



Carl Wilhelm Samelzky

Berliner Kochbuch

Kulinarisches aus dem
19. Jahrhundert



SEVERUS
SELEBNS

Carl Wilhelm Sametzky
Berliner Kochbuch.
Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert

SEVERUS Verlag

Sametzky, Carl Wilhelm: Berliner Kochbuch. Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert. 2017
Neuaufgabe der Ausgabe von 1819
ISBN: 978-3-95801-708-5

Lektorat: Chris Kaiser, Sarah Schwerdtfeger
Satz: Sarah Schwerdtfeger

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag

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, 2017
<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.

Carl Wilhelm Sametzky

Berliner Kochbuch

Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert

SEVERUS

SEVERUS

INHALT

Vorrede.....	3
I. Abschnitt.....	5
II. Abschnitt. Von der Zubereitung des Federviehs vor dem Gebrauch.....	8
III. Abschnitt. Von der Zubereitung kleiner, bei der Kochkunst häufig vorkommender Gegenstände.....	12
IV. Abschnitt. Von der Zubereitung der Farce, der Nudeln und der Klöße.....	18
V. Abschnitt. Von der Zubereitung der Saucen.....	26
VI. Abschnitt. Von der Zubereitung der Suppen.....	38
VII. Abschnitt. Von der Zubereitung der Kalteschalen.....	48
VIII. Abschnitt. Von den Gemüsen und Gartengewächsen.....	52
IX. Abschnitt. Von der Zubereitung der Fleische	67
X. Abschnitt. Von der Zubereitung des Kalb-, Hammel- und Lammfleisches	74
XI. Abschnitt. Von der Zubereitung der zahmen Geflügel.....	95
XII. Abschnitt. Von der Zubereitung des Wildes aller Art	115
XIII. Abschnitt. Krokette, Frittüre, kleine Pasteten und Ragout fins	131
XIV. Abschnitt. Von der Zubereitung der Fische	157

XV. Abschnitt. Die Zubereitung der Pasteten und Poulpetons	188
XVI. Abschnitt. Von der Zubereitung der feinen Würste und Andouillen	205
XVII. Abschnitt. Von der Zubereitung der Braten aller Art	214
XVIII. Abschnitt. Von der Zubereitung der Kompotte und Salate...	222
Register	235

VORREDE

Obleich die Kochkunst in den neueren Zeiten auch von einigen erfahrenen Männern in diesem Fache bearbeitet worden ist, so habe ich es dennoch nicht, besonders von meinen Freunden und dem Herrn Verleger aufgemuntert, für überflüssig gehalten, diesen nicht unwichtigen Teil der Ökonomie, der in den meisten darüber verfassten Schriften noch so viele Mängel trägt, nach meiner mehr denn dreißigjährigen Erfahrung in den Stunden meiner Muße gründlich zu bearbeiten. Unter der großen Anzahl von Schriften über die Kochkunst, die uns, seit mehr denn einem halben Jahrhundert von Köchen, Köchinnen und Liebhabern dieser Kunst dargereicht worden sind, fehlt es immer noch an einem eigentlichen Lehrbuche in diesem Fache, woraus sich der junge Koch, oder eine bereits geübte Köchin bei vorkommenden zweifelhaften Fällen Rats erholen kann; und von diesem Gesichtspunkte bin ich bei der Anfertigung meines Kochbuchs ausgegangen, wonach ich es auch gütigst zu beurteilen bitte. Allein nicht nur der Mann vom Fach, sondern auch jeder Ungeübte, der nur wenigstens mit den ganz einfachen Anfangsgründen dieser Kunst vertraut ist, wird sich darin orientieren, überhaupt Rats erholen können, da ich eine jede Sache so deutlich als möglich beschrieben, und auch, wo es sich tun ließ, das Verhältnis genau angegeben habe. Ich kann daher dieses Werk, mit der vollen Überzeugung der Brauchbarkeit, den Frauen und Fräulein des gebildeten Standes empfehlen.

Das ganze Werk umfasst 2 Teile. Der erste enthält: die Zubereitung der Suppen, Gemüse, Saucen, Fleischspeisen etc., und der zweite: die Eier-, Mehl- und andren leichten Speisen, wie auch Gelees, Gebackenes, Konfitüren etc. Damit der junge Koch, der bei diesem Werke besonders berücksichtigt worden ist, nichts vermisst, was in sein Fach schlägt, so habe ich dem ersten Teile mehrere Küchenzettel angehängt, weil auch das Ordnen der Speisen auf einer Tafel in der gegenwärtigen Zeit, wo so sehr auf Zierlichkeit und Anstand gesehen wird, ein nicht unwichtiger Gegenstand ist. Übrigens schmeichle ich mir, dass der in diesem Fache Erfahrene nicht nur meinen Plan bei der Einrichtung dieses Kochbuches billigen, sondern auch mit der ganzen Ausführung zufrieden sein wird.

Berlin, im April 1819.

C. W. Sametzky

I. ABSCHNITT

1. BOUILLON ZU MACHEN. Zu einer guten Bouillon gehören ein derbes Stück Rind- und Kalbfleisch, alte Hühner, ein gutes Stück magern Schinken, und dann Wurzeln aller Art. Die Bereitung geschieht auf folgende Weise: Man reinige oder wasche bloß das Rindfleisch, wässere es aber vorher nicht erst stundenlang ein, wodurch dem Fleische zu viele Kräfte entzogen werden; tue es dann in ein passendes, mit kaltem Wasser angefülltes Geschirr, damit sich das Fleisch darin gehörig bewegen kann, und setze es ans Feuer. Man schäume es hier rein aus und tue, nach Verhältnis der Größe, eine Handvoll Salz hinzu. Wenn nun die Bouillon auf diese Weise eine Stunde langsam gekocht hat, so tue man die Hühner, welche reinlich zubereitet sein müssen, – wie bei den, beim Federvieh vorkommenden Speisen nachgewiesen werden wird – dazu, so auch das Kalbfleisch, welches vom Blatte oder Halse sein kann, und höchstens ein Pfund derben Schinken. Wenn nun die ganze Fleischmasse wiederum ins Kochen gebracht, und abermals abgeschäumt worden ist, dann tue man das Wurzelwerk, als: Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Borré¹, gut gereinigt und gewaschen, hinzu, auch einige Lorbeerblätter und einige Körner englischen Gewürzes. Hat diese Bouillon drei bis vier Stunden unter gehöriger Vorsicht, bei gelindem Feuer gekocht, so lasse man sie durch ein feines Haarsieb, oder durch eine Serviette laufen, damit weder Fett noch sonstige Unreinigkeiten darin bleiben und sie zu allen in der Kochkunst vorkommenden Speisen, als: Suppen, Gemüsen, Frikassees und Ragouts gebraucht werden kann.

2. JUS ZU MACHEN. Hierzu gehören: ein gutes Stück derbes Rind- und Kalbfleisch, etwas Rindstalg, Wurzeln und Zwiebeln. Die Zusammensetzung geschieht wie folgt: Man nehme eine nicht zu sehr verzinnte Kasserolle, die die Größe hat, dass man darin so viel Jus machen kann, als in einer Suppe und einer oder zwei Saucen hinreichend ist. Man schneide das Rindstalg klein und streut es auf den Boden der Kasserolle; hierauf lege man zuerst die in Scheiben

1 Anmerkung des Verlags: Eventuell ist Porree gemeint.

geschnittenen Wurzeln, dann das Rindfleisch, ebenfalls in Scheiben einer halben Handbreit geschnitten, und darauf das Kalbfleisch; verdecke es gehörig mit einem anpassenden Deckel und lasse es auf einem nicht zu starken Feuer langsam braten, damit die Dämpfe des Fleisches sich auf dem Boden festsetzen und eine hochbraune Glasur bilden können. Ist dieses geschehen, ohne dass das Fleisch einen sengerichten oder bitteren Brandgeschmack angenommen hat, so fülle man kaltes Wasser darauf und lasse es loskochen. Ist die braune Glasur von dem Boden der Kasserolle abgegangen, dann gieße man diese Jus in einen Topf oder in eine andere gut verzinnte Kasserolle und lasse nun das Fleisch vollkommen gar kochen, damit man dessen Kraft und Saft erhält. Das gehörige Abschäumen, beim langsamen Kochen, ist ein Haupterfordernis, um eine gute Jus hervorzubringen. Wenn man diese braune Bouillon oder Jus, nachdem sie ausgekocht worden, ebenfalls durch eine Serviette hat laufen lassen, so besitzt man zu allen beliebigen braunen Speisen, als: Suppen, Gemüsen und Saucen, auch zu einem jeden Ragout die Hauptsache.

3. DIE ZUBEREITUNG DER BEIDEN HAUPT-SAUCEN, COULIS GENANNT.

Die Zubereitung der beiden Hauptsaucen, des braunen und weißen Coulis, geschieht auf folgende Weise: Man nehme zu zwei Saucen und einem Ragout – auf 12 Personen – $\frac{1}{4}$ Staud Sellerie, zwei nicht zu große Mohrrüben, eine halbe Petersilienwurzel – alles vorher gut abgeputzt und gewaschen – $\frac{1}{2}$ Pfund magern Schinken, mit den vorher erwähnten Wurzeln in Würfel geschnitten, 4 Schalotten oder eine Zwiebel, etwas Gewürz, als 6 Stück Nelken, 6 bis 8 Körner englischen Gewürzes, ebenso viel ganzen Pfeffer und zwei Lorbeerblätter. Diese Ingredienzen lasse man, besonders wenn das Coulis weiß werden soll, in einer Kasserolle mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter über einem langsamen Feuer braten oder schwitzen. Sind die Wurzeln halb gar, so tue man $\frac{7}{8}$ Metze feines Weizenmehl dazu und lasse es noch mit dem Übrigen gehen. Dann fülle man von der Bouillon Nr. 1 auf, und rühre sie über dem Feuer langsam los, bis das Coulis im Kochen ist; man lasse es nun eine halbe Stunde langsam kochen, damit kein Fett in der Sauce bleibt, weil sie sonst nicht klar werden würde. Soll das Coulis braun werden, so nimmt man statt der Bouillon Nr. 1 von der Jus Nr. 2 und lasse bloß die oben angeführten Ingredienzen bräunlich in der Butter schwitzen, auch selbst das Mehl etwas braun werden. Ist das Coulis ausgekocht und rein, so lasse man es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel und ziehe es mit einem Anrichtelöffel bis es zur Hälfte kalt geworden, öfters auf, damit es keine zu dicke Haut setzt, wodurch zu viel verloren gehen

würde, weil man diese nicht unter eine gute Sauce nehmen kann. Besitzt man diese beiden Haupt-Saucen oder Coulis, so hat man das Fundament aller Fleischsaucen der ganzen Kochkunst.

II. ABSCHNITT

VON DER ZUBEREITUNG DES FEDERVIEHS VOR DEM GEBRAUCH

4. VOM ABBRÜHEN DER HÜHNER UND TAUBEN. Man kann voraussetzen, dass derjenige, der in der Kochkunst etwas leisten will, auch einige Vorkenntnis haben wird, daher könnten wir hier manches nur flüchtig berühren; da aber dieses Werk für einen jeden sein soll, also auch für Anfänger; so ist es auch billig die kleinsten, ja unbedeutendsten Gegenstände hier anzuführen. Man schlachte ein Huhn nicht eher, als bis es zum Abbrühen bereit werden soll. Gleich nach dem Ausleben tauche man das Huhn in kaltes Wasser, damit es bis auf die Haut durchnässt werde, lege es dann auf eine Schüssel oder in eine Wanne und gieße kochendes Wasser, welches schon vor dem Schlachten besorgt und worin etwas Asche und Salz getan worden, darauf, rühre es mit einem hölzernen Löffel rasch herum und versuche so schnell als möglich ob die Federn leicht losgehen. Ist dies der Fall, so gieße man sogleich kaltes Wasser hinzu, damit es nicht mehr brühe. Man reinige nun das Huhn und lege es in kaltes Wasser, so wird es weiß und sauber zum Gebrauch sein. Viele, die Erfahrung in der Kochkunst zu besitzen vorgeben, sagen, dass ein Huhn, oder überhaupt das Federvieh, erst einige Stunden in kaltem Wasser liegen müsse, ehe es von den Federn entblößt werden könne, allein hier irren sie, denn die Federn sterben ab, wodurch die Bearbeitung des Huhns nur schwieriger wird. Ist das Huhn von allen Federn, auf die oben angegebene Weise, gereinigt, so trockne man dasselbe sorgfältig ab, lege es auf einen reinen Küchentisch, oder auf ein Küchenbrett, schneide es am Hinterhals mit dem Messer auf, löse den Kropf und die Gurgel leicht heraus, mache auch mit einem Finger durch diese Öffnung das ganze Eingeweide im Herumdrehen los und öffne dann beim Steiß das Huhn, um den Magen, die Gedärme und die Leber herauszunehmen. Man wasche nun das Huhn in einer reinen, mit reinem Wasser angefüllten Wanne aus, drücke die Brust zu beiden Seiten, beim Flügel, mit einem Messer ein, damit sie schön rund hervortrete, und schneide die Beine ab. Am Kopf wird der Unterteil des Schnabels abgeschnitten, die Augen aus-

genommen und dann die von Galle gereinigte Leber und der ausgeschnittene Magen zwischen die Flügel geklemmt. Die auf diese Weise zubereiteten Hühner kann man zu Ragouts, Frikassees und Suppen gebrauchen. Die Zubereitung der Tauben ist derjenigen der Hühner ganz gleich. Die Fasanen, Rebhühner, Kapaune, Calecutischen Hähne, (Truthähne, Puter) Gänse und Enten, so wie auch das kleine Geflügel, als: Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen etc. werden trocken gerupft, wobei aber Vorsicht zu empfehlen ist, damit das Geflügel beim Rupfen nicht zerrissen werde.

5. VON DER ZUBEREITUNG DER CALECUTEN UND KAPAUNE. Den Puten hae man beim Schlachten den Kopf ab, lasse sie gehörig ausbluten und rupfe sie; man nehme sich aber bei der zuletzt genannten Beschäftigung in Acht, dass sie nicht zerrissen werden. Dieses Geschäft nimmt man gern, wenn es sein kann, besonders im Winter, mehrere Tage vor dem Gebrauch vor. Sobald der Puter von allen Federn und Stoppeln gut gereinigt worden, so senge man ihn über hochflammenden Kohlen und in Ermanglung derselben über angezündetem Makulaturpapier oder Stroh, jedoch so, damit die Haut nicht zu steif werde. Hierauf öffne man am Hinterhals durch einen länglichen Schnitt die Haut, löse den Kropf sauber heraus, und schneide dann an der rechten Seite der Keule ein Loch, um den Magen und die Gedärme herauszunehmen. Man weiche ihn hierauf einige Mal in lauwarmen Wasser, besonders mit Salz und Mehl, trockne ihn mit einer Serviette, damit er recht sauber werde, gut ab, und breche ihm mit einem starkem Messer die Brust von beiden Seiten ein, jedoch so, dass die Knochen darin bleiben. Wenn die Brust recht herausgehoben, überhaupt der Puter ein gutes Ansehen erhalten soll, so stecke man durch die gehörig zurückgeschobenen Keulen einen Speiler. Die Kapaune werden ebenso behandelt.

6. VON DER ZUBEREITUNG DER GÄNSE UND ENTEN. Die Gänse werden auf vielfache Weise geschlachtet. Die meisten Hausfrauen schlachten sie durch einen Messerstich am Hinterkopf, weil sie so besser ausbluten sollen; wir wollen es daher einem jeden überlassen, wie er seine Gans schlachten will, wenn es nur gehörig geschieht, damit sie gut ausblutet. Nach dem Schlachten rupfe man gleich die Gans und bewahre sie mehrere Tage auf. Bei kalter Witterung kann man sie 14 Tage hängen lassen. Beim Gebrauch senge man sie erst sauber ab, und nehme sie auf folgende Weise aus: Man mache, wie oben beim Puter angezeigt worden, einen Schnitt am Hinterhals, löse die Haut ab und ziehe aus dem Schlund den langen Darm und binde etwas Bindfaden vor, damit

keine Unreinigkeiten eindringen. Hieraus mache man beim Steiß einen Schnitt, durch welchen die sogenannte Schürze gehoben werden kann, und nehme den Magen, die Leber und die Gedärme heraus. Man wasche und trockne nun die Gans, wie bei Nr. 5 angezeigt worden, auch kann man ihr ebenfalls mit einem Speiler durch die Keulen mehr Ansehen geben. Von der Zubereitung, als vom Füllen etc., s. unten. Auf dieselbe Weise behandelt man auch die Enten. Übrigens muss der Magen und die Leber gut gereinigt und das Fett von den Därmen und Liesen, nach vorhergegangener Auswässerung, langsam ausgelassen werden, welches am besten mit Äpfeln oder Zwiebeln geschieht. Von dem Magen und Hals dieses Geflügels wird Schwarzsauer gemacht, welches weiter unten, unter den Ragouts beschrieben werden wird.

7. DIE ZUBEREITUNG DER FASANEN UND REBHÜHNER. Der Fasan wird gerupft, jedoch nur bis an den Kopf, dann rein gestoppelt und gesengt. Den Kropf nehme man, wie bei Nr. 5 angezeigt worden, heraus, mache unten eine nicht zu große Öffnung, sodass der Magen und die Gedärme nur mit Mühe herausgenommen werden können, wasche ihn, lasse ihn aber nicht zu lange im Wasser, weil der Fasan sonst sein schönes Fumet² verliert, auch hart wird. Man breche nun die Brust ein wenig ein, wie in Nr. 4 angegeben worden, und stecke die Keulen mit einem Speiler fest. Auf gleiche Weise macht man es auch mit den Reb-, Birk- und Haselhühnern, letztere werden jedoch gebrüht, wie bei Nr. 4 angezeigt worden.

8. DIE ZUBEREITUNG DER KRAMMETSVÖGEL UND LERCHEN. Man rupfe die Krammetsvögel und reinige sie gehörig von allen Federn; dann reiße man von dem Kopf die Haut herunter, auch den Unterteil des Schnabels hinweg und nehme die Augen heran. Die Beine lege man von der inwendigen Seite nach dem Rücken, stecke ein Knie durch das andere und so das Kreuzknie durch die Augen des bei den Flügeln herabgebogenen Kopfes, wodurch der Krammetsvogel ein sehr schönes Ansehen erhält. Die Lerchen werden auf gleiche Weise behandelt, nur schneide man Kopf und Füße ab.

9. DIE ZUBEREITUNG DER WALDSCHNEPFEN UND BEKASSINEN. Man rupfe die Waldschnepfe, säubere sie gehörig von allen Federn und senge

2 Anmerkung des Verlages: Fumet ist ein angenommener Ausdruck einer Kochkunst, der nicht das Verderbt sein des Wildes anzeigen soll, sondern den Wohlgeschmack, der von seiner Äsung herkommt.

sie. Dann ziehe man die Kopfhaut herunter, werfe auch den Unterteil des Schnabels und die Gurgel hinweg, und nehme die Schnepfe aus. Diese Gegenstände werden, außer dem Magen, nicht weggeworfen. Der lange Schnabel vertritt die Stelle des Speilers, der durch die Keulen gestochen wird, und die Gedärme und Leber werden gehackt und mit etwas Butter auf geröstetem Brote verbraucht, wie weiter unten noch näher beschrieben werden wird.

10. DIE ZUBEREITUNG DER TRAPPEN UND PFAUEN. Hier kann nur die Rede von jungen Trappen und Pfauen sein, welche gerupft und wie bei Nr. 5 ausgenommen werden müssen. Man kann sie bei kalter Witterung in einer guten Marinade 8 bis 10 Tage liegen lassen. Sie werden zu Pasteten und zu Braten gebraucht.

III. ABSCHNITT

VON DER ZUBEREITUNG KLEINER, BEI DER KOCHKUNST HÄUFIG VORKOMMENDER GEGENSTÄNDE

11. VOM BLANCHIEREN DER FLEISCHE. Will man ein Frikassee von Kalbsbrust machen, so wasche man erst die Kalbsbrust in kaltem Wasser rein ab, und lasse sie mit Wasser beim Feuer lauwarm ziehen, damit sie recht weiß werde. Dann stelle man sie wieder bis zum Kochen in reines Wasser und schäume es, wenn man will, ganz aus. Hierauf tue man das Fleisch in kaltes Wasser und trockne es, nach dem Erkalten, mit einer Küchenserviette ab. Auf diese Weise verfährt man auch mit Hühnern zu der oben erwähnten Speise. Will man indessen junge Hühner oder Ballons, welche unten näher beschrieben werden sollen, zum Spicken stets machen, so geschieht solches nachdem der Gegenstand seine Gestalt erhalten hat, bloß mittels des kochenden Wassers, damit die Haut nur steif werde.

12. VOM BLANCHIEREN DER GARTENGEWÄCHSE. Der Salat wird zum Farcieren gut nachgesehen und gewaschen, damit zwischen den Blättern keine Würmer bleiben; dann mehrere Mal in kochendes Wasser getaucht, damit er seine Steifheit verliert; dann wieder durch kaltes Wasser gezogen, damit der Sand und die Unreinigkeiten, die sich zwischen den Blättern anzusetzen pflegen, gänzlich hinweggespült werden. Der weitere Gebrauch desselben wird bei den Gemüsen vorkommen. Auf ähnliche Weise behandelt man auch den Spinat, nur muss er in vollem Wasser gar kochen, auch kann man etwas Salz ins Wasser werfen, wodurch er die lebhaft grüne Farbe behält. Beim Blanchieren wird er nicht verdeckt. Mit Würse- und Weißkohl macht man es ebenso.

13. MORCHELN ZU REINIGEN. Die Morchel ist eine Frucht, welche man eigentlich ganz aus der Kochkunst verbannen sollte; da es jedoch sehr viele Liebhaber dieser Speise gibt, so ist bei ihrem Gebrauch die größte Vorsicht zu empfehlen. Die Morcheln müssen unten am Stiele gut abgeschnitten, in allen Teilen gehörig nachgesehen, damit in den Falten keine Würmer bleiben und mit lauwarmen Wasser, durch sanfte

Berührung mit den Händen, gewaschen werden. Letzteres wiederhole man mehrere Male, damit der Sand aus den Falten herausgehe. Will man die Morcheln zum Trocknen zubereiten, so nimmt man gewöhnlich die nicht zu großen und schwarzen, schneidet die Wurzeln ab, untersucht die Falten, ob sich keine Würmer darin befinden, zieht sie dann auf Zwirn und hängt sie an die Luft zum Trocknen. Wenn sie recht trocken sind, lege man sie in Gläser und binde Papier über die Öffnung, so werden sie sich gut erhalten und keine Mieten bekommen.

14. ANWEISUNG ZUM GEBRAUCH DER KRÄUTER. Kräuter werden in der Kochkunst häufig gebraucht. Zur Suppe nimmt man Kerbel, Portulak und Estragon; zum Salat, Pimpinelle, Trittmadame, Löffelkraut, Schnittlauch, die Blüte von Spanischer Kresse und Estragon; zu den Saucen: Estragon, Schnittlauch und Basilikum; zu den Würsten: Thymian und Majoran, auch etwas Pfefferkraut; zu den Gemüsen: Petersilie und Pfefferkraut.

15. SARDELLENBUTTER. Man nehme Sardellen, reinige sie im Wasser, damit das Seesalz etc., womit sie bedeckt sind, heruntergehe, wässere sie aber nicht erst stundenlang, wodurch sie ihren eigentlichen und angenehmen Geschmack verlieren, ein, entblöße sie von ihren Gräten, auch von den feinsten, und hacke sie mit einem Messer ganz klein. Man nehme zu drei Stück Sardellen 2 Lot frische Butter und arbeite diese Gegenstände tüchtig durcheinander, damit eine gehörige Verbindung stattfindet; dann streiche man diese Butter durch ein Haarsieb und man kann sie zu jedem Gebrauch benutzen.

16. FRITTÜRE ODER BACKBUTTER. Da man in der Kochkunst so manche seine Sachen bereitet, welche durch die Frittüre gemacht auch wohl benannt werden, so wollen wir ihre Bereitung hier erklären. Man nehme mehrere Pfunde Butter und lasse sie über einem gleichförmigen kleinen Feuer zergehen, oder auskochen, nur gebe man Acht, dass sie nicht braun werde, sondern die Farbe eines guten Öls bekomme. Ist sie so klar und rein geworden, dann lasse man sie, entfernt vom Feuer, ruhig sieben, damit sich ein jeder Teil gehörig absondere. Hierauf nehme man mit einem Schaumlöffel die sich darüber gesetzte Haut sanft ab und kläre die Butter von dem Bodensatz, der größtenteils in Salz besteht, ab, und man hat die reine Frittüre oder Backbutter.

17. ZUR SAHNE GERÜHRTE BUTTER. Man nennt sie auch abgetriebene Butter und gebraucht sie zu Kuchen, Klößen, Nockeln etc. Man nehme

gute Butter, wasche sie in Wasser aus, oder will man dieses nicht, so lasse man sie zergehen, tue sie in eine Schüssel oder Reibenapf (Reibeasch), rühre sie mit einer hölzernen Keule, bei weniger Butter mit einem hölzernen Löffel, so lange, bis sie weiß und leicht wie Sahne wird. Die Anwendung derselben wird unten näher beschrieben werden.

18. WEISSMEHL. Die Quantität wollen wir hier unbestimmt lassen, weil hier bloß von der Anfertigung, nicht aber vom Gebrauch die Rede sein soll. Man nehme Butter und lasse sie auslaufen, das heißt: die Butter muss auf dem Feuer so lange bleiben, bis sie in die Höhe steigt. Sobald als dieser Zeitpunkt eintritt, den man nicht versäumen darf, tue man, nach dem Verhältnis der Quantität, ein oder mehrere Löffel seines Weizenmehl hinzu, rühre es so lange, bis das Mehl ebenfalls aufsteigt und nehme dann das nun fertige Weißmehl vom Feuer.

19. BRAUNMEHL. Man bereite dieses Mehl, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt worden, nur mit dem Unterschied, dass die Butter braun sein muss. Auch rühre man das Mehl tüchtig mit einem hölzernen Löffel, damit es ein angenehmes Braun erhält. Hier ist noch zu bemerken, dass die Butter nicht schwarz werden darf, weil sie dadurch nicht nur leicht eine Bitterkeit annimmt, sondern auch den Speisen, zu welchen das Mehl gebraucht wird, ein schlechtes Ansehen gibt.

20. ROTJUS OHNE FLEISCH. Man soll oft in der Geschwindigkeit eine braune Suppe, Sauce oder auch ein braunes Ragout machen, wo alles dazu bereitet ist und nur die Jus fehlt; aus dieser Verlegenheit reißt man sich, wenn man einige Lot Zucker zerstoßt, und solchen auf einen nicht zu sehr verzinnten Kasserollendeckel schüttet, diesen auf ein gelindes Kohlefeuer setzt und den Zucker darin hochbraun brennen lässt. Man lasse nun diesen Karamell mit Wasser loskochen und bewahre sie in einem Glase oder Topfe auf, so wird man immer eine Rotjus haben.

21. VOM EINWEICHEN ODER ABREIBEN DER MUNDBROTE, ODER DER SEMMEL. Dieses kommt häufig bei Farcierungen vor. Man reibe die Semmel, oder das Mundbrot von allen Seiten ab, jedoch so, dass dieses Weißbrot nicht gedrückt werde, weil man es öfters ganz gebraucht. Soll es eingeweicht werden, so schneide man es in Scheiben und lege diese in Milch oder Wasser, welches unten beim Gebrauch näher bestimmt werden wird. Beim Gebrauch drückt man das Brot aus, damit es ganz trocken ist.

22. VERLORENE EIER ZU MACHEN. Man setze eine halb mit Wasser angefüllte Kasserolle zum Feuer und tue ein wenig Salz und einen Esslöffel voll Weinessig hinzu. Kocht das Wasser, so schlage man, jedoch etwas schnell, ein Ei nach dem andern in das Wasser, doch so, dass sie sich nicht berühren. Wenn sich die Eier, welche recht frisch sein müssen, gehörig gebildet haben, hebe man sie mit einem Schaumlöffel stückweile heraus, lege sie in kaltes Wasser und putze sie rundherum von allem Abgang ab, so kann man sie auf mancherlei Art, wie unten noch näher beschrieben werden wird, gebrauchen.

23. KREBSBUTTER. Man nehme 1 Schock Krebse, auch nach Belieben mehr oder weniger, koche sie, nachdem sie vorher rein gewaschen worden, in Wasser ohne Salz, weil das Salz hart und der Butter schädlich wird. Sobald die Krebse kalt geworden, schneide man sie aus, d.h. man nehme den Schwanz aus der Schale, werfe den weißen inneren Körper weg; so dass man bloß die roten Schalen und Füße bekommt, stoße diese und wenn sie gehörig fein sind, so nehme man auf 1 Schock Krebse 1 Pfd. Butter, stoße es gut durcheinander, damit es einem Teige ähnlich wird, und lasse es in einer Kasserolle oder in einem Tiegel auf gelindem Feuer rösten. Will man die Krebsbutter zur Suppe oder zu Frikassees haben, so setze man sie mit Bouillon auf, im entgegengesetzten Fall nur mit Wasser, lasse es langsam klar kochen und gieße die fertige Butter durch ein Haarsieb in ein reines Gefäß, gleichviel ob Teller oder Schüssel. Die zurückgebliebene Bouillon kann verbraucht, das Wasser aber zu nichts gebraucht werden.

24. LESON VON EIERN³. Man schlage einige Eier aus und mache das Eiweiß, wenn sie frisch und gut sind, sorgfältig von dem Dotter ab, rühre es mit einem Löffel voll Wasser auf einem Enklar ohne Mehl, es sei denn, die Sauce oder Suppe wäre zu dünne und man wollte nicht so viele Eier auf die Sache verwenden, und gieße es durch ein Haarsieb. Viele nehmen zwar, der Erinnerung wegen, die ganzen Eier zu diesem Leson, dieses taugt nicht nur nichts, sondern ist auch keine Ersparung, weil nur jede Sache dadurch rau und unansehnlich wird. Man gebraucht dieses Leson zu sehr vielen Sachen, die weiter unten angegeben werden.

3 Anmerkung des Verlags: Leson, welches von Liaison herkommt, ist ein angenommenes Wort in der Kochkunst, welches die Verbindung einer Sauce oder Speise durch Eier anzeigt.

25. EIWEISS ZU SCHNEE SCHLAGEN. Man nehme reines Eiweiß, tue es auf eine recht reine Schüssel, oder in einen vom Fette befreiten reinen Topf, schlage es so lange mit einem Schneebeesen und in Ermanglung desselben, mit einem Span von einem Haarsiebe, den man gabelartig schneidet, tüchtig von einer Seite, bis es trocken und dem Schnee ganz ähnlich ist. Es darf sich kein Gelbes unter dem Eiweiß befinden, weil sonst die Arbeit, um Schnee zu bekommen, vergebens sein würde.

26. CROUTONS, ODER SEMMEL IN BUTTER GEBRATEN. Man gebraucht die Croutons zur Verzierung der Ragouts auf den Schüsseln, nach zu den Suppen. Man nehme Mundbrot oder Semmel, schneide oder reibe die Kruste ab, schneide dann das Mundbrot gleich einem halben Monde, oder einem Hahnenkamme aus, lasse Butter, welche auswaschen ist, auslaufen und gebe ihnen von beiden Seiten eine hellbraune Farbe. Die Semmel wird zu einem ähnlichen Gebrauch würfelig geschnitten und in Butter gebraten. Man rühre sie fortwährend, damit sie nicht auf einer Seite verbrennt. Auf diese Weise kann man mehrere Figuren zum beliebigen Gebrauch ausschneiden und rösten.

27. SPECK UND BOLLEN ZU RÖSTEN. Der Speck wird fein würfelig geschnitten und auf kleinem Feuer ausgebraten, damit er nicht braun werde. Man gieße das Ausgebratene durch einen Schaumlöffel, tue in dieses Schmalz die Zwiebeln, welche vorher gleichfalls in Würfel geschnitten worden, und lasse sie, ohne braun zu werden, nur schwitzen. Man tue nun den gebratenen Speck wieder hinzu, so wird dieser kraus und die Zwiebeln nicht verbrannt sein.

28. BRAUNES MEHL OHNE BUTTER ZU MACHEN. Man nehme eine Pfanne, welche sehr rein und vom Fette ganz entblößt sein muss, tue Weizenmehl hinein und lasse es auf geringem Feuer unter fortwährendem Umrühren, eine braune Farbe annehmen. Dieses trockene Mehl ist besonders zu Milchsuppen, auf die Art der Schokolade, zu gebrauchen.

29. VOM ABSCHWITZEN. Dieses kommt öfters bei jungem Gemüse vor als: Spargel, Mohrrüben, Erbsen etc., auch bei abgeriebener Farce. Man nehme ein Stückchen Butter und lasse den abblanchierten Spargel gut zugedeckt, oder die grünen Erbsen, grünen Bohnen etc., so auch das Kalbfleisch, oder die Hühner mit Champignons, dämpfen oder schwitzen. Das Nähere hierüber weiter unten.

30. REIS ZU REINIGEN. Man tue den Reis in kaltes Wasser und lasse ihn am Feuer ein wenig ausziehen. Man quirle ihn dann mit einem Quirl; dieses wiederhole man zwei- bis dreimal, so wird er das Saure verlieren und sehr weiß werden. Hierauf blanchiere und verlese man ihn, so kann man ihn zu allen Speisen gebrauchen.

31. SAGO ZU REINIGEN. Man behandle den Sago, wie oben beim Reis angegeben worden, nur ist hier noch mehr Sorgfalt zu empfehlen, weil der Sago gewöhnlich dumpfig ist und dieserhalb auch öfters mit warmen Wasser gewaschen werden muss, welches man so lange fortsetzt, bis die weiße Haut rein abgeht; dann lasse man ihn in Wasser klar kochen und nehme ihn zu jedem beliebigen Gebrauch.

32. DAS BLANCHIEREN DER MANDELN UND PISTAZIEN. Die Mandeln werden mit Wasser aufgesetzt. Sobald sie aufkochen wollen, ziehe man die Schalen ab und lege die Mandeln in kaltes Wasser. Man trockne sie dann, wenn das Abschälen geschehen ist, auf einem leinenen Tuch ab. Die Pistazien werden auf dieselbe Weise behandelt.

33. ROSINEN ZU REINIGEN. Die großen Rosinen werden erst mit kaltem Wasser mehrere Male, ohne dass sie abgerieben worden, abgewaschen und dann verlesen; hierauf lasse man sie in kochendem Wasser ein wenig ziehen und wasche sie dann ab. Wenn man sie nun auf einem gelinden Feuer schwitzen lässt, so werden sie nicht nur recht groß werden, sondern ihre Zuckerteile sich auch mehr entwickeln. Bei vielen Speisen, besonders bei den Kuchen werden die Kerne herausgehoben. Bei den Korinthen oder kleinen Rosinen hat man noch mehr Vorsicht in der Behandlung nötig. Sie müssen besonders durch öfteres Waschen und fleißiges Nachsehen gereinigt werden, damit keine Steine oder Haare sich darin befinden. Sie werden auch auf gelindem Feuer gedämpft.

IV. ABSCHNITT

VON DER ZUBEREITUNG DER FARCE, DER NUDELN UND DER KLÖSSE

34. FARCE ZUBEREITEN. Ob es gleich vielerlei Farce gibt, so kann man doch nur vier Hauptfarce annehmen, als: Fisch-, Hühner-, Kalb- und Leberfarce. Wenn man Fischfarce es sei nun von Hecht, Zander, Karpfen oder Lachs, machen will, so nehme man, z.B. auf 3 Pfund Zander, $\frac{1}{2}$ Pfund Rinosmark oder Nierentalg, auch kann man statt desselben $\frac{1}{2}$ Pfund gute Butter nehmen, 3 Mundbrote und 6 Stück Eier. Man schlachte den Fisch, befreie ihn von den Gräten, schäle die Haut rein ab und schneide ihn vor der Hand würfelig. Hierauf hacke man ihn mit einem Wiegemesser so fein als Schmal, tue das Gehackte auf einen Teller und setze es bei Seite. Jetzt hacke man gleichfalls das von aller Unreinigkeit gesäuberte Mark oder Talg ganz fein; nehme die drei Mundbrote, reibe sie ab, schneide sie in Scheiben und weiche diese in Milch ein; haben sie sich in der Milch ganz aufgelöst, so tue man sie in eine kleine Kasserolle oder in einen Tiegel, rühre sie mit 4 oder 5 ganzen Eiern gut durch, werfe zwei fein gehackte Schalotten, etwas Muskatennuss oder Muskatенblumen, ein wenig Salz, und wenn das Talg zu der ganzen Masse berechnet ist, auch 4 Lot Butter hinzu und rühre das Ganze über Feuer so lange, bis dass es sich selbst löset. Wenn es kalt geworden, so rühre man unter die Masse, die in einen Reibenapf getan worden, mit einer Kelle noch das sechste Ei, so erhält man eine gute zu verschiedenen Sachen brauchbare Farce. Will man sehen ob die Farce eine hinreichende Bindekraft besitzt, so mache man einen Kloß, wie eine Walnuss groß, und lege ihn in kochendes Wasser; ist dieser zu fest, so ist er nicht fett genug, man darf dann nur noch ein wenig Sahne oder Milch hinzugießen. Auf diese beschriebene Art werden alle Fischfarce gemacht.

35. HÜHNER-FARCE. Man nehme ein altes, ein paar Tage vor dem Gebrauch geschlachtetes, Huhn, löse die Haut ab, schneide die Filets heraus und lasse das Fleisch ganz fein hacken. Zu dieser Farce nimmt man besonders Rindsmark, auf ein Huhn ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Mark. Man

lasse nun ebenfalls von vier Eiern und zwei Mundbrotten eine Panade oder Rührei machen, tue die in Nr. 34 erwähnten Ingredienzen, als Schalotten, Muskat Blumen und Salz, in eben der Quantität hinzu, und arbeite nun das Ganze auf die Weise durch, wie es in der vorhergehenden Nummer angezeigt worden. Das Hühnergerippe wird zur Suppe gebraucht. Die Farce von Fasanen und Rebhühnern werden ebenso gemacht.

36. KALBFLEISCH-FARCE. Man nehme 3 Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule oder dem Blatte, 1 Pfund Speck oder Nieren-Rindstalg, 6 Eier, 4 Schalotten, Petersilie, Estragon, Gewürze und 3 Mundbrote. Das Fleisch reinige man sorgfältig von der Haut und den Sehnen und lasse es, wie in Nr. 35 beschrieben worden, klein hacken; so auch das Rindstalg, die Kräuter und die Schalotten. Man mache nun von Eiern und Milchbrotten eine Panade, wie schon oben angegeben worden, tue das Fleisch, die Kräuter, die Schalotten, das Gewürz, als 3 Nelken, 6 Pfefferkörner, 6 Körner englischen Gewürzes, etwas Muskatennuss, alles zerstoßen, und Salz hinzu, arbeite es tüchtig durch, so ist die Farce wohlschmeckend und zu vielen Speisen zu gebrauchen.

37. KALBFLEISCH-FARCE AUF EINE ANDRE ART. Man nehme 3 Pfund derbes Kalbfleisch und $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, schneide das Kalbfleisch, nachdem es vorher von der Haut etc. befreit worden, in Würfel und so auch den Speck, oder Talg, wenn man nicht ersteren verziehen sollte. Man lasse nun das Fleisch und den Speck über Feuer, mit Schalotten, Kräutern, Gewürzen und Salz, wie in Nr. 36 angeführt worden, halb gar werden, hebe dann mit einem Schaumlöffel diese Ingredienzen heraus und hacke sie fein. Man rühre nun die Jus mit 6 Eiern und 3 Mundbrotten, die vorher, wie in Nr. 34 angezeigt, aufgeweicht worden, auf dem Feuer zu einer Panade oder einem Rührei. Wenn man das Ganze gut durcharbeitet, so erhält man eine ganz vorzügliche Farce zu warmen Pasteten oder Gratins.

38. HASEN- ODER REH-FARCE. Sobald der Hase gestreift ist, schneidet man aus den Keulen und dem Blatte das derbe Fleisch, reinige es von allen Sehnen und hacke es mit $\frac{3}{4}$ Pfund fetten Speck – man nehme hier keinen Talg, wie in Nr. 36. – Dann nehme man 4 Eier, 2 Mundbrote, etwas von den in Nr. 36 beschriebenen Kräutern und Gewürzen, ein wenig Sardellenbutter, deren Bereitung, s. Nr. 15, und den Saft einer halben Zitrone, so wird man eine sehr schmackhafte Farce bekommen. Der Rücken von dem Hasen wird gespickt und gebraten, oder mit

Kräutern, Zitronen, Champignons und ein wenig Öl mariniert. Man kann gleich von dieser Farce und dem Hasen eine Pastete machen.

39. KREBS-FARCE. Das Verhältnis ist: zu einem halben Schock Krebse, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 3 Michbrote, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne etc. Man koche die Krebse in Wasser ab und nehme, wenn sie kalt sind, das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren, so auch die Leber sehr sauber heraus. Von den Krebschalen mache man Butter, wie in Nr. 23 angegeben worden, das Fleisch hacke man aber sehr fein. Die Semmel reibe man vorher etwas ab, schneide sie in Scheiben, lasse sie erst in der Sahne weichen und dann mit derselben aufkochen. Sobald es vom Feuer genommen worden, tue man etwas fein gehackte Schalotten und 6 Eier hinzu, setze es wieder aufs Feuer und rühre es zu einer steifen Panade. Man tue nun etwas Muskatennuss oder Muskat Blumen, ein wenig Orangenschale, oder in Ermanglung derselben Zitronenschale, auf Zucker abgerieben, die Butter von ungefähr einer Sardelle, das Krebsfleisch und etwas Salz in die Masse und rühre es mit der Krebsbutter und zwei rohen Eiern gut durch, so erhält man eine Farce die oft vorkommen wird.

40. LEBER-FARCE. Die Kalbsleber wird gut ausrapiert⁴, das heißt: sie wird in lange dünne Stücke geschnitten und mit dem Messer abgeschabt. Ist die Leber ausrapiert, so hacke man sie mit dem Wiegemesser, damit sie recht fein werde. Zu einer Leber gehören $\frac{1}{2}$ Pfund fetten Speck, welcher gleichfalls fein ausrapiert werden muss, 2 Mundbrote, 4 Eier, 4 Stück Nelken, etwas Pfeffer, zwei in Butter geschwitzte Zwiebeln und ein wenig Salz. Man macht hier vorher keine Panade, sondern arbeitet das Ganze in einem Reibenapf tüchtig untereinander, so erhält man eine gute Leber-Farce. Die Farce von Gänseleber wird ebenso gemacht, nur muss sie fetter sein.

41. KLÖSSE ZUR JUSSUPPE. Auf sechs Personen nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, rühre sie mit einem hölzernen Löffel zur Sahne, schlage ein Ei dazu, auch schütte man einen Esslöffel voll feines Weizenmehl hinein und fahre mit dem Rühren so lange fort bis ungefähr 4 Eier und 4 Löffel voll Mehl darein sind; dann tue man noch etwas Muskat Blumen oder Muskatennuss und Salz dazu, so sind sie fertig. Die Butter hierzu muss gut ausgewaschen sein und in einer kleinen Schüssel etwas lauwarm gemacht werden, damit sie sich bald auflöst. Wenn man diese Klöße, ihrer Güte halber, versuchen will, so darf man

4 Da der Ausdruck *rapieren* oft vorkommen wird, so bitte ich solchen zu bemerken.

nur einen kleinen Kloß in kochendes Wasser legen und ihn dann versuchen, ob er weich und schmackhaft ist. Wenn die Masse zu fest ist, so darf man nur das Weiße von einem Ei zu Schnee schlagen oder auch, der Kürze der Zeit wegen, einen kleinen Löffel voll Milch nehmen.

42. MARKKLÖSSE. Man nehme, auf 8 Personen, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, rührt sie, wie in Nr. 41 gesagt worden, zur Sahne und schlage nach und noch das Gelbe von acht Eiern dazu; ferner tue man noch hinein: $\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl, für 1 Groschen geriebenes Mundbrot, $\frac{1}{4}$ Pfund fein in Würfel geschnittenes Rindsmark, etwas Muskatblumen, ein wenig auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, und wer Liebhaber von Käse ist, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse. Zuletzt tue man den Schnee, von dem oben zurückgebliebenen Eiweiß, auf die in Nr. 25 beschriebene Weise bereitet, hinzu, so bekommt man sehr schöne Markklöße.

43. SEMMELKLÖSSE. Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, rühre sie zur Sahne, wie in Nr. 41, schlage nach und nach 4 Eier dazu; dann tue man noch für $1\frac{1}{2}$ Groschen fein geriebenes Milchbrot, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und Muskatblumen hinzu, drehe von diesem Teige kleine Klöße und lasse sie in kochendem Wasser, kurz vor dem Anrichten der Suppe, gut werden. Warum man Klöße lieber in Wasser als in Bouillon kocht, geschieht aus der Ursache, weil ein jeder Kloß leichter und schöner im Wasser gekocht wird, sich mehr auflöst und die Suppe dadurch nicht unansehnlich wird.

44. ABGEBRANNT ODER SCHWIMMKLÖSSE. Man rühre 2 Eier mit 4 Eierschalen voll Milch, eben so viel Mehl und einer gleichen Quantität frischer Butter, welche vorher zergangen ist, in einer Kasserolle oder einem Tiegel über Feuer tüchtig durcheinander, bis es sich gehörig auflöst. Nachdem es kalt geworden, schlage man nach und nach 3 Stück Eier hinein, tue etwas Muskatblumen und einen Teelöffel voll Zucker noch hinzu, streiche dann diese Masse auf einen Teller, steche sie mit einem silbernen Löffel zu Klößen ab und lasse diese in kochendem Wasser abkochen, tue sie aber gleich aus dem Wasser in die Suppe.

45. AUSGESTOCHENE EIERKLÖSSE, AU BAIN MARIE. Man rühre 6 Eier und 6 Eierschalen voll Bouillon tüchtig durcheinander, tue ein wenig Muskatnuss und Salz dazu, schütte das Ganze in ein dazu passendes Geschirr, welches gut verdeckt werden muss, damit kein Wasser eindringen kann, und setze dieses in ein anderes mit siedendem Wasser angefülltes Gefäß welches kochend erhalten werden muss. Ist

die Masse trocken, so kann man sie, wenn die Suppe angerichtet ist, mit einem kleinen Löffel zu Klößen abstechen und in die Terrine tun. Diese Klöße haben das Gute, dass sie nicht hart werden. Man kann sie auch mit Milch machen, und sie zu Milch- und Schokoladen Suppen, zur kalten Milch etc. gebrauchen.

46. SCHNEEKLÖSSE. In einer guten Haushaltung sucht man alles anzuwenden. So nehme man vom aufgehobenen Eiweiß und schlage es nach Nr. 25 zu Schnee; nehme dann Kraftmehl und Zucker, ungefähr auf 1 Ei einen Teelöffel voll Kraft- oder Kartoffelmehl und $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßenen Zucker, und mische es mit dem Schnee zu einer festen Masse. Man koche die abgestochenen Klöße in Milch und gebraucht sie zur kalten Milch, oder zu Suppen. Statt des Mehls kann man sich auch der geriebenen Schokolade bedienen; auch kann man etwas Vanille zur Veränderung darunter nehmen.

47. DEUTSCHE KLÖSSE. Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rührt sie zur Sahne, wie in Nr. 41, und schlage nach und nach 4 Stück Eier hinzu. Man nehme magern Speck, schneide ihn würflich und brate ihn gelbbraun; dann für 1 Gr. Semmel, gleichfalls würflich geschnitten und in Butter gebraten; wenn nun dieses mit einem Schaumlöffel herausgenommen, so röste man in dem vorbenannten Fette noch einige in Würfel geschnittene Zwiebeln. Man tue nun alles mit $\frac{1}{8}$ Metze Mehl, für 1 Gr. geriebenen Semmel, etwas Muskatennuss und einen Tassenkopf voll Milch in die Butter und Eier und rühre es gut durcheinander. Man kann auch statt des Mehls geriebene Kartoffeln nehmen, so werden die Klöße umso lockerer. Sollte der Teig zu steif sein, so kann man immer noch etwas Milch dazu nehmen. Man steche die Klöße mit einem Löffel, wie in Nr. 44, ab und lasse sie mit etwas Salz in kochendem Wasser gar werden.

48. DEUTSCHE KLÖSSE AUF EINE ANDRE ART. Man nehme Semmel, weiche sie in Wasser oder Milch ein und drücke sie aus. Dann nehme man Butter, rühre sie zur Sahne; ferner auf jede Semmel ein Ei, etwas gestoßene Mandeln, Zimt und Zucker nach Belieben, etwas abgeriebenen Zitronenzucker und Korinthen. Wenn die Butter und Eier mit Semmel klar gerührt worden und der daraus entstandene Teig noch nicht fest genug ist, so nehme man noch so viel Mehl als nötig ist hinzu, und tue die mit dem Löffel abgestochenen Klöße in kochendes Wasser und lasse sie langsam kochen. Man gibt zu diesen Klößen eine Milchsauce.

49. LEBERKLÖSSE. Die Kalbsleber wird ganz fein ausgerapiert, wie in Nr. 40, und gehackt. Man nehme nun zu $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber $\frac{1}{2}$ Pfund zur Sahne gerührte Butter, das Gelbe von 6 Eiern, für 2 Groschen geriebene Semmel, etwas Nelken, Muskatennuss, Pfeffer und gehackte Mandeln, eine in Butter gebratene Zwiebel und einige Korinthen, wenn man Liebhaber davon sein sollte, und rühre alles zusammen. Man tue hierzu noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß, steche die Klöße von der Masse mit einem Löffel ab und lasse sie in kochendem Wasser gar werden. Wenn die Klöße zu leicht sein sollten, so kann man etwas Mehl dazu nehmen. Man gibt ihnen eine Weinsauce.

50. MAJORAN-KLÖSSE. Man lasse Semmel in Milch weichen und drücke sie rein aus; dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, zu einer Semmel ein Ei, etwas Salz und getrockneten Majoran, mache mit Milch einen festen Teig daraus, aus welchem man Klöße formt, sie in Wasser kochen lässt und mit einer Sauce voll braunen Bollen und gebratenem Speck zur Tafel gibt. Sie haben einen angenehmen Geschmack.

51. KARTOFFELKLÖSSE. Die Kartoffeln werden mit der Hülle abgekocht, nachdem sie kalt geworden, auf einem Reibeisen gerieben. Man nehme nun $\frac{1}{2}$ Pfund frische zur Sahne gerührte Butter, das Gelbe von acht Eiern, etwas Muskat Blumen und auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, tue so viel von den abgeriebenen Kartoffeln, als zu einem festen Teige nötig ist, und etwas zu Schnee geschlagenes Eiweiß dazu, und mache mit der Hand, in welche ein wenig Mehl genommen wird, kleine Klöße daraus, welche man in Wasser abkochen lässt. Diese Klöße sind zur Mehlspeise, Milchsuppen, oder mit einer leichten Milchcreme zu benutzen.

52. SEMMELFARCE ZU KREBSNASEN. Man nehme Milchbrot, reibe es fein und rühre es dann über Feuer mit 4 Eiern, etwas Butter und einem Tassenkopf voll Milch zu einer guten Panade oder einem Rührei ab, tue etwas Muskat Blumen, abgeriebenen Zitronenzucker und einen Teil der Krebschwänze und Lebern fein gehackt dazu, und vermische es noch mit Sardellenbutter, und zwei Eiern, fülle dann mit dieser Masse die Krebsnasen und lasse sie in einer Tortenpfanne backen.

53. SEMMELFARCE ZUR FÜLLUNG DER PUTER ODER TAUBEN. Diese Farce wird wie in Nr. 52, nur mit der Abweichung gemacht, dass man statt den Krebsfleisch die Lebern fein hackt, auch etwas Mandeln, in Streifen geschnitten, besonders zum Puter, und ein wenig Schnittlauch

dazu nimmt und die Kropfhaut, wie unten näher beschrieben werden wird, damit füllt.

54. REISKLÖSSE ZUR SUPPE. Der Reis wird gut und rein, wie in Nr. 30 beschrieben worden, besorgt; dann in Milch oder Bouillon zu welcher Suppe man die Klöße bestimmt, steif gekocht. Man nehme nun auf $\frac{1}{2}$ Pfund Reis $\frac{1}{4}$ Pfund zur Sahne, Nr. 17, gerührte Butter, 3 bis 4 Eier, etwas Muskatblumen und rühre hierzu den abgekochten Reis, so dass er kraus bleibt und sein gutes Ansehen behält. Von dieser Masse mache man runde Klöße und koche sie in Milch oder Bouillon ab. Man kann diese Klöße auch mit einer Kirsch - oder Himbeersauce auf die Tafel geben.

55. GRIESSKLÖSSE. Man nehme statt des Reises Grieß, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben worden; die übrigen Ingredienzen hierzu, so wie die Behandlung und der Gebrauch, s. *Reisklöße*.

56. SAGOKLÖSSE. Man nehme Sago, reinige ihn, wie in Nr. 31, und koche ihn in Bouillon, Wein oder Milch. Beim Wein oder der Milch werfe man ein gutes Stück Zimt und abgeriebene Zitronenschale hinein, lasse es langsam steif auskochen und tue dann den abgekochten Sago auf eine Schüssel, worauf er nicht zu dünne auslaufen kann. Nach dem Erkalten wird er so viel Bindekraft besitzen, dass man ihn mit einem Löffel in jede beliebige Form bringen und zur Suppe gebrauchen kann. Zu diesen Klößen gehört eine recht kräftige Bouillon-Suppe; wenn sie zu Wein- oder Milchsuppen gebraucht werden, müssen diese recht süß sein.

57. BÄRMKLÖSSE. Man nehme $\frac{1}{4}$ Metze feines Mehl, tue es in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben eine Vertiefung, tue darin drei Eier, einen Tassenkopf gute Bäreme, etwas Muskatennuss, ein wenig abgeriebenen Zitronenzucker, 2 Lot ausgeschmolzene Butter und etwas Milch, mache daraus einen festen Teig und aus diesem runde, jedoch nicht zu große Klöße. Man bestreue nun eine Schüssel oder ein reines Küchenbrett mit Mehl, tue die Klöße, etwas entfernt von einander, damit sie nicht zusammen laufen, darauf und stelle sie an einen warmen Ort. Haben sie hier ihre Höhe erreicht, so lasse man sie in siedendem Wasser gar kochen. In der Schüssel reiße man die Klöße oben mit einer Gabel auf und gieße geriebene in Butter braun geröstete Semmel, so heiß, wie sie vom Feuer kommt, darüber.

58. KLÖSSE VON WEISSEM KÄSE. Man rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zur Sahne, wie in Nr. 17, nehme 4 Stück Eier und den gut ausgedrückten Käse, welcher vorher mit den Eiern so fein, als die Butter gerieben worden, für 1 Groschen geriebenes Mundbrot, etwas Zitronenzucker, einen Esslöffel voll Mehl, und wenn man ein großer Freund von Käse sein sollte, auch noch $\frac{1}{8}$ Pfund geriebenen Parmesankäse dazu, mische es zusammen, steche dann Klöße von dieser Masse mit einem Löffel ab und lasse sie nicht zu lange in siedendem Wasser liegen. Man kann über diese Klöße eine nicht zu starke und zu süße Milchsauce geben.

59. MANDELKLÖSSE. Man bereite einen Teig, wie in Nr. 44, tue noch das Gelbe von 3 Eiern, fein gestoßene Mandeln, etwas Zucker und 3 bis 4 Stück bittere Makronen dazu, rühre es tüchtig durcheinander, setze dann noch etwas zu Schnee geschlagenes Eiweiß zu und lasse die aus dieser Masse bereiteten Klöße in Milch kochen. Man gebraucht sie zu Milch- und Mehlspeisen; auch kann man eine aus Milch- und Krebsbutter bereitete Eiersauce darüber geben.

60. NUDELN ZU MACHEN. Man nehme Mehl, ein oder zwei Eier, Salz und Muskatennuss, mache davon einen sehr festen Teig, schneide ihn in mehrere Stücke, rolle ihn dann so dünne als möglich, streue zwischen jedes glatt gerollte Blatt etwas Mehl und schneide lange Streifen davon. Man lege nun mehrere von diesen Streifen übereinander, schneide sie vor der Hand fein und lege sie auf einem Brette zum Trocknen auseinander. Man hat dann auf mehrere Mal Nudeln.

61. KAISER-GERSTELN ZU MACHEN. Man mache denselben Teig, wie in Nr. 60, statt ihn aber auszurollen, zerreibe man ihn auf einem Reibeisen. Man kann den Teig auch mit dem Wiegemesser hacken. Die Nudeln behalten den Vorzug vor diesem Fabrikat.

62. FLECKEN ODER NUDELN. Man nehme von dem Teig Nr. 60, rolle ihn fein aus, schneide ihn in Blätter mit einem Backrad und forme ihn dann zu halben Monden, Sternen etc.

63. SAFRAN-NUDELN. Man nehme Mehl und schlage ein oder zwei Eier in dasselbe; lasse Safran in Milch ausziehen, tue dieses Ausgezogene dazu, mache aus dem Ganzen einen Teig, wie in Nr. 60, und gebe ihm eine jede beliebige Form. Am liebsten macht man davon Fleckchen, wie Nr. 62, und kocht sie in Bouillon oder Milch. Man kann von diesen Nudeln auch mit Käse Mehlspeise machen.

770. OCHSENZUNGEN. Die besten Ochsenzungen sind die nur gebotener-, nicht die geräucherten, weil die lehrten nicht nur hart und trocken sind, sondern auch rauchig schmecken. Die dicke Haut muss gut abgeputzt, dann die Zunge in nicht zu feine Scheiben, oder Stücke geschnitten, angerichtet und mit Petersilie garniert werden.

771. ROHEN SCHINKEN. Hierzu ist die Nuss des Schinkens am besten. Man schneide sie aus der Schwarte und dem Rauchigen, lasse nicht zu viel Fett darauf, in nicht zu großen Scheiben geschnitten, mit einem Messer glatt gestrichen, angerichtet und mit Petersilie garniert.

772. ABGEKOCHTEN SCHINKEN IN SCHEIBEN. Man nehme von der Nuss, weil der Schinken da am kürzesten und blumenartig ist. Man putze das Fett und alles Unansehnliche gut ab, schneide ihn nicht zu fein, angerichtet und mit Petersilie garniert.

773. ROULADE VON RIND. Die Roulade von Rind wird nach Nr. 237 gemacht, und wenn sie kalt geworden und gepresst ist, so fein wie Ochsenzunge ausgeschnitten.

774. BRAUNSCHWEIGER WURST. Man mache erst die Haut von der Wurst ab, dann geschnitten, angerichtet und mit Petersilie garniert.

775. KAVIAR MIT GERÖSTETEM BROT. Wenn der Kaviar aus einem Teller angerichtet worden, so wird er mit in Achtel geschnittener Zitrone und gerösteten Semmelscheiben garniert.

776. GEPRESSTER SCHWEINSKOPF. Wenn man den Schweinskopf in einer Marinade gut gekocht, alle Knochen herausgemacht und gepresst hat, so kann man ihn, ausgeschnitten, zu Gemüse geben; er ist noch feiner als gekochter Schinken.

777. ROULADE VON GANS. Die Roulade muss nach Nr. 354 gemacht, oder auch mit Streifen Ochsenzunge, Speck, Pfeffergurken und hartgekochten Eiern gut rolliert, in eine Serviette gebunden und in einer Bräse gekocht werden. Man presse sie tüchtig, wenn sie halb kalt geworden. Diese Roulade wird in Scheiben geschnitten und bei den feinsten Gemüse statt Fleisch gegeben. Auf diese Weise macht man sie auch von Enten.

REGISTER

Aal	172
à la Russe.....	174
auf dem Roste mit Sauce piquante	174
naturel.....	175
Amourets	
de Veau en Aspic.....	142
de Veau, frit.....	143
Andouillen.....	211
Äpfel-Marmelade	222
Apfelsuppe.....	47
Artischocken	
en Salbicon	63
mit Weinsauce.....	63
Austern Farce en Beignets.....	149
Austernsauce auf eine andre Art	27
Austernsauce	27
Auster-Pastetchens en Allemande	136
Azia-Sauce	28
Backbutter oder Frittüre	13
Backobst.....	65
Badding von Apfelsinen.....	155
Ballon	
von Kalbfleisch	76
von Ochsengaumen	212
Bärmklöße	24
Barsche	
à la Hollandaise.....	167
à la Maître d'hôtel.....	167
à la Tartare, oder nassende Barsche	165
auf dem Rost	165
en Papillote.....	166
mit Kapernsauce.....	167
und Krebse en Water-Saus.....	166
Beefsteaks	69
Beignets von Kartoffeln à la Ferdinand...145	
Bier auf dem Rost mit Kapernsauce.....	172
Birkhühner	
à la Braise	121
en Ragout.....	121
en Salmis	121
Blanquette von Kalbfleisch	77
Blaue Forellen	177
Blaue Hechte mit Meerrettich	162
Blaue Karpfen	168
Blauer Blen	172
Blen mit Bier und Zwiebeln	172
Blumenkohl	
au four oder mit Gusso.....	54
en Matelote.....	55
Boeuf à la Mode.....	67
Bohnensalat.....	228
Bombe oder farcierten Kohlkopf.....	53
Bouillon zu machen	5
Bouillonsuppe à la bonne femme	44
Bouillon-Suppe mit Markcroutons	43
Boulkens à l'Empereur Russe	154
Brathechte.....	164
Bratwürste	208
Braune Kapernsauce.....	29
Braune Morcheln-Sauce en Hachée.....	32
Braune Rüben	55
Braune Sardellensauce	30
Braunes Mehl ohne Butter zu machen.....	16
Braunmehl	14
Braunschweiger Wurst	233
Bresols von Kalbfleisch	80
Caisses mit Filets von Fisch au Parmesan..192	
Calecuten	
à la Braise mit Kastanien.....	96
à la Daube.....	97
mit Trüffeln à la Périgord.....	95
oder Puter mit Trüffeln	95
Canapés von Sardellen	185
Capilotade von Tauben.....	112
Cervelat-Würste.....	210
Chaud doux von Champagner	45
Civet von Hasen	126
Cornichon- oder Pfeffergurken-Sauce.....	32
Coulis.....	6
Cracovis	
en Salbicon	195
von Fisch à la Bechamel	195
von Rebhühnern.....	147
Creme - oder Milch-Sauce	34
Creme-Sauce von Vanille	35
Croutons	
au Ragout	140
au Ris à la Bechamel	141

von Hühnern à la Duchesse	141	Filets vom Hasen à l'Espagnole	127
von kleinen Vögeln.....	141	Filets von Barsche mit Mostrich-Sauce...	166
von Trüffeln à l'Espagnole	142	Filets von Fasanen	
oder Semmel in Butter gebraten.....	16	à la Maitre d'hôtel mit Champagner.....	116
Crustade		auf eine andere Art.....	115
von Champignons.....	153	mit Trüffeln en Kotelette	115
von Kapaunen à la Bechamel.....	133	Filets von Hasen à la Russienne	127
von Schildkröten au vin de Madera.....	133	Filets von Hecht à la Prussienne	164
Depsé von Enten	111	Filets von Hühnern	
Dorsche		à la County.....	107
à la Maître d'hôtel.....	180	à la Vanille.....	152
au four mit Austern.....	180	mit Marksflößen	102
mit Sardellensauce	180	Filets von Kapaunen	
naturel.....	180	à la Conty	100
Eierklöße, au bain Marie, ausgestochen ..	21	à la Financière	100
Eiweiß zu Schnee schlagen.....	16	à la Maître d'hôtel.....	99
Emincé		Filets von Kavannen mit Marksklößen...	99
oder Ragout von Hammelbraten	87	Filets von Puten mit Austern	98
von Reh	123	Filets von Puter en Blanquette mit Austern..	95
Endivien à la Creme.....	58	Filets von Reh	
Endivien Salat.....	229	à l'Italienne	124
Enten		à la Conty	123
à la Braise	110	Filets von Zander	
à la Broche mit Oliven.....	110	à la Maître d'hôtel.....	157
en Aspic.....	111	mit Austern.....	157
en Tortue.....	110	mit Ragout von Muscheln und Kapern	160
mit Kastanien gefüllt	219	Fischwürste.....	209
zum Gemüse	111	Flecken oder Nudeln	25
Escalops		Flickhechte zu einem Ragout	164
von Hasen oder Reh	127	Frikandeaus von Gans Glace, mit	
von Puten mit Champignons.....	97	Ragout à la Jardinière	109
von Reh à l'Espagnole	123	Frikandeaus von Hecht.....	163
von Rindfleisch.....	71	Frikandeaus von Hirsch.....	125
Farce zubereiten	18	Frikandeaus von Kalbfleisch.....	75
Farcierte große, weiße Zwiebeln	65	Frikandeaus von wilden Enten.....	129
Farcierte Gurken	66	Frikassee von Enten und Krebsen	111
Farcierte Haselhühner.....	120	Frikassee von Hammelfüßen	88
Farcierte Kälbermilch, frit.....	144	Frikassee von Hecht mit Austern.....	164
Farcierte Kalbsbrust	75	Frikassee von Hühnern.....	102
Farcierte Karpfen	170	Frikassee von Kalbsbrüste.....	76
Farcierte Lammsbrust	89	Frikassee von Kalbsfleisch mit Spargel....	76
Farcierte Seezungen.....	181	Frikassee von Lammbrüsten.....	89
Farcierte wilde Enten	129	Frikassee von Tauben.....	114
Farcierter Hecht	163	Frische Heringe en court Bouillon	187
Fasane		Frittüre oder Backbutter	13
à la Braise	115	Froschkeulen en Ragout	153
à la Broche.....	117	Gallertine von Fischen	185
Fasanen- und Rebhühnerzubereitung	10	Gans	
Fasanenwürste	206	à la Broche mit farcierten Gurken.....	109
Filets Puter mit Ragout von Trüffeln	96		

à la Daube.....	108	Gepresster Schweinskopf.....	233
en Depsè.....	107	Geräucherte Leber- oder Trüffelwürste..	211
Gänse-Leberwürste	205	Geräucherte Muränen.....	177
Gartengewächse à l'Anglaise.....	56	Geräucherter Aal	
Gebackene Barsche mit Zitronenjus....	166	auf dem Roste	175
Gebackene Gründlinge.....	176	mit Bier.....	175
Gebackene junge Hühner.....	103	Geräucherter Lachs	232
Gebackene Kalbsfüße	80	Geschlagene kalte Sauce.....	37
Gebackene Kalb-Tendrons.....	76	Gespickte Hechte.....	161
Gebackene Karaschen.....	168	Gespickte Kalbskeule geschmort.....	74
Gebackene Karpfen.....	170	Gespickte und glacierte Lammsteulen	
Gebackene Muränen	177	mit Emincé von Gurken.....	89
Gebackene Sardellen, farciert.....	213	Gespickter Lachs au four.....	181
Gebackene Seestinte.....	183	Gestopfter Kopfsalat.....	60
Gebackene Seezungen mit Zitronenjus..	181	Goldfische à la Pommeranienne	186
Gebackene Steinbutten.....	179	Gratin	
Gebackene Stinte.	176	von Hammelzungen	193
Gebackener Lachs.....	182	von Becaffinen	123
Gebratene Calcuten.....	220	von Fisch mit Meerrettich à la Bechamel..	199
Gebratene Enten mit Äpfeln.....	219	von Hasen à la Rheine.....	133
Gebratene Fasane.....	214	von Kälberohren.....	84
Gebratene Gänse.....	219	von Kalbsfleisch.....	77
Gebratene Haselhühner.....	214	von Krammetsvögeln	121
Gebratene Hasen mit Sahne	216	von Krammetsvögeln	194
Gebratene Hasen.....	215	von Rebhühnern à la Francoise.....	119
Gebratene Heringe en Marinade	232	von Waldschnepfen.....	194
Gebratene junge Hühner.....	219	Grenade	
Gebratene junge Trappen.....	220	von Fisch und Austern	191
Gebratene Kapaune.....	220	von Reis mit Trüffeln au Ragout	152
Gebratene Krammetsvogel	215	von Würsekohl.....	53
Gebratene Lerchen	215	Grenadins von Hasen au Ragout mit	
Gebratene Schnepfen.....	215	Sauce Espagnole	192
Gebratene Schweinsrippen	218	Gribletts von Kalbsleber.....	82
Gebratene Tauben.....	219	Grießklöße.....	24
Gebratene und gespickte Kalbskeule....	217	Grießsuppe.....	44
Gebratene und gespickte Tauben	220	Grillade	
Gebratener Frischling.....	216	von Calcuten mit Sauce Robert	97
Gebratener junger Pfau.....	220	von Hammelfleisch mit Sauce Robert....	86
Gebratener Wais.....	173	von Kapaunen mit Sauce Robert	101
Gebratenes Rehzimmer	214	Griset von Kälbergkröse.....	191
Gebratenes Rotwild.....	216	Große Gänselebern en Beignets	
Gebratenes Spanferkel	218	à la Duchesse	132
Gebrühter Kopfsalat.....	229	Grüne Birnen en Kompott mit Boudin ..	65
Gefüllte Ballons von Hammelblättern....	88	Grünen oder braunen Kohl mit Kastanien..	54
Gefüllte Endivien.....	59	Gurkensalat	230
Gefüllter Kopfsalat.....	60	Gurken-Sauce	32
Gehackten grünen Kohl.....	54	Haberwurzeln.....	62
Gelbe Erbsen.....	64	Hachée	
		von Hammelbraten mit verlorenen Eiern..	87
		von Kälberbraten.....	77

von Kälbergeschlinge	78	Junge Hühner	
von Kapaunen	101	à la Bigarade.....	151
von Wild.....	125	à la Viennoise	148
Hagebutten-Sauce.....	33	mit farciertem Kopfsalat	105
Hagebuttensuppe	46	Junge Mohrrüben.....	62
Hamburger Rauchfleisch zu kochen	72	Junge Trappen.....	130
Hammel Carré Glace.....	85	Junger Pfau	130
Hammelbraten mit Schalotten	217	Jus zu machen	5
Hammelfleisch mit Bollen und Kümmel...65		Jussuppe	
Hammelfüße en Marinade frite.....88		à la Tartare	41
Hammelkeule Glace oder Geschmort85		mit Makkaroni	42
Hammelzungen en Matelote.87		Kabeljau	
Haselhühner		à la Maître d'hôtel.....	178
à la Braise	120	mit grünen Erbsen	178
en Hérisson.....	120	mit Sauerampfer-Sauce	177
Hasen- oder Reh-Farce	19	Kaiser-Gersteln zu machen	25
Hatelettes au Ragout	148	Kälberbregen au four.....	84
Hauptsaucen	6	Kälbergehirne mit Sauce Ray	150
Hecht		Kälbergekröse en Poulette.....	151
en Turban.....	161	Kälbermilch	
naturel mit brauner Butter und Mostrich..163		à la Dauphine	147
naturel mit Meerrettich à l' Anglaise161		à la poêle.....	150
mit Meerrettich à la Bechamel.....161		en Caisses au Parmesan.....	149
mit Petersilie en Allemand	162	en Pains dorés	148
Hechtslebern à la Hollandaise.....165		Kälberohren à l' Italienne	147
Heringe		Kälberzungen à l' Espagnole.....	150
à la Russe.....	231	Kalbfleisch-Farce.....	19
en Papillote.....	232	Kalbs-Carré à la Sicillienne	146
Hering-Salat	227	Kalbsgekröse en Frikassee.....	80
Hirschbrust au four mit Kirschsauce125		Kalbskeule	
Hirschkeule à la Daube	126	en Surprise.....	78
Hirsch-Mehrbraten.....	126	gespickt, Glace à la Bourgeoise.....	74
Holländische Sauce.....	36	Kalbskopf	83
Holländische Wein-Sauce	36	à la Françoise.....	151
Hühner		à la Poulette.....	151
à l' Ecrevice.....	102	Kalbskoteletts	79
à la Braise	102	à la Financière	145
à la Coelestine	106	à la Piemontaise.....	147
en Blanquette	105	auf eine andere Art.....	79
en groseille verte.....	104	Kalbsnieren-Braten mit Milch.....	217
en Magonaise	107	Kalte Fliedermilch.....	50
en Matelote.....	104	Kalte Milch	
Hühner-Farce.....	18	mit Marasquin & ausgestochenen Eiern 50	
Hummer		mit Orangenblüte	50
à la Provencale.....	185	mit Pumpernickeln	51
naturel.....	185	mit Vanille oder Orangenblüte	50
Indianische Vogelnester.....	143	von Reis oder Sago.....	51
Junge grüne Erbsen.....	61	Kalte Pastete	
Junge Hopfenkeimchen und		von Calecuten mit Trüffeln	202
Sauerampfer.....	58	von Fasanen und Trüffeln.....	201

von Gänselebern.....	203	Kleine Becher von Kartoffeln au Ragout... 142	
von Haselhühnern.....	203	Kleine Grenadins au Ragout..... 136	
von Schinken.....	201	Kleine junge Hühner à la Broche..... 104	
von Schnepfen	202	Kleine märkische Rüben mit Fisch.....54	
von Rebhühnern.....	202	Kleine Pasteten	
Kalten Schinken en Aspic.....	91	en goût de veau	136
Kaltes Salmis von Fasanen	116	von Austern	196
Kalteschale von Ananas	48	von Fischen und Krebsen	135
Kalteschale		von Krammetsvögeln	122
von Apfelsinen.....	49	Klöße	
von Brot und Bier.....	50	von weißem Käse	25
von Heidelbeeren.....	48	zur Jussuppe	20
von Himbeeren oder Erdbeeren	49	abgebrannte- oder Schwimmklöße.....	21
von Milch oder Mandelmilch	50	deutsch	22
von Perlgraupe.....	49	Knefs von Fasanen à l'Espagnole	116
von Pfirsichen	48	Knefs von Hasen	127
von Pflaumen	48	Knefs von Hühnern à la Bechamel	106
von Pumpernickel.....	49	Knefs von Zander in einem Rand	
von Reis oder Sago.....	49	au Parmesan.....	159
von Rosenblättern	51	Kohlrabi à l'Anglaise.....	63
Kapaune		Komplott	
à la Braise mit Auster-Sauce	98	von Melonen	225
à la Daube mit Consommé.....	99	von Äpfeln au Gelee.....	222
à la Dubof.....	101	von Apfelsinen	225
en Tortue.....	98	von Aprikosen.....	223
Kapaunen oder Hühnerwürste	206	von Birnen	222
Karaschen mit Sahne und Dill	168	von Erdbeeren.....	225
Karpfen		von frischen Pflaumen.....	224
à l'Anglaise.....	169	von gebackenen Kirschen.....	223
à la Polonaise.....	169	von Glaskirschen	223
auf dem Rost	168	von Himbeeren.....	224
en Timbale.....	171	von Johannisbeeren	224
mit rotem Wein.....	169	von Katharinenpflaumen.....	224
Kartoffelklöße.....	23	von Orangen.....	226
Kartoffeln		von Pfirsichen	223
à l'Espagnole.....	58	von Preiselbeeren	225
à la Reine.....	57	von Prünellen.....	224
mit Zwiebelsauce.....	64	von sauren Kirschen	223
Kartoffelsalat	230	von Stachelbeeren.....	224
Kasserolle au Ris, mit Ragout		Kopf- und Kräutersalat.....	228
von Fischen.....	190	Koteletts	
Kastanien-Sauce.....	32	à la Carolat	155
Kaviar mit geröstetem Brot	233	à la Darmingack	145
Kerbelsuppe von Wasser.....	44	à la Moscovite	146
Kirsch-Kalteschale	48	en Beefsteaks	86
Kirsch-Sauce	33	en Caisse au Ragout.....	90
Kirschsuppe.....	46	en Surprise.....	86
Klare zu allen ausgebackenen Sachen ..	103	Glace	80
Kleine Ballons von Reis à la Creme		Koteletts Sauté.....	85
au vin de Champagne	190	Koteletts von Aal.....	174
		Koteletts von Fasanen mit Trüffeln	117

Koteletts von Hammelfleisch	85	Markklöße	21
Koteletts von Puten	97	Marter-Krebse à l' Italienne.....	134
Krammetsvögel- und Lerchenzubereitung..	10	Matelote	
Kräuter, Anweisung zum Gebrauch	13	von Kälbermilch.....	79
Krautsalat	229	von Karpfen, Aal und Krebsen	171
Krebsbutter.....	15	Meerrettich mit Essig	37
Krebscoulis.....	28, 40	Meerrettich-Sauce mit Sahne	37
Krebse		Mehlsuppe, leicht.....	44
à la Creme	184	Milchsuppe	
à la Provencale.....	184	mit Kaisergersteln	45
à la Tartare en Coquille	134	mit Reis	45
au Restaurant	144	mit Vanille.....	44
mit grünen Erbsen	184	von Mandeln	45
naturels à la Francaise.....	184	Miroton von Gries	
Krebs-Farce.....	20	mit Blanquette von Kapaunen	188
Krebs-Pains à la Creme	144	mit Frikassee von Kalbsbrüsten	189
Krebsauce.....	28	Morcheln zu reinigen	12
Krebsuppe à la Cardinale.....	40	Mostrich-Sauce.....	36
Krepinets von Kälbergeläse	213	Muränen en court Bouillon	177
Kroketten von Fasänen und Trüffeln	135	Muscheln	
Kroketten von Kälbermilch, frit.....	145	au four.....	212
Lachs		mit der Schale.....	186
à la Conty.....	182	Muscheln-Sauce	32
à la Dessau.....	181	Neunaugen-Salat	231
à la Provencale.....	182	Nudeln zu machen	25
en court Bouillon	181	Nudelsuppe	43
Lammbraten.....	218	Ochsenzungen.....	233
Lammkoteletts		Olivensauce	29
en Papillotes	89	Omeletts von Kalbsnieren.....	84
frite	90	Pain von Hasen	200
Lammsköpfe au Ragout.....	91	Pain von Lebern	200
Lammlebern à l' Espagnole	90	Pain von Rebhühnern à la Frangipane	
Lammszungen en Caisses.....	213	au bain Marie.....	131
Leber auf eine andere Art.....	81	Pains à la Russe	153
Leber-Farce.....	20	Pastete	
Leberklöße.....	23	von Aal mit Kapernsauce.....	197
Leberkuchen	81	von Escalops von Kalbfleisch.....	198
Leson von Eiern	15	von Fischen mit Krebsauce.....	197
Linsen à l' Espagnole	64	von Hasen mit Mousseron-Sauce	196
Linsensuppe	40	von Heringen	198
Magonaise von Rebhühnern.....	120	von Hühnern, Morcheln und Krebsen...196	
Mailänder Milch- oder Marasquin-Sauce...37		von Stockfisch à la Creme.....	197
Majoran-Klöße	23	à la Baraquille	138
Makkaroni		à la Conty von Schnepfen.....	139
à la Bechamel.....	193	von Gänselebern à la Reine	138
naturels à l' Italienne.....	192	von Lerchen, dressiert.....	137
Mandelklöße	25	Pein von Kalbfleisch	199
Mandeln und Pistazien blanchieren.....	17	Péré blanc von Zwiebeln.....	34
Marinierter Hammelbraten.....	217	Péré	
		von gelben Erbsen.....	39

von grünen Erbsen.....	61	Rebhühner-Käse.....	199
von Kartoffeln à la Creme.....	64	Rehkeule en Surprise.....	124
von Kastanien	39	Rehwürste.....	205
von Sauerampfer.....	59	Reis	
von weißen Rüben	39	à l'Italienne	189
von Zwiebeln.....	34	à la Reine.....	189
Perlgraupensuppe mit Kalbfleisch.....	43	Reis zu reinigen	17
Perrouks von Kälbermilch	149	Reisbecher à la Jardinière, frit.....	144
Pistazien und Mandeln blanchieren.....	17	Reisklöße zur Suppe	24
Pöckelgans	110	Reissuppe mit einem alten Huhn	43
Pofesen von geräuchertem Lachs	193	Reiswürste à l'Italienne	209
Polnischer Tee.....	46	Rinderbrust à la Braise Glace.....	70
Potage en allemand mit Markcroutons....	42	Rinderfilets à la Broche.....	69
Poulpetons von Reis		Rinder-Schmorstück à son Jus	68
mit Ragout mêlé.....	188	Rindfleisch	
mit Ragout von Tauben	188	à l'Italienne	70
Profiterols au Ragout.....	139	à la Russie.....	69
Profiterols	193	mit spanischen Zwiebeln	72
Puten mit einem feinen Ragout	98	Rindsbrust	
Quappen		mit einer Kruste.....	69
à la Bourgeoise	175	mit Meerrettich.....	72
mit einer Specksauce.....	175	Rindszunge Glace mit Kapernsauce.....	72
Quappenlebern en Ragout.....	176	Rindszunge mit Rosinen	73
Ragout fin		Rissoles en Salbicon frite.....	140
à l'Empereur	131	Romanische Pasteten	137
in Bechern.....	154	au Ragout	195
in Zitronen oder Apfelsinen.....	154	Rosinen zu reinigen	17
Ragout Royale	146	Rosinen-Sauce	31
Ragout von Gans.....	108	Rost-Beef.....	67
Ragout von Hammelfleisch mit Kapern..	88	Rot- oder Blutwürste.....	211
Ragout von Hasen oder Reh.....	128	Rot- und Leberwürste	
Ragout von Hirsch.....	125	von Schweinen.....	208
Ragout von Kälberzungen.....	84	von Kälbergekrösen	207
Ragout von Kalbsbraten	78	Roter Kohl oder Krautsalat	53
Ragout von Karpfen	171	Roter Wein mit Sago.....	46
Ragout von Muscheln	186	Roter-Rüben-Salat	229
Ragout von wilden Enten.....	128	Rotjus ohne Fleisch	14
Ragout von Zander		Rotwürste à la Francaise	208
à la Bechamel.....	158	Roulade von Aal	174
auf eine andere Art.....	159	Roulade von Gans.....	108, 233
und Krebsen zu kleinen Pasteten	159	Roulade von Hirschbrust	126
Ragout-Würste von Fischen.....	206	Roulade von Kalbsbrust	234
Rapunziensalat	230	Roulade von Lamm	91
Rebhühner		Roulade von Puter	96
à l'Espagnole.....	119	Roulade von Rind	71, 233
à la Braise mit Austern.....	118	Roulade von wildem Schweine	94
à la Montglas	118	Rouladen auf eine andere Art.....	82
à la Perigord.....	156	Rouladen von Hammelbrüsten Glace	85
en Aspic	119	Rouladen von Kalbfleisch	82, 83
en Salmis	118		

Rouladen von Karpfen.....	170	Sauce von weißem Wein.....	35
Rouladen von Lachs au Parmesan.....	182	Sauce zum Blumenkohl.....	36
Rouladen von Weißkohl.....	53	Sauce zum Spargel.....	37
Rouladen von Zander à la Conty.....	158	Saucisgen.....	209
Safran-Nudeln.....	25	Sauerampfer.....	58
Sago- Sauce.....	33	Sauerkohl.....	52
Sago zu reinigen.....	17	Schalotten-Sauce.....	34
Sagoklöße.....	24	Schellfische	
Sahn-Sauce mit Dill.....	34	à la Hollandaise.....	179
Salat à l' Italienne von Kälbergehirne.....	231	au Parmesan.....	179
Salat à la Belle-Vüe.....	226	mit Auster-Sauce.....	179
Salat à la Jardinière.....	229	Schildkröten en Coquille.....	134
Salat von Hühnern		Schildkröten-Suppe.....	41
à l' Italienne.....	226	Schildkrötenwürste.....	207
à la Constantin.....	106	Schinken	
à la Provencale.....	227	au vin de Bourgogne.....	92
Salat von Krebsen à l' Italienne.....	231	in Scheiben, abgekocht.....	233
Salat von Wurzeln à l' Arlequin.....	228	Schleihe mit Creme-Sauce.....	176
Salbicon von Fasanen.....	117	Schminkbohnen.....	59
Salbicon von Hasen zu kleinen Pasteten.....	127	Schnecken au four.....	143
Salbicon von Kälbermilch.....	79	Schneeklöße.....	22
Salmis von Enten mit Orangen.....	111	Schnepfen à la Regio.....	132
Salmis von Fasanen.....	116, 155	Schokoladen-Sauce.....	35
Salmis von Haselhühnern.....	121	Schokoladen-Suppe.....	45
Salmis von Krametsvögeln.....	122	Schüsselhecht.....	162
Salmis von Waldschnepfen.....	122	Schwarzsauer von Gans.....	109
Salmis von wilden Enten.....	129	Schwarzsauer von Hasenklein.....	128
Sardellenbutter.....	13	Schwarzwurzeln á la Hollandaise.....	61
Sardellen-Salat.....	227	Schweine-Carbonade.....	94
Sauce à l' Anglaise von Rum.....	35	Schweineschinken mit einer Kruste	
Sauce à l' Espagnole.....	26	im Ofen.....	91
Sauce à la Bavaoise von Mandeln.....	35	Schweinskopf à la Daube.....	92
Sauce Bechamel.....	30	Schweins-Mehrbraten.....	218
Sauce auce blanche mit farcierten		Schweizer Bohnen à l' Espagnole.....	59
Champignons.....	27	Selleriesalat.....	230
Sauce Claire, oder klare Jus.....	30	Semmelfarce zu Krebsnasen.....	23
Sauce Hachée.....	31	Semmelfarce zur Füllung der Puter	
Sauce piquante aux fines herbes.....	31	oder Tauben.....	23
Sauce ravigotte.....	29	Semmelklöße.....	21
Sauce remoulade.....	32	Soga-Jus von Champignons.....	29
Sauce Robert, oder Zwiebel- Sauce.....	34	Spanische Pasteten.....	139
Sauce Russe mit farcierten Oliven.....	30	Spargel mit dicker Butter.....	62
Sauce verte oder grüne Sauce.....	31	Spargel zum Gemüse.....	62
Sauce von Champignons.....	26	Spargelsalat.....	230
Sauce von Johannisbeer-Gelee.....	33	Speck und Bollen zu rösten.....	16
Sauce von Mousserons.....	28	Speckbücklinge, grilliert.....	186
Sauce von Orangen.....	29	Spickgans.....	232
Sauce von rotem Wein und Himbeeren.....	35	Spinat zubereiten.....	57

Spinatwürste	210	à la Hollandaise.....	60
Steinbutten à la Hollandaise mit Kapern...	178	Weißer Kapernsauce	29
Stinte à la Hollandaise.....	176	Weißer Rüben	
Stockfisch		mit Rinderkaldaune	56
à l' Anglaise.....	183	mit Schnäpeln	55
à la Hollandaise.....	183	Weißkohl à la Creme	64
Sülze.....	234	Weißmehl.....	14
Suppe		Weißsauer von Gans oder en Aspic.....	108
à la Jardinière mit Kalbfleischklößen.....	41	Wels	
à la Milord Maréchal.....	42	au four mit Auster-Sauce	172
à la Reine.....	38	auf dem Rost	173
à la Suedoise	41	en court Bouillon	172
auf Reisen.....	43	mit grünen Erbsen	173
Tauben		mit Kapernsauce.....	173
ausgebacken.....	114	mit Mostrich-Sauce.....	173
à l' Espagnole.....	113	Wiener Rostbraten.....	68
à la Bavaroise	112	Wilde Enten mit holländischer Sauce... 128	
à la Crapaudine	112	Wilde Gans	130
en Marinade	113	Wilde Schweinskeule Glace mit	
en Matelote.....	112	Wacholdersauce.....	92
en Papillote	113	Wilder Schweinsbraten mit einer Kruste...216	
mit Reiß à la Sultane	113	Wilder Schweinskopf.....	93
Timbale		Wildes Schweinszimmer au four	
à la Francaise	191	mit Hagebuttensauce	93
von Reis mit Ragout von Hühnern.....	190	Würste von Kälbergehirne	206
Tranchons von Kalbfleisch Glace.	75	Zander	
Trappen- und Pfauenzubereitung	11	à la Hollandaise.....	160
Trüffeln		en court Bouillon	157
à la Petrigord, frit.....	143	oder in Wasser und Salz gar gekocht	157
en Papillote.....	232	Zur Sahne gerührte Butter	13
Trüffelsauce	26		
Umgekehrte Barsche mit Sauce Ray	167		
Umgekehrte wilde Enten.....	129		
Verlorene Eier zu machen.....	15		
Verlorenes Huhn à l' Italienne	212		
Volau Vent au Ragout von Fischen.....	198		
Vom Abbrühen der Hühner und Tauben..	8		
Vom Abschwitzen	16		
Vom Blanchieren	12		
Vom Einweichen oder Abreiben der			
Mundbrote, oder der Semmel.....	14		
Von der Zubereitung der Calecuten			
und Kapaune	9		
Von der Zubereitung der Gänse und Enten...	9		
Waldschnepfen- und Bekassinen-			
zubereitung.....	10		
Warmer Krautsalat	230		
Weißer Austernsuppe	38		
Weißer Bohnen			
à l' Espagnole.....	60		