen Ökonomie betrieben werden muss; so verdient sie doch in jeder Absicht unsere Fürsorge. Der Grund davon liegt in ihrer zweckmäßigen, unschädlichen und sparsamen Einrichtung, mit welcher sie bestellt werden muss, wenn sie gut sein soll.

Wären die Menschen freilich bei ihren ersten Bedürfnissen der Nahrung geblieben; so könnten sie uns und unsere Zukunft und unsere Anweisung entbehren. Die Kunst, zu kochen, würde alsdann in ihrem ganzen Umfange eine Sache sein, die jeder Mensch in sehr weniger Zeit erfahren, lernen und ausüben könnte. Da aber die Menschen ihre Bedürfnisse dieser Art so sehr erweiterten und vervielfältigten, dass daher die Küche einen so großen Artikel der Haushaltung begriffe; so wurde ihnen unsere Kunst und Anweisung wichtiger und notwendig.

Jede Kunst hat schlechtere und bessere Lehrer gehabt. So hatte sie auch die Kunst, zu kochen. Die schlechteren waren die, welche oft, bei einer großen Armut von Gerichten, dennoch viel Geld zu verschwenden lehrten, und die aus Unwissenheit und aus Mangel der Erfahrung, entweder mit ihren Gefäßen oder mit den Ingredienzien zur Speise den Menschen da vergifteten, wo sie ihn durch Wohlgeschmack erfreuen wollten. Die besseren hingegen waren die, die bei einer guten Menge ihrer Gerichte zwar sehr für die Lust des Wohlgeschmackes sorgten, aber doch alles das entfernten, was dem Menschen an seiner Gesundheit geradezu, und ihrem Beutel auf eine unnötige Weise, schadhaft wurde.

Die Sorge der Unschädlichkeit für die menschliche Gesundheit und die Sorge für Sparsamkeit oder gegen allen unnützen Aufwand, sind zwei Stücke, die kein guter Koch übersehen darf. Das sind nun auch gerade die beiden Stücke, in deren Absicht wir dieses unser gegenwärtiges Kochbuch besonders empfehlen können, und welches wir hiermit dem Publikum mit Freuden überreichen. Wir überlassen es Ihm selbst, zu entscheiden, wie

weit diese geschehene Empfehlung unsers Kochbuches gegründet oder falsch sei.

Und nun noch etwas von seinem Gehalt und von seiner inneren Einrichtung. Es enthält alles das, was von einem Koch, auf eine größere oder kleinere Tafel, kann gegeben werden. Wir haben dem, der Gebrauch von uns machen will, mehr als sieben hundert Vorschriften gegeben, wie er die besten und wohlschmeckendsten Speisen einrichten und vollends bereiten könne. Er findet darinnen Anweisung zum Kochen, zum Backen, zum Einsetzen, Kompotts und Gefornes zu machen, Würste zu füllen, eine Tafel einzurichten, und dergleichen. Um allen unnützen Aufwand des Geldes und der Zeit für unsere Leser zu ersparen, haben wir uns mit Fleiß der möglichsten Kürze in unsern Vorschriften bedient. Bei dieser Kürze aber suchten wir dennoch für jeden deutlich und verständlich zu werden. Derjenige also, der unsern Wert, in der Vergleichung mit andern, bloß aus der Bogenzahl messen wollte, der würde uns Unrecht tun. Der beliebte Loofft ist vielleicht an Blättern reicher als wir, aber er ist an wirklich verschiedenen und neuen Anweisungen ärmer. Nur unnütze Worte im Unterricht, und die öftern Wiederholungen derselben Zubereitungen verschiedener Dinge, haben ihm seine Korpulenz gegeben. Dinge, die auf dieselbe Art gekocht, gebraten, gebacken oder eingesetzt werden können, haben bei uns eine Regel. Zu dem einen wird die Anweisung kurz und deutlich gegeben, die anderen werden unten, als in einer Art von Anmerkung darauf verwiesen. Andere geben jedem besonders seine Regel, und sie unterscheiden sich bloß durch Worte oder Folge, oder unnötige Zusätze, das heißt, durch nichts. Hätten wir ein gleiches tun wollen; so hätte es uns leichtfallen sollen, unsere Vorgänger darinnen zu übertreffen. Indessen hätten wir auch ohnedem unsern Unterricht noch um einen ansehnlichen Teil erweitern können, wenn wir es uns hätten können glaublich machen, dass jemandem damit gedienet wäre. Wir haben es aus doppelter Ursache unterlassen: Einmal, weil wir die Anzahl unsrer Speisarten für hinlänglich hielten, jede Tafel zu besetzen: hernach aber, weil jeder, der nach unsrer Anweisung zu kochen versteht, nicht nur die angegebenen Speisarten, sondern nach diesen viele andere wird bereiten können. Damit wird sich jeder befriedigen.

Unter der innern Einrichtung versteht man hier nichts als die getroffene Folge der Speisarten, oder die Ordnung, in welcher die verschiedenen Speisarten aufeinander folgen. Es ist, in Dingen dieser Art, schwerer, eine

gute Ordnung zu treffen, als mancher glaubt. Die hergebrachte und nun ordentlich verjäherte Folge, in welcher unsere aufgetragenen Gerichte verzehret werden, ist noch das Einzige, woran man sich halten kann, um seinem Unterrichte, zu kochen, wenigstens doch den Anschein der Ordnung zu geben. Das ist es, woran wir uns ganz alleine haben halten müssen, weil wir nichts fanden, was uns natürlichere Gesetze der Folge oder der Ordnung hätte geben können. Wir haben das Ganze in zwei Teile geteilt. Der erste Teil begreift alles, was insbesondere die Küche angeht; der andere die Bäckerei, Mehlspeise, Konfitüren, eingesetzte und gefrorne Sachen und überhaupt alles, was als Dessert zur Tafel gegeben wird. Das, was gewisse vorläufige Einrichtung und Vorbereitung in der Küche und bei der Bäckerei ausmacht, und was bei mehreren Speisen anwendbar ist, das haben wir gleich anfänglich unter dem Titel: Einleitung zum Kochen: im ersten Stücke vorausgeschickt. Auch das musste geschehen, wenn nicht dasselbige so oft sollte gesagt werden, und wenn doch alles Vollständigkeit erhalten sollte. Zum Behuf derer endlich, denen es an Erfahrung fehlt, in welcher Ordnung eine Tafel müsse besetzt werden, und die es oft selbst nicht wissen, welches Gerichte früher oder später umzugeben sei; ob die Pastete vor oder nach den Fischen, die Fische vor oder nach dem Braten müssen gegeben werden; denen werden wir darüber noch besondern Unterricht geben, wenigstens im Kleinen. Es gibt noch eine gewisse Verlegenheit, in welcher mancher geraten muss, weil der Vorfall seltner und nicht so bekannt ist. Sie liegt in der Besetzung einer Tafel zum Dejeuner. Die meisten wissen es, was man eigentlich zum Diner oder zum Souper gebrauchen und aufsetzen müsse, aber nicht alles, was zum Dejeuner gehöre. Auch dieses gedenken wir noch mitzunehmen. Der Unterricht darüber, und über Besetzung der Tafel, und über die Folge, in welcher die Gerichte umgegeben werden, wird nun mit einigen ausgedruckten Tafeln in einer Art von Anhang den Schluss des andern Teils ausmachen. Jedem Teile folgt, zur erleichterten Bequemlichkeit des Nachschlagens, sein eigenes Register. Soviel genug von dem Gehalte und der innern Einrichtung des Buches.

Wir sind mit guter Meinung gekommen, und wünschen, dass wir mit derselben guten Meinung mögen aufgenommen werden.

Die Verfasser.

**Erster Band
der
Kunst zu Kochen**



Erstes Stück

Einleitungsregeln zum Kochen

1. Empfehlung der Reinlichkeit. Das, was jedem Koche und jeder Köchin zuerst verdient, empfohlen zu werden, ist die Reinlichkeit. Es ist das Erste, wodurch die sich, und ihre Kunst, und ihre Speisen empfehlen. Ein Gericht, was unsern Gaumen an sich weniger reizt, wird uns darum schon, vor einem andern, wohlschmeckender, weil es aus saubern und reinlichen Händen kommt. Umgekehrt verliert oft die beste Kunst, und das reizbarste Gericht, den Wohlgeschmack und erweckt Ekel. Darum, wer kocht, der Sorge für die beste Reinlichkeit seiner Speisingredienzien selbst, seiner Gerätschaft, seiner Gefäße, und ebenso sehr für die Reinlichkeit seines eigenen Leibes und seiner Kleider. Man schließt mit Recht von dem einen auf das andere, und Reinlichkeit verschafft dem Koche die erste Empfehlung.

2. Etwas über die Gefäße. Die Gefäße, worinnen wir unsere Speise einrühren, schlagen, kochen, braten, backen und auch wohl aufbewahren, sind für unsere Zunge, und besonders für unsere Gesundheit, bei Weitem nicht von gleicher Güte. Sie können der menschlichen Gesundheit sehr schädlich werden, und daher hat man sich ihretwegen sehr vorzusehen. Geschirre von Kupfer und Messing sind gefährlicher als die von Zinn, die zinnerne nicht so gut als die von Eisen, und irdene, steinerne, gläserne und Porzellan-Gefäße sind besser als alle. Im Zinn und Eisen kann man kochen, aber nichts darinnen verwahren oder nur über Nacht aufheben, am wenigsten das, was Säure hat. Im Kupfer aber oder im Messing zu kochen ist so gefährlich, dass es dem tödlich werden kann, der davon isst. Wo man also die kupfernen und messingenen Geräte nicht ganz entbehren kann, da muss man wenigstens dafür sorgen, dass sie inwendig beständig in guter Verzinnung erhalten werden. Gefäße aber von Ton oder Erde, von Stein, von Glas und Porzellan sind die besten, und müssen da wenigstens ganz allein gebraucht werden, wenn etwas soll eingesetzt, oder sonst auch nur auf einige Tage verwahrt werden. Den meisten sagen wir hier freilich alte

Wahrheit, aber für gewisse Klassen von Menschen kann es doch neue sein, und wichtig ist es für jeden. Die kupfernen und messingerne Geschirre, wenn sie verzinnt sind, werden mit büchner Holzäsche ausgekocht. Dasselbige muss bei öfterm Gebrauch, wenigstens alle vier Wochen, wiederholt werden. Das reiniget die Gefäße, und weist es in den schwarzen Flecken aus, ob die Verzinnung noch im guten Stande sei oder nicht.

3. Federvieh auszuputzen und zu dressieren. Alles Federvieh, welches zum Kochen gebraucht werden soll, wird erst in heißem Wasser abgebrannt. Darauf nimmt man es heraus, wäscht es sauber, legt es auf ein rein Tuch, trocknet es damit ab, und sucht die Kiele recht reine ab. Alsdann treibt man die Brust ein, zieht die Keulen mit der Haut auf der Brust an, zieht einen Bindfaden mit einer großen Nadel durch das erste Gelenk, und durch das Knie, und bindet den Faden auf dem Rücken zusammen.

4. Federvieh zu blanchieren. Wenn das Federvieh, nach obiger Art, zum Kochen soll gebraucht werden; so tut man es in kochendes Wasser, lässt es einmal damit aufkochen, nimmt es mit dem Schaumlöffel heraus, und lässt es im kalten Wasser kalt werden.

5. Federvieh zu flammieren. Alles Federvieh, was am Spieße gebraten werden soll, wird trocken gepflückt, dressiert und dann flammiert. Das geschieht so: Wenn das Vieh trocken gepflückt und nach Reg. 3 dressiert worden ist; so steckt man es auf kleinere oder größere Spieße, und hält es so über ein Kohlfeuer, das zwar in gutem Brande ist, aber keine Flamme gibt. Man dreht es so lange über dem Feuer herum, bis die Haut steif wird, putzt es alsdann mit einem reinen Tuche ab, und sucht die kleinen Kiele vollends reine ab.

6. Einpassieren. Man legt ein Stück Butter in eine Kasserolle und lässt sie schmelzen. Darauf gibt man ein wenig fein Mehl und eine Zwiebel, rührt es auf dem Feuer ab, bis die Butter mit dem Mehle anfängt, zu steigen. Ist das geschehen; so gießt man von der Bouillon, in welcher das Fleisch blanchiert wurde, so viel daran als man Sauce nötig hat, gibt Lorbeerblätter, Salz, Zitronenscheiben und ein wenig Muskatblumen dazu und lässt es aufkochen. Nun legt man die blanchierten Sachen, ganz oder zerschnitten, dar ein und lässt es garkochen. Vor dem Anrichten wird es mit Eier legiert. Das tut man bei Hühnern, Tauben, Kalbfleisch, Lammfleisch, usw.

7. Legieren. Man nimmt, nach Proportion der Schüssel, mehr oder weniger Eierdotter, zu einer ordinären Schüssel etwa drei bis viere, rührt sie mit ein wenig gutes Butter klein, gibt den Saft von einer Zitrone dazu und rührt es wieder mit einem hölzernen Löffel durch. Nun gibt man ein wenig von der einpassierten Sauce dazu, rührt es damit durch und lässt es hernach langsam auf die kochenden Tauben, jungen Hühner, Kalb- oder Lammfleisch laufen. Dabei aber muss die Kasserolle beständig gerührt werden. Sobald es aufkocht, setzt man es ab, probiert es nach Salz und richtet es an.

8. Eine braune Sauce zu legieren. Man rührt ein wenig fein Mehl mit Jus an, drückt Zitronensaft darein und lässt es in die braune Sauce laufen. Indem es darein gegeben wird, muss es beständig gerührt werden. Sobald die Sauce rund wird, so wird das übrige zurückbehalten. Es kann zu mehreren Saucen gebraucht werden.

9. Bräsen aufzusetzen zu Saucen. Man legt in eine Kasserolle Speck, eine Scheibe Schinken, ein Stück Butter, Rindtalg, Zwiebeln, Abfall von Kalbfleisch, gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Lorbeerblätter, Rindfleisch in Scheiben geschnitten, Hammelfleisch und überhaupt allerlei Abfall von Fleische, was in der Küche vorfällt, dazu gießt man ein Maß Rheinwein und lässt es so lange kochen bis es bräset. Sollte es sich färben; so rührt man alles mit einem Löffel in der Kasserolle wohl durch, und lässt es noch so lange anziehen, bis es so braun wird als es sein soll. Nun gibt man Bouillon oder Wasser darauf, und lässt damit alles so weich- und gar-kochen, dass keine Kraft in dem Fleische bleiben kann. Ist es soweit geschehen; so lässt man es durch ein Sieb laufen, und schöpft das Fett davon. Hiervon werden allerlei Saucen gemacht und mit Eiern legiert.

10. Eine Bräse anzusetzen von allerhand Federvieh, welches gelb und weiß sein soll. Man nehme Speck in Scheiben geschnitten, geschnittenen Rindtalg, ein Stück Butter, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebeln und Lorbeerblätter, und tue es in eine Kasserolle. Darauf legt man Kapaunen – junge Hühner – oder Taubenbrüste, Lamm- oder Kalbsbrust, gefüllt oder nicht gefüllt, in die Kasserolle, gießt ein halbes Maß Wein darauf, tut etwas Salz dazu, deckt die Kasserolle zu und lässt es auf Kohlf Feuer bräsen. Scheint es sich ansetzen zu wollen; so kehret man die Brüste um, sodass der Rücken unten zu liegen kommt. Nun lässt man es wieder gehen, dass

es gar wird. Darauf kehrt man die Brüste wieder um und lässt es bis zur Anrichtung warm stehen. Man gibt alsdann die Saucen erstlich auf die Schüssel und legt das aus der Bräse darauf. Was ist der Kasserolle übrigbleibt, wird mit einem halben Maß Wasser oder Bouillon durchgekocht, durch ein Sieb in ein anderes Geschirr gegossen und darinnen verwahrt. Man kann es zu einer andern Bräse oder auch, zu ein oder zwei Löffel voll, zum Ragout und Frikassee gebrauchen. Es verdirbt nicht leicht, weil es mit Fette bedeckt ist.

11. Braune Coullige zu Saucen. Ein guter Löffel voll Butter wird mit einigen Scheiben von magerm Rindfleisch, mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Sellerie, mit Knochen von Hammel- und Kalbfleisch, und mit einer alten Henne, die vorher rein gemacht und mit Haut und Knochen zerhackt wurde, in eine Kasserolle getan. Die Kasserolle setzt man nun auf das Feuer und lässt es zusammen in der Butter bräsen oder braten. Es muss so lange bräsen, bis es braun wird. Man hat sich aber vorzusehen, dass es nicht anbrenne, sonst wird es bitter und darum unbrauchbar zu den Saucen. Hat es nun seine gehörige braune Farbe; so gießt man Bouillon oder, in deren Ermangelung, auch nur Wasser darauf und lässt es damit gut durchkochen, damit alle Kraft herauskomme. Auch kann man damit noch ein paar Rinds- und Kalbsfüße garkochen lassen. Ist dies geschehen; so klopft man zwei Scheiben von Schinken, legt sie in eine kleine Kasserolle auf ein Stück Butter, setzt es auf das Feuer und lässt es so lange durchschwitzen, bis es gelbbraun wird. Dieses rührt man mit einem guten Löffel voll fein Mehl durch, tut es zu dem Ersten und lässt es damit durchkochen. Endlich gießt man es durch ein Sieb und nimmt das Fett oben davon. Hiervon werden alle braune Coulligesaucen verfertigt, von Trüffeln, Morcheln, Champignons, Sardellen, Oliven und dergleichen.

12. Weiße Coullige zu Saucen. Man nimmt ein paar alte Hühner, macht sie rein und zerhackt sie, Kalbfleisch vom Halse, und die Beine von den Blättern, einen Löffel voll Butter, Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln und Selleriewurzeln, schneidet diese alle in Scheiben, tut es in eine Kasserolle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, mit ein wenig Salz und mit einer Kelle voll Bouillon, und lässt es zusammen kochen, bis dass es sich ansetzen will. Nun füllt man die Kasserolle noch mit Bouillon, lässt es damit garkochen, und gießt es durch ein Sieb in ein irdenes Geschirre. Hiervon macht man

Sauce Hachee, Pistazien- und Morchelsauce. Ferner kann es auch unter gebratenes Wild von Federvieh und Frikandeau, und in alle feine Pasteten von Fleisch und Flügelwerk gegeben werden.

13. Eine braune Fischcoullige. Wenn Fische farciert werden, so fällt der Rücken aus. Dieser und der sonstige Abfall von Fischen wird klein gehackt. Man macht alsdann ein Stück Butter in einer Kasserolle gelbe und rein, darein legt man Petersilienwurzeln, Sellerie, Lorbeerblätter und feingehackte Zwiebeln, darauf tut man den gehackten Abfall von den Fischen, und lässt es so lange bräsen, bis es braun wird. Nun gießt man Wasser darauf, lässt es eine Stunde kochen und gibt es durch ein Sieb. Diese Coullige braucht man zu Fastensuppen und braunen Fischsaucen. Weiße Coullige von der Art wird nach derselben Vorschrift eingerichtet, man darf sie nur nicht braune bräsen lassen, und dann werden weiße Saucen davon gemacht.

14. Krebsjus. Die Krebse werden im Wasser und Canehl, ohne Salz, abgekocht mit ganzer Petersilie. Man nimmt sie, wenn sie gar sind, aus dem Wasser, lässt sie kalt werden, schneidet die Beine ab, bricht die Schalen von den Schwänzen und Rücken aus und lässt die Scheren aber daran. Die Schalen werden nun mit Butter in einem Mörser ganz fein gestoßen, in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt, und so lange gebraten, bis die Butter rot wird. Darauf passiert man einen Löffel voll fein Mehl damit durch, gießt Bouillon darauf, lässt es durchkochen, und gibt es durch ein Sieb. Hiervon macht man eine Krebsauce.

15. Krebsbutter zu machen. Es werden hierzu sechzig Krebse mit Kümmel, ganzer Petersilie, ohne Salz, im Wasser abgekocht. Wenn sie gar und überschlagen sind; so werden sie nach und nach mit Butter in einem Mörser fein gestoßen. Darauf werden die Krebse, in einer Kasserolle, mit einem Pfund Butter so lange abgeschwitzt, bis die Butter rot geworden ist, und nun lässt man es durch ein Sieb in ein irdenes Geschirre. Diese Butter kann vom Herbst bis in den Winter aufbewahrt werden und ist zu Saucen zu gebrauchen. Das Feingestoßene tut man wieder mit Bouillon in eine Kasserolle, lässt es aufkochen und braucht es ebener Art zur Sauce.

16. Eine Klare anzurühren. Man nimmt vier Löffel voll fein Mehl, und schlägt drei ganze Eier dazwischen. Ist dies geschehen; so rührt man nach

und nach, so viel Milch und Muskatblumen und ein wenig Salz dazu, dass es so viel wird, als man zum Pfannenkuchen gebraucht. Es muss aber ein wenig Dicke eingerührt werden. Wenn man nun weniger oder mehr nötig hat; so kann man, nach dem angegebenen Verhältnisse, mehr oder weniger von den Ingredienzien nehmen. Aus dieser Klare wird Verschiedenes gebacken, wie unten zu ersehen.

17. Eine andere Klare mit Milch, worinnen Obst ausgebacken wird. Man nimmt vier bis fünf gute Löffel voll fein Mehl, vier bis fünf ganze Eier, einen guten Löffel voll von ausgewässertem Gest oder Hefen, geriebene Zitronenschalen, feingestoßenen Canehl (Zimt), etwas geriebenen und durchgeseihten Zucker, und rührt es alles wohl durch. Darauf wird es, wie im Vorhergehenden, mit Milch angerührt und hingestellt, dass es der Gest etwas auftreibe.

18. Butter abzuklären. Man tut die Butter in eine Kasserolle, lässt sie schmelzen, nimmt den Schaum mit dem Löffel ab und lässt sie so lange kochen, bis sie helle oder klar wird. Man braucht diese Butter zu allem, was aus Butter gebacken werden soll.

19. Noch eine andere Klare zum Ausbacken. Fein Mehl wird mit Eiern und allen andern Ingredienzien, ausgenommen den Gest, wie in der vorigen Angabe zusammengerührt. Dazu rührt man hernach, statt der Milch, Wein. Man braucht diese Klare besonders zu Johannisbeertrauben und Holunderblüten, wenn die ausgebacken werden sollen.

20. Eine Consumir zu machen. Dazu nimmt man Kalbfleisch, alte Hühner, gelbe Wurzeln, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Salz, ganze Gewürze, vier Kälberfüße und zwei Maß Wasser. Man lässt es zusammen bis auf ein Maß einkochen, dass alle Kraft aus dem Fleische komme, und gießt es durch ein Sieb in eine Kasserolle. Dazu tut man von vier Zitronen den Saft, oder stattdessen ein wenig Weinessig, und lässt es wieder kochen. Darauf schlägt man von zehn Eiern das Weiße zum Schnee, kocht das erste mit diesen durch, lässt es alsdann durch einen Geleebeutel laufen und kalt werden, dass es stehet. Es wird dann ausgenommen und über Aspizen von Fischen und Flügelwerk gebraucht.

21. Farce von Kalbfleische und Rindfleische. Man nimmt von den Koteletts oder aus der Keule das Fleisch, schneidet die Sehnen heraus und hackt es ganz fein. Darauf reibt man Semmel und legt sie um das gehackte Fleisch. Ist das geschehen; so tut man ein Viertelpfund Butter in eine Kasserolle, schlägt sechs bis acht ganze Eier darauf, rührt sie mit der Butter recht gut durch, gießt einen Löffel voll Milch dazu, setzt es auf Kohlefeuer und rührt es beständig zum dünnen Rührei. Dieses tut man hierauf auf das gehackte Fleisch, hackt es damit wohl durch und mengt es auch mit der Semmel durch, dass es wie ein Teich wird. Man gibt es nun wieder in die Kasserolle, tut ein wenig Salz, feingestoßene Muskatblumen, feingehackten Thymian und noch zwei bis drei ganze Eier dazu und rührt es damit durch. Wird die Farce zu steif; so kann man sie mit Milch verdünnen. Diese Farce ist zu feinen Pasteten, zu farcierten Sachen und zu Klößen zu gebrauchen, die in weiße und braune Suppen gesetzt werden.

Anmerk. Farce von Wildbret wird nach derselben Vorschrift gemacht.

22. Farce von Kalbsbraten. Erst werden die Sehnen aus dem Braten gesucht und ausgeschnitten. Darauf wird es fein gehackt. Semmelkrume wird in Milch geweicht, auf ein Sieb gelegt, dass sie wieder ablaufe, dann vollends ausgedrückt und auf das gehackte Fleisch gelegt. Hat man das getan; so werden in einer Kasserolle sechs Eierdotter und vier ganze Eier mit Butter durchgeschlagen und zum Rührei gerührt. Man tut dieses hier nächst auf den Braten und die Semmel, mit Salz, mit ein wenig Muskatblumen und mit feingehacktem Thymian, und hackt es damit wieder recht gut durch. Nun tut man alles wieder in die Kasserolle und rührt es noch mit vier rohen Eierdottern durch. Das aufbewahrte Weiße von zehn Eiern wird endlich zum Schnee geschlagen und auch dazwischen gerührt. Diese Farce wird gebacken und beim Anrichten in braune Suppen, in Krebsuppen und Linsensuppen getan. Sie wird in Formen gebacken. Man bestreicht die Formen mit Butter, reibt feine Suppenmakronen in den Händen ganz kurz, bestreuet damit die Formen anstatt der Semmel, gibt die Masse darein, setzt sie in die Tortenpfanne, gibt ihr von unten und oben gleiches gelindes Feuer und lässt es langsam garbacken. Will man sie zum Tresset gebrauchen, so werden die Formen auf einer Schüssel umgekehrt und dann wir eine gute Coulligesauce mit Morcheln, Trüffeln, Kapern oder Sardellen darüber gegeben.

23. Farce von Hechten oder Karpfen. Wenn der Fisch abgeschuppt, ausgenommen und reine gewaschen ist; so schneidet man ihn in kleine Stücke, legt ihn in eine Kasserolle mit einem guten Viertelpfunde Butter, tut eine oder zwei gehackte Zwiebeln darauf, ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Salz, setzt es auf Kohlfeuer und lässt den Fisch garschwitzen. Darauf nimmt man den Fisch mit einem Schaumlöffel aus der Butter, dass keine Gräten darinnen bleiben, grätet das Fleisch sorgfältig aus, sodass auch die kleinsten Gräten herauskommen, und hackt das Fleisch alsdann ganz fein. In die zurückgebliebene Butter schlägt man sechs bis acht ganze Eier und rührt es auf dem Feuer zum Rührei. Nun tut man geriebene Semmel zu dem Fische, legt das Rührei darauf und hackt es damit wohl durch. Die Lorbeerblätter bleiben zurück. Endlich gibt man die Masse wieder in die Kasserolle, rührt es mit einem hölzernen Löffel durch und rührt noch zwei oder drei ganze Eier mit feingestoßenen Muskatblumen, mit Salz und mit feingehacktem Thymian dazwischen. Sollte die Farce zu steif werden; so wird sie mit etwas guter Milch durchgerührt und so verdünnt.

Man braucht diese Farce zu allen farcierten Fischen, zu Erbsen- und Linsensuppen und wieder zu Tresset. Sie wird, nach der vorher beschriebenen Art, zu Suppen und Tresset gebacken, und Sauce darauf gegeben. Soll es Fastenspeise werden, so kocht man eine Coullige von allem Abfall von Fischen. Sie wird ebenso angesetzt wie von Fleisch, anstatt der Bouillon aber nimmt man Wasser. Man kann, wie vorhin, auch hier Morcheln, Trüffel, Kapern und Sardellen dazu nehmen.

24. Farce von Krebsen. Wenn die Krebse im Wasser mit Salz und Kümmel gargekocht sind; so nimmt man sie aus dem Wasser und lässt sie kalt werden. Die Schwänze und die Scheren werden alsdann ausgebrochen. Der Darm wird aus den Schwänzen gezogen und das Fleisch klein gehackt. Die Krebschalen werden feingestoßen und mit Butter so lange abgeschwitzt, bis die Butter rot wird. Darauf gießt man es auf ein Sieb, dass die Butter, in eine kleine Kasserolle, rein ablaufe. In diese abgeklärte Butter schlägt man sechs bis acht ganze Eier, rührt es gut durch, setzt es auf Kohlfeuer und macht es zum Rührei. Dieses tut man sofort auf die gehackten Krebschwänze, mit geriebener Semmel, Muskatblumen, Salz, ein wenig feingehacktem Thymian und mit feingehackter Petersilie, hackt es so fein als möglich durcheinander und rührt es endlich mit zwei ganzen Eiern in der Kasserolle wohl durch. Wird es zu steif; so verdünnt man es mit etwas

guter Milch. Davon werden Klöße in Krebsuppen gegeben, auch werden die Krebse damit gefüllt und ausgebacken. Ferner kann man damit junge Hühner, Lämmer- und Kälberbrüste farcieren. Die Sauce zu diesen letzten ist die angegebene Krebsauce. Siehe Saucen Reg. 16.

25. Eine Marinade. Man gießt ein halb Maß Essig in eine Kasserolle, tut etwas Salz dazu, ganzen Thymian und Majoran, ein paar gereinigte in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, ganze Nelken und Muskatblumen, und lässt das zusammen kochen. Bieressig ist dazu hinlänglich. Nimmt man aber Weinessig; so kann man zur Hälfte Wasser dazu gießen. In dieser Marinade kann man alles beizen oder verwahren. Alles Fleisch zu groben Pasteten. Wildbret aller Art, auch Pute, Enten, Hammel- und Rindfleisch, wenn man es im Mangel des Wildes in grobe Pasteten brauchen will. Das Wild und alles andere wird vorher so zerschnitten, wie man es brauchen will, und in die Marinade gelegt. Das Federvieh wird vorher gehörig dressiert, dann in ein irdenes Gefäße gelegt, sodass der Rücken oben und die Brust unten liegt, und die Marinade heiß darüber gegossen. Die Sachen, die man in der Marinade hat, müssen täglich umgekehrt werden. Zuweilen liegt es etwas lange und zieht zu viel Säure. In dem Fall wird es vor dem Gebrauch in frisches Wasser gelegt, damit die Säure ausziehe. Man lässt es eine halbe Stunde im Wasser liegen, nimmt es alsdann heraus, drückt es mit der Hand aus und trocknet es mit einem Tuche ab. Sollte es noch zu sauer sein; so wird es wiederholt.

26. Einen weißen Guss oder ein weißes Glas über Bäckereien. Ein Pfund feiner weißer Zucker wird fein gestoßen und durch ein Sieb gelassen. Darauf tut man ihn in eine hölzerne oder auch wohl irdene tiefe Schüssel, schlägt von einem Ei das Weiße darauf, gibt von einer Zitrone den Saft, aber ohne Kerne, dazu und rührt es mit einem hölzern Löffel, immer nach einer Seite, so lange durch, bis es ganz weiß und steif wird. Ist es zu dick; so verdünnt man es noch mit Zitronensaft. Damit bestreicht man Bäckereien, bestreut es hernach mit buntem Streuzucker und lässt es stehen, dass es von selbst hart und trocken werde.

27. Ein Glas zu allen Bräsen, wenn sie bräunlich werden sollen. Man legt Speckscheiben in eine Kasserolle, auf diese legt man Zwiebeln, gelbe Wurzeln und Petersilienwurzeln, in Scheiben geschnitten, darauf

wieder einige Scheiben mageres Rindfleisch, Kalbfleisch und allen Abfall von Koteletts, sodass die Kasserolle über halbvoll wird. Nun gießt man Bouillon von Rindfleisch oder Wasser darüber, dass das Fleisch bedeckt ist, gibt Salz und Lorbeerblätter dazu, und lässt es so lange kochen, bis alles Fleisch zerfällt, und bräsen, bis es unten braun wird. Ist das so weit gekommen, so gießt man ein Maß Bouillon oder Wasser dazu und lässt es damit braun kochen. Nun gibt man es durch ein Sieb in eine andere Kasserolle, dass das Düne rein ablaufe, gießt das Fett ab und lässt es, unter beständigem Umrühren mit einem hölzern Löffel, bis auf einen halben Orth einkochen. Dies gießt man auf einen Teller und verwahret es zum Gebrauch. Soll nun ein Gerichte beim Anrichten, als junge Hühner, Tauben, Kapauen, Frikandeau, Kalbsbrüste und andere Sachen, wenn sie zu weiß aus der Bräse kommen, braune Couleur haben; so setzt man den Teller mit dem Glase auf Kohlen, lässt es warm werden, und bestreicht damit die Sachen mit einer Feder. Selbst dann kann man es tun, wenn darunter etwas weiße Sauce gegeben wird. Es erhebt den Geschmack und das Ansehen.

28. Torten, Bäckereien und Cremes zu glasieren. Wenn diese Sachen mit Zucker sind bestreuet worden, so hält man eine glühende Schaufel so lange darüber, bis es Couleur gibt. Ist die Stelle gut, so nimmt man eine andere, und das so fort, bis es alles seine Glasur hat.

29. Creme zu garnieren. Langen Biskuit oder Zuckerplätzchen schneidet man dreieckig, bestreuet diese Stückchen mit Zucker und macht sie, wie vorher, mit einer glühenden Schaufel braun. Diese Stückchen werden um den Rand der Schüssel gelegt, sodass die Spitzen auswärts liegen. Den Abfall von dem Biskuit oder Zuckerplätzchen hackt man kleine, bestreut ihn mit Zucker, macht ihn, auf dieselbe Art, mit einer glühenden Schaufel braune, hackt es wieder, bestreuet es mit Zucker und macht es wieder braune. Ist es alles kastanienbraun, so macht man es fein, wie Mehl, und bestreuet die Creme damit in Figuren von Blumen, von Bäumen und andern.

Anhang

1. Über die Besetzung der Tafel. Die Besetzung der Tafeln oder die Ordnung, in welcher mehrere Schüsseln zugleich auf die Tafel gesetzt werden, gehört an sich zwar nicht zu der Kunst, zu kochen. Weil sie aber doch gewöhnlich vom Koche muss besorgt werden und weil damit manchem ein Dienst geschehen möchte; so wollen wir zwar nur wenig darüber angeben, aber doch so viel, dass sich jeder daraus leicht helfen könne.

Will man überhaupt eine Tafel so besetzen, dass jedes gegen das andere akkordiere; so muss man immer Fleisch gegen Fleisch, Fisch gegen Fisch, Mehlspeise gegen Mehlspeise, Ragout gegen Ragout usw. über das Kreuz setzen. Das ist es alles, was als Regel braucht angegeben zu werden. Das Übrige lässt sich aus Beispielen deutlicher einsehen als aus vielen Beschreibungen. Und dazu geben wir folgende Küchenzettel, oder besser, Tafelzettel. Sie sind verschiedener Art, größere und kleinere. Nach diesen können noch größere und verschiedenere Tafeln eingerichtet werden, nach der Zeit des Jahres und nach den Speisarten, die jeder haben kann.

2. Was man zum Dejeune gebrauchen kann. Man kann dazu alle Sorten von kalten Braten aufsetzen, von zahmen und von wilden Tieren. Von Federvieh braucht man gerne Puter, Kapaunen, Fasanen, Feldhühner und zahme junge Hühner a la Daube, so wie es die Jahreszeit gibt. Ferner kann man dazu auch gekochten Schinken, geräuchert Rindfleisch, geräucherte Zungen und kalte Pasteten von aller Art gebrauchen. Ebenso braucht man auch alle Arten von Bäckerei, Konfitüren und kleinem Biskuit dazu. Dazu gibt man Butter, alle Arten von Liquors, alle Sorten von feinen süßen Weinen, auch Rheinwein, Brot, Kuchen, Krenzel, Zwieback, alle Arten von Obst, wenn es zu haben ist, und noch alles, was man sonst zum Dessert gibt.

3. Von der gewöhnlichen Ordnung, in welcher die Speisen herumgegeben werden. Es ist schwer über die Ordnung, in welcher Speisen vorgelegt werden, etwas feste zu setzen, weil sie sehr oft von der Mode

oder der Sitte der Zeit und des Orts abhängt, und daher veränderlich ist. Das Wenige also, was hier davon angegeben werden soll, ist denen nicht gesagt, die der Sache bis zu ihren kleinsten Abweichungen kundig sind; sondern es steht allein für die, die bei seltnern Tractements wohl darüber verlegen sein könnten. Und dazu wird das Allgemeinste hinreichend sein.

ERSTER GANG

Nach der Suppe folgen die kleinen Pasteten von feinem Ragout, dann Gemüse und was dazu soll gegeben werden, als Koteletts, Schinken, Würste, geräuchert Fleisch und was sonst auf Assietten zum Gemüse ist aufgetragen worden. Darauf folgt das Rindfleisch, die Kapaunen, die Enten, Tauben, Bonnets und Poupetons, dass Mehlspeisen und zuletzt die Pasteten.

ZWEITER GANG

Hier werden erst die Fische herumgegeben, dann alle Sorten kleiner Ragouts, dann Braten mit den Kompotts und Salat, dann die Cremes, Gelees, alles von a la Daube und zuletzt die Bäckereien. Eis kommt beim Dessert, mit Butter, Käse und mit allerlei Früchten, die die Jahreszeit gibt.

Ende des zweiten Bandes

Register

A

Aal	90, 100, 108
Alhornblüte	149
Amulette.....	134
Andouillewürste.....	191
Aniskräpfel.....	164
Anistorte	159
Äpfel	132, 136, 150, 162, 164, 174, 187
Äpfelbignets	150
Äpfelbrei	162
Äpfel.....	151
Äpfel, gestovt	38
Äpfelkuchen	157, 159
Äpfelstrauben.....	123
Äpfeltorte.....	156
Aprikosen	150, 173
Arme Ritter.....	126
Artischocken	36
Aspizen	
von Fischen.....	109
von Kalkuten	85
von Tauben	79
von Vögeln	70, 75
Assiette	174
Auerhahn	87
Ausgebackene Äpfel.....	162
Ausgebackene Zitronen	135
Austern.....	91 f., 107, 182
Austerpulver.....	182
Austersauce	108

B

Ballon von Hammelfleisch.....	60
Barsch	100
Bartholomäi Rindfleisch.....	43
Bauchstange von Vögeln	68
Baumkuchen	142
Bignets.....	149 f.
Birnen	174
geschmort	38
von Äpfelbrei.....	162
Bischof.....	187
Biskuit.....	168, 171

Butter-Biskuit	145
Biskuitkuchen.....	138, 169
Biskuitspäne	168
Französische Biskuitkuchen.....	171
Savoische Biskuit.....	171
von Erbsen	138
Bittern Orangen.....	175
Blaue Manger	131
Blumenkohl.....	35 f., 182, 191
Blutwürste	189 f.
Boeuf a la Mode.....	44, 87
Bohnen.....	39, 179
Bonnet.....	91
Borsdorfer Äpfel.....	156, 174
Boufees a la Crispine	135
Bräse	13, 19
Braune Coullige.....	14 f.
Braune Jussuppe	30
Braune Sauce.....	13
Brot	
Prinzessinbrot	146
Schwarzbrot.....	186
Zuckerbrot	138
Zwieback	146
Brotkuchen.....	139, 158, 169
Brottorte.....	139 f., 179
Brunellen	150, 175
Brunellensuppe	32
Brunellentorte.....	156
Brustdecker	149
Bubbert von Krebsen	158
Bückbeeren.....	175
Butten	104
Butter abklären.....	16
Butter-Biskuit	145
Buttergebäcke.....	169
Butterkuchen.....	141, 146, 161, 165
Buttersauce	25
Butterteig.....	149, 168

C

Carne Madeleine.....	172
Carree vom Hammelfleisch	59

Champignons.....	95, 161, 180 f.	Englischer Butterteig.....	168
Consumir.....	16	Englischer Pudding.....	121, 157
Coulligesauce.....	27	Englische Sauce.....	22
Creme		Englisches Milchgebackenes.....	168
a la Pinaro.....	136	Englisches Schnittgebackenes.....	152
Äpfelcreme.....	151	Englische Sülze.....	57
Brûlée.....	129	Englische Würste.....	192
Creme de la Reine.....	128	Enten.....	82 f., 87, 114
Creme mit Weißbrot.....	130	Entensuppe.....	30
Creme-Reige.....	128	Erbsen.....	36, 179
Englische Creme.....	129	Erdbeeren.....	175
Kaffeecreme.....	127	Essiggurken.....	180
Pistaziencreme.....	127 f.	F	
Rohmcreme.....	129	Farce.....	17 f.
Schaumcreme.....	128	Fasane.....	112
Schokoladencreme.....	127	Federvieh vorbereiten.....	12
von Eiweiß.....	128	Feine Pastete.....	88 ff.
von rotem Wein.....	131	Feldhühner.....	69, 112, 114
von Sago.....	126	Fischsuppe.....	29
von Tee.....	127	Fleischsuppe.....	28
Weincreme.....	129	Flembri von Reismehl.....	125
Weiße Creme.....	129	Forellen.....	103
garnieren.....	20	Französische Äpfelkuchen.....	159
Creme-Fridt.....	153	Französische Biskuitkuchen.....	171
Creme-Fridt-Gebackenes.....	154	Frikandeau	
Cremerkuchen.....	163	gespickt.....	51
Cremetorte.....	141, 155	von Hechten.....	97
D		von Hirschfleisch.....	63
Dampfnudeln.....	123	von Rindfleisch.....	44
Des Oeufs en Pain.....	134	Frikasseen	
Dicke Butter.....	25	vom Huhn.....	73
Dörsche.....	104	vom Kalbfleische.....	52
Dünne Eisenkuchen.....	160	von Kalbskaldaunen.....	53
E		vom Aal.....	99
Eier.....	126	von Hühnern.....	73
Eierkäse.....	123, 161	von Kalbsfüßen.....	57
Eingemachte Rehbraten.....	112	von Tauben.....	78
Einpassieren.....	12	Fritures.....	95 f.
Eisenkuchen.....	144, 160	Frösche.....	106
Elritzen.....	104	Froschfisch.....	104
Endivien.....	39	G	
Englische Creme.....	129	Galantine von Spanferkeln.....	49
Englische Pfannkuchen.....	126 f.	Gans.....	80 f.
Englischer Brei.....	122	Gans a la Daube.....	80
Englischer Butterkuchen.....	161		

Gänsebraten	114	Grillade	
Gänsepfeffer	68, 81	von Hühnern	73
Gebackene Champignons	161	von Kalbfleisch	55
Gebackene Kräpfel.....	147	von Kalkuten	84
Gebackene Milch	130	von Kapaunen	73
Gebackenes		von Tauben	78
Creme-Fridt-Gebackenes	154	Grillierte Tauben.....	78
Englisches Milchgebackenes.....	168	Grobe Pastete.....	88
Englisches Schnittgebackenes.....	152	Grolinauer Genöse	134
Milchgebackenes	168	Grüne Petersilie.....	183
Modellgebackenes.....	152	Grüne Rokensauce	21
Mörselgebackenes	144	Grüne wälsche Nüsse.....	177
Schneegebackenes.....	150, 153	Grüne Zwetschgen.....	177
Schnittgebackenes	152	Grünpen.....	103
Spritzgebackenes	145	Gurke, farciert.....	35
Trichtergebackenes	153	Gurkensalat	183 f.
Gebraunten Mandelkuchen.....	147	H	
Gefäße	11	Habergrützekuchen	160
Gefrorenes	186 f.	Habersuppe	31
Gefüllte Äpfel mit Creme	156	Hachee	
Gefüllte Eier.....	126	von Hühnern	74
Gefüllte Enten.....	82	von Kälbergelünge	52
Gefüllte Hühner	72	von Kalbsbraten.....	52
Gefüllte Kalkuten.....	85	von Kapaunen	74
Gefüllte Kräpfel	144	Hagebutten	175
Gefüllte Tauben.....	77	Hagebuttenkuchen.....	163
Gefüllte Zitronen	135	Hagebuttensauce	23
Gelbe Eiersauce.....	26	Hammelbraten.....	113
Gelbe Fischsauce.....	22	Hammelbrust.....	59 f.
Gelbe Kapernsauce.....	26	Hammelfleisch.....	59 f.
Gelben Wurzeln	192	Hammelkeule.....	59, 87, 112
Gelbe Sauce	26	Hammelkeule a la Daube.....	59
Gelee von Hirschhorn.....	130	Hammelschwänze	60
Gemachte Morcheln.....	53	Hasen.....	65, 86, 111
Gemarterte Hasen.....	64	Hasenpfeffer.....	65
Gemüse	91	Hecht	90, 97 f., 109, 191
Genever Torte.....	166	Heidelbeeren.....	175
Geräucherte Gänse	81	Heringe.....	91
Gesteig	146	Heringsalat	116
Glas	19 f.	Himbeeren.....	175
glasieren	20	Hirschkeule a la Daube	66
Granaten	105	Hirschzimmer	62, 110
von Hechten	98 f.	Hobespäne von Eierweiß	143
von Karpfen	98	Holländische Mandeltorte	147
von Lachs	101		

Hühner.....	71, 74	Kantelorges.....	164
Hühner a la Daube	74	Kapaunen.....	73, 113, 166, 192
Hühnerfrikassee	73	Kapaune a la Daube	74
Hühnermägen.....	129	Karlsbader Kolatschen	169
Hühnersuppe	28	Karpfen	99, 109, 191
Hummer.....	108	Karpfensuppe.....	28
J		Kartoffeln.....	39 f.
Johannisbeeren	150, 173, 175, 178	Kartoffeltorte	160
Johannisbeersaft	178	Karutschen	100
Johannisbeersauce.....	24	Käse	
Junge Erbsen	36, 179	Eierkäse	123, 161
Junge Hühner.....	71 ff., 75, 89, 114	Kanapees von Parmesankäse	169
Junge Kalkuten	85	Parmesankäse.....	166
Junge Tauben	113	Käsekuchen	159
Jus (Krebsjus)	15	Kasserollpastete.....	91
Jussauce	27	Kerbelsuppe	30
Jussuppe	30	Kirschen.....	150, 173, 177, 179, 188
K		Kirschenkuchen.....	155
Kabeljau	101	Kirschensuppe	32
Kaffeecreme	127	Kirschkuchen	156, 163
Kaisersuppe	33	Kirschsauce.....	24
Kälberbrissel	93, 95	Klare.....	15 f.
Kälberbrust.....	54	Kleine Pasteten	92 ff.
Kälbergelänge	53	Klipfische	104
Kalbfleisch.....	51 f., 54 ff., 88	Kohl, farciert	34
Kalbsbraten	92, 113	Kohlrabi	39
Kalbsfüße.....	56, 57	Kolatschen.....	169
Kalbskaldaunen.....	191	Komponierter Salat	117
Kalbskeule	87	Kompott.....	173 ff.
a la Braise.....	51	Kopfsalat	115
a la Chan d'Armee.....	50	Koteletts.....	55
a la Creme	51	Krammetsvögel.....	67 ff., 89, 112
Kalbskopf.....	55	Kräpfel	144, 147
Kalbskoteletts, farciert	54	Aniskräpfel.....	164
Kalbsleber.....	56	gebacken.....	147
Kalbstopf.....	53	gefüllt	144
Kalbszungen.....	93	Kräuter.....	92
Kalkuten.....	85, 88, 114	Kräutersuppe.....	29
a la Daube.....	84	Krebsbrei.....	123
farcirt.....	84	Krebsbutter.....	15
Kalte Schale von Milch	33	Krebse.....	93, 105, 167
Kanapees von Parmesankäse	169	Krebseiter.....	105
Kaninchen	89	Krebsjus.....	15
		Krebskuchen	133, 154, 164

Krebsmilch	133	Kümmelsuppe.....	31
Krebssauce.....	23	Kürbiskuchen.....	158
Krebsschwänze	95	L	
Krebsstrauben.....	134	Labertan.....	102
Krebssuppe.....	28	Lachs.....	90, 100 f.
Krebswürste	191	Lachsschwanz, farciert	101
Kuchen		Lambraten.....	113
Äpfelkuchen	157, 159	Lämmerzungen.....	60
Baumkuchen.....	142	Lammsbrust, farciert	60
Biskuitkuchen.....	138, 169	Leberwürste	190
Brotkuchen	139, 158, 169	Legieren	13
Butterkuchen.....	141, 146, 161, 165	Leipziger Lerchen	114
Cremekuchen.....	163	Lerchen	68 f, 114
Dünne Eisenkuchen.....	160	Linsensuppe	30
Eisenkuchen	144, 160	M	
Englischer Butterkuchen.....	161	Makronenkuchen.....	132, 154
Französischen Äpfelkuchen	159	Mandelkolatschen.....	148
Französischen Biskuitkuchen	171	Mandelkränzchen	139
Gebrannten Mandelkuchen	147	Mandelkuchen.....	147
Habergürtzekuchen	160	Mandelküsse	165
Hagebuttenkuchen.....	163	Mandelmilch.....	128
Käsekuchen	159	Mandelmuscheln.....	148
Kirschenkuchen.....	155	Mandeln.....	170
Kirschkuchen	156, 163	Mandelspäne.....	148
Krebskuchen.....	133, 154, 164	Mandeltorte.....	147
Kuchen mit Ochsenmark.....	141	Marinade.....	19
Kuchen von Hasen.....	65 f.	Marinierte Lämmerfüße.....	60
Kürbiskuchen	158	Marktorte.....	141, 144
Makronenkuchen	132, 154	Marzipan	139, 161
Mandelkuchen	147	Mehlspeise.....	124 f.
mit Ochsenmark.....	141	Meisen.....	69
von Hasen	65 f.	Melonen.....	93, 175, 181
Orangenkuchen	140	Meritons	
Pflaumenkuchen.....	155	vom Kalbfleische	53
Pistazienkuchen.....	154	von Spinat	131
Reiskuchen	151	Mettwürste	190
Rohmkuchen.....	152	Milchgebackenes.....	168
Schießkuchen.....	165	Milchsauce.....	23
Schokoladenkuchen.....	159	Milchsuppe.....	32
Speckkuchen	163	Modellgebackenes.....	152
Spritzkuchen.....	145	Möhren.....	35, 37
Stachelbeerkuchen	165	Morcheln.....	95
Süßen Kuchen.....	146	Morellen von Eierweiß	153
Waffelkuchen.....	143, 158		
Wurzelkuchen	160		
Zensingkuchen.....	166		
Zitronenkuchen.....	157, 168		
Zwetschkuchen	155		

Mörselgebackenes.....	144	Pölsterchen.....	144
Muscheln.....	107, 147	Pomeranzenschalen.....	181
Mustersauce.....	25	Pomeranzentorte.....	163
N		Portugiesische Äpfel.....	132
Neunaugen.....	91, 104	Portulak.....	37
Nonnenbissen.....	146	Poupetons	
Nüsse einmachen.....	177	von Kalbsfüßen.....	56
O		von Kalkuten.....	84
Oblaten.....	142, 151	von Rinderzungen.....	45
Oblatentorte.....	162	Prinzessinbrot.....	146
Orangen.....	175	Pudding	
Orangenkuchen.....	140	englisch.....	121
Orangenpudding.....	157	von Äpfeln.....	122
Orangensauce.....	24 f.	von grünen Erbsen.....	122
P		von Habergrütze.....	122
Panadesuppe.....	32	von Kalbsfüßen.....	56
Parmesankäse.....	166, 169	von Reis.....	121
Pastete.....	91	von Spinat.....	121
Feine Pastete.....	88 ff.	von Wurzeln.....	121
Grobe Pastete.....	88	Pulver von Champignons.....	180
Kasserollpastete.....	91	Punsch.....	187
Kleine Pasteten.....	92 ff.	Q	
von Enten.....	87	Quabben.....	105
von Auerhahn.....	87	Quappen.....	105
von Hammelkeule.....	87	Quitten.....	174, 178
von Hasen.....	86	Quittensaft.....	178
von Heringen.....	91	Quittenschnee.....	125
von Kalbskeule.....	87	R	
von Neunaugen.....	91	Ragout	
von Schweineschinken.....	87	von gebratenem Kalbfleisch.....	53
von Stör.....	91	von Hammelschwänzen.....	60
Perlgraupensuppe.....	30	von Hirschohren, -zungen u. -maul....	63
Petersilie.....	183	von Kalbsbraten.....	53
Petersiliensauce.....	21 f.	von Lämmerzunge.....	60
Petersilienwurzeln.....	38	von Ochsen gaumen.....	45
Pfannenkuchen.....	126 f.	von Rinderpanzen.....	45
Pfeffernüsse.....	139	Ramizengens.....	166
Pflaumen.....	181 f.	Raspelsemmel.....	124
Pflaumenkuchen.....	155	Rehbraten.....	112
Pikante Sauce.....	22	Reinlichkeit.....	11
Pistaziencreme.....	127 f.	Reisebouillon.....	181
Pistazienkuchen.....	154	Reiskuchen.....	151
Polnische Saucen.....	21	Rinderbrust.....	42 f.
		Rinderfüße.....	45

Rinderklauen.....	45	Sardellensauce	26
Rindermaul.....	45	Sauce	
Rindermürbebraten	46, 114	Austersauce.....	108
Rinderwurst	189	Braune Sauce.....	13
Rinderzungen	45 f.	Buttersauce	25
Rindfleisch.....	87, 114	Coulligesauce	27
a la Daube.....	46	Englische Sauce	22
geschmort	44	Gelbe Eiersauce	26
Robertsauce.....	21	Gelbe Fischsauce.....	22
Rohmcreme.....	129	Gelbe Kapernsauce.....	26
Rohmkalteschale	33	Gelbe Sauce	26
Rohmkuchen.....	152	Grüne Rokensauce.....	21
Rohm-Torte.....	141	Hagebuttensauce	23
Rollierte Rinderpanzen.....	44	Johannisbeersauce.....	24
Rostbeuf von Rindfleisch	114	Jussauce	27
Rouladen		Kirschsauce.....	24
von Kalbfleisch	54	Krebssauce	23
vom Hammelfleisch.....	59	Milchsauce	23
von Gänsen	81	Mustersauce.....	25
von Hasen	65	Orangensauce.....	24 f.
von Hechten	109	Petersiliensauce.....	21 f.
von jungen Hühnern.....	74	Pikante Sauce	22
von Karpfen	109	Polnische Saucen.....	21
von Mandeln	148	Sardellensauce.....	26
von Nudelteig.....	131	Sauce blanche.....	21
von Rindfleisch	43	Sauce Hachee	21
von Spanferkeln	48	Sauce Poivrade	21
Rüben	38	Sauce Remoulade	22
Rullers von Krebsen	167	Sauce zu Krusten	22
S		Sauerampfersauce.....	24
Sago.....	126	Senfsauce.....	25
Sagomilch	128	Spanische Sauce.....	22
Sagosuppe.....	32	zu Krusten.....	22
Saft.....	178	Saucissenwürste.....	190
Salat		Saucissons.....	93
farciert.....	35	Sauerampfersauce	24
Heringsalat.....	116	Sauerkohl mit Hecht.....	40
Komponierter Salat.....	117	Saure Kirschen.....	177, 179
Kopfsalat	115	Saures Gelee von Kalbsfüßen	130
Sardellensalat.....	116	Savoienkohl.....	35, 38
von Semmel	115	Savoischen Biskuit	171
Salzgurken	179	Schaumcreme.....	128
Sanders.....	105	Schaumsuppe.....	31
Sandtorte	140	Schellfische.....	102
Sardellensalat	116	Schießkuchen.....	165
		Schildkröten	106
		Schinken mit der Kruste	47

Schlangentorte.....	167	Stachelbeeren.....	150, 174, 178
Schlangen von Äpfelcreme.....	151	Stachelbeerkuchen.....	165
Schleien.....	102	Strauben	
Schmandkaltschale.....	33	Äpfelstrauben.....	123
Schmerlinge.....	103, 108	Krebsstrauben.....	134
Schminkbohnen.....	37	Semmelstrauben.....	123
Schnecken.....	106 f.	Zuckerstrauben.....	152
Schneckenhäuser.....	149	Stinte.....	104
Schneegebackenes.....	150, 153	Stockfisch.....	90
Schnepfen.....	69	Stör.....	91, 104
Schnittgebackenes.....	152	Sülze von Hasen.....	65
Schokolade.....	186	Suppe	
Schokoladencreme.....	127	Brunellensuppe.....	32
Schokoladenkuchen.....	159	Entensuppe.....	30
Schokoladensuppe.....	32	Fischsuppe.....	29
Schollen.....	105	Fleischsuppe.....	28
Schollenzungen.....	105	Habersuppe.....	31
Schwarzbrot.....	186	Hühnersuppe.....	28
Schwarzbrottorte.....	170	Jussuppe.....	30
Schweinefleisch.....	48	Kaisersuppe.....	33
Schweineknappwurst.....	189	Karpfensuppe.....	28
Schweinekopf.....	48	Kerbelsuppe.....	30
Schweinemürbbraten.....	114	Kirschensuppe.....	32
Schweinepotthast.....	48	Kräutersuppe.....	29
Schweineschinken.....	47, 87	Krebssuppe.....	28
Schweinesülze.....	48	Kümmelsuppe.....	31
Schweinezimmer.....	63	Linsensuppe.....	30
Seehummer.....	108	Milchsuppe.....	32
Seezungen.....	104	Panadesuppe.....	32
Semmelstrauben.....	123	Perlgraupensuppe.....	30
Senfauce.....	25	Sagosuppe.....	32
Sommerwürste.....	190	Schaumsuppe.....	31
Soupe a la Reine.....	29	Schokoladensuppe.....	32
Soupe a la Sante.....	29	Soupe a la Reine.....	29
Spanferkel.....	49, 111	Soupe a la Sante.....	29
Spanische Äpfel.....	136	von Gartengewächsen.....	32
Spanische Sauce.....	22	von Erbsen.....	30
Spargel.....	183	Süßen Kuchen.....	146
Speckkuchen.....	163	T	
Spiegeleier.....	126	Tannenäpfel.....	152
Spinat.....	37, 93, 131	Tauben.....	77 ff., 113 f.
Spritzgebackenes.....	145	Torteletts.....	162, 167
Spritzkuchen.....	145	Torte	
		Anistorte.....	159
		Äpfeltorte.....	156
		Brottorte.....	139 f., 170
		Brunellentorte.....	156

Crementorte	141, 155	Weißer Guss	19
Genever Torte	166	Weißer Kohl, faciert.....	34
Kartoffeltorte.....	160	Westfälischen Potthast	44
Mandeltorte.....	147	Wiener Kolatschen	162
Marktorte	141, 144	Wiener Torte.....	143
Oblatentorte.....	162	Wildbret	63
Pomeranzentorte	163	Wilde Enten.....	69
Rohm-Torte	141	Wilde Gans.....	68
Sandtorte.....	140	Wilden Schweinekopf	64
Schlangentorte	167	Wilde Schweinekeulen.....	63, 110
Torte admirable	142	Wild Schweinefleisch	63 f.
Torte Crocando	143	Wild Schweinezimmer	110
Torte de ma Mere	165	Würste	
Torte de Mousserons	165	Andouillewürste	191
von Orangenblüten	142	Blutwürste.....	189 f.
wie ein Damenbrett.....	142	Englische Würste.....	192
Wiener Torte	143	Leberwürste.....	190
Zitronentorte.....	141, 144, 155	Mettwürste.....	190
Tresset von Tauben.....	78	Saucissenwürste	190
Trichtergebackenes	153	Sommerwürste.....	190
Trüffel	95	von Blumenkohl	191
Türkischer Bund.....	161	von gelben Wurzeln	192
Tüten.....	69	von Hechten	191
U		Würste von Kapauen	192
Ullie	40	von Karpfen	191
V		Wurzelkuchen	160
Verlorne Eier	160	Wurzeln	35, 37
Vizebohnen	37	Z	
Vögel		Zaunigel von Reis.....	126
einmachen.....	69	Zensingkuchen	166
marinieren.....	68	Zitronen	135, 181, 187
vorbereiten.....	12	Zitronengefrornes	187
Vogelnester von Mandeln.....	149	Zitronenkuchen.....	157, 168
Vögel verwahren	69	Zitronentorte	141, 144, 155
W		Zitronenwürste	192
Waffelkuchen	143, 158	Zuckerbrot.....	138
Waldschnepfen	112	Zuckererbsen	184
Wälsche Nüsse	177	Zuckerplätzchen.....	138
Wasserschnepfen.....	69, 112	Zuckertrauben.....	152
Wassersuppe.....	32	Zuckerwurzeln.....	36, 39
Weichpott	164	Zwetschgen.....	150, 174, 177
Weincreme.....	129	Zwetschgenkuchen	155
Weinsuppe.....	31	Zwetschgensuppe.....	32
Weiße Coullige	14	Zwieback.....	146
Weiße Creme	129		