

Kurze Anweisung

alle Arten Speisen

ohne Gewürze, Essig und Wein

auf die

möglichst schwachhafte Weise zu bereiten.

Kurze Beschreibung

des Herrn

Christen, die in dem

1717

in dem Jahr

Einleitung.

Diese so gesunde als nahrhafte Art, die Speisen zuzubereiten, wird von Vielen aus Vorurtheil und Unwissenheit damit umzugehen, ungeprüft verworfen, und die Verfasserin glaubt daher, daß es nicht undienlich sein wird, sowohl Hausfrauen als Köchinnen näher damit bekannt zu machen. Sie bietet freilich dem Gaumen des Feinschmeckers nicht die ährenden würzreichen Saucen dar, doch wird jeder, welcher sich die Mühe nimmt, den Versuch damit zu machen, finden, daß auch hier, mit Aufmerksamkeit zu Werke gegangen, wohlschmeckende und zierliche Speisen zu Stande gebracht werden können.

Von den Suppen.

Es ist ein allgemein gehegter Glaube, daß ohne Grünes und Wurzeln keine schwachhafte Fleischsuppe zu bereiten sei. Es ist auch nicht die Rede davon, daß sie bloß von Fleisch und Wasser gemacht werde. Man nehme gelbe Rüben, Kohlrüben, nach Verhältniß einen oder ein Paar Kartoffeln dazu und man wird den Mangel der übrigen Ingredienzien sehr wenig fühlen. Ein Stück Leber damit ausgekocht, verbessert den Geschmack um Vieles. In diese Suppe kann man nun Mehlspeise, Gries, Semmel, Nocken, Schöberl oder sonst beliebige Gegenstände geben. Die Uebrigen wollen wir hier etwas mustern, doch muß dann Jedes finden, was seinem Geschmacke am meisten zusagt.

Braune Suppe.

Ein Stück Saftfleisch wird nebst eben so vieler Leber, gelben Rüben, Kohlrüben und Kohl blattweis geschnitten, dann eine Kasserolle mit Kernfett und Speck belegt, das Geschnittene darauf gegeben, und auf Kohlen schön gelbbraun gedün-

stet. Nun wird es mit Fleischbrühe aufgegossen und ganz der gewöhnlichen braunen Suppe gleich behandelt.

Leber = Suppe.

In eine gut mit Fett bestrichene Kasserolle gebe man ein halbes Pfund dünn blattweis geschnittene Rinds- oder Kalbsleber und lasse sie schön bräunlich dünsten; wenn dieses geschehen ist, werden zwei Kochlöffelvoll Mehl daran gestäubt, und damit weiter wie bei der gewöhnlichen Leber-suppe verfahren.

Knödeln

werden sämtlich wie gewöhnlich bereitet, nur bleiben Zwiebeln, grüne Petersilie, und bei den Leberknödeln Gewürze weg.

Strudeln

weichen in gar nichts von der gewöhnlichen Bereitung ab, als daß ebenfalls bei der Fülle, Zwiebeln, Petersilie, und jede Gattung von Gewürzen wegbleibt.

Hirneinbund.

Zu diesem, so wie zu jeder andern Art von Einbund wird keine grüne Petersilie genommen, und sie erleiden sonst keine Abänderung.

Hirnsuppe,

Karviolsuppe,

Spargelsuppe,

Magoutsuppe,

Suppe mit jungem Geflügel,

werden sämmtlich wie gewöhnlich bereitet, nur bleibt überall die Petersilie und bei den zwei letzten die Champignons weg.

Da bei den Pfanzeln und Nocken ohnehin jede Zuthat wegbleibt, so kann man sie ganz auf die gewöhnliche Art bereiten.

F a s t e n = S u p p e n .

Einbrenn = Suppe.

In einem Viertelfund heiß gemachter Butter werden drei Kochlöffelvoll Mehl braun geröstet, eine Maß kochendes Wasser zugegossen und mit Salz eine gute Viertelstunde lang verkocht.

Haber = Suppe.

Wenn die oben beschriebene Suppe gut verkocht hat, werden vor dem Anrichten ein Paar Eyer darein gesprudelt.

Milch = Suppe.

Von dieser, wie gewöhnlich bereiteten, Suppe wird nur der Zimmt weggelassen.

Rahm = Suppe.

Hier bleibt bei gewöhnlicher Bereitung der Kümmel weg.

Milch = Suppe mit Reisknöbeln.

Zimmt und Citronenschalen müssen auch hier weggelassen werden.

Chocolade-Suppe.

Wird mit Chocolade ohne Gewürze wie gewöhnlich bereitet, doch muß auch der Zimmt wegbleiben.

Falsche Chocolade-Suppe.

Wird mit Hinweglassung des Zimmt, ganz auf die gewöhnliche Weise bereitet.

Erbsen-Suppe.

Gewürze sowohl als Zwiebeln müssen auch bei dieser Suppe wegbleiben. Uebrigens wird sie, wie auch die gebacknen Erbsen auf die gewöhnliche Art bereitet.

Spargel-Suppe mit Fröschen leidet nicht die geringste Abänderung.

Erdäpfel-Suppe.

Gewürze und Zwiebeln bleiben bei übrigens ganz gleicher Bereitung weg, auch darf sie nicht mit Essig gesäuert werden.

Böhmische Suppe.

Feine Ulmergerste wird mit recht weich gekochten, und durch ein Sieb getriebenen Erbsen vermischt. Nun wird ein Stück Butter heiß gemacht, etwas Mehl darinnen braun geröstet, die Erbsen nebst der Gerste und etwas Salz darein gegeben, und nachdem alles gut aufgekocht, über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Klare Schleien- oder falsche Kind- Suppe.

Zwei große oder drei kleine Schleien werden in einem Maßhafen mit einer Handvoll dörren Erbsen, einer gelben Rübe, einem Erdapfel, einem Stück Kohlrüben und Salz ein Paar Stunden lang gekocht. Nun wird sie abgeseiht über gebackne Erbsen gegeben; auch kann man Fridata-Nudeln oder gewöhnliche Mehlspeise einkochen.

Schleien=Suppe auf eine andere Art.

Man backe zwei Schleien nebst zwei Eiern und einigen Semmelschnitten schön goldbraun aus dem Schmalz, stoße alles klein zusammen, gebe es mit einer gelben Rübe, einem Erdapfel und einer guten Handvoll dörren Erbsen in einen Maßhafen voll Wasser und lasse es eine Stunde lang, gehörig gesalzen, kochen. Nun werden zwei Kochlöffelvoll Mehl in Butter braun geröstet, die Suppe durch ein Sieb dazu gegeben, wohl damit verkocht und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Karpfenmilch=Suppe.

Mit Hinweglassung des Sellerie und der Gewürznelken wird sie ganz auf die gewöhnliche Weise bereitet.

Sechsenknödel.

Grüne Petersilie und Muskatblütthe müssen auch hier weggelassen werden.

Gestohene Hechten-Suppe.

Diese Suppe wird auf die gewöhnliche Weise bereitet, doch darf auf keinen Fall Petersilienwasser genommen werden. Auch die Muskatblüthe muß wegbleiben.

S a u c e n.

An Saucen ist diese Art der Kochkunst arm, indem zu den meisten derselben Essig, Zwiebel und Gewürze erfordert werden, um sie piquant zu machen. Einige wenige mögen hier ihren Platz finden.

Semmelkren

und Mandelkren werden ohne alle Abänderung auf die gewöhnliche Art bereitet.

Paradiesäpfelsauce.

Man koche zehn bis zwölf schöne Paradiesäpfel in guter Fleischbrühe weich, röste dann einen Kochlöffelvoll Mehl in Butter gelbbraun, drücke die Äpfel durch ein Sieb dazu, gebe etwas Zucker darein, und lasse sie wohl verkochen.

Sardellensauce.

Man lasse einen guten Kochlöffelvoll Mehl in Butter oder anderem Fett braun werden, gebe drei

recht fein gehackte Satbellen darein, verbünne das Ganze, nachdem es etwas angelauten, mit guter Fleischbrühe, und lasse sie wohl verkochen.

G e m ü s e .

Es braucht wohl keiner weiteren Erwähnung, daß auch hier wie bei jeder andern Gattung Speisen, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, grüne Petersilie, so wie jede Art von Gewürz weggelassen wird. Freilich ist nicht zu läugnen, daß manche Art von Gemüse dadurch viel an Wohlgeschmack verliert, doch wird eine geübte Köchin diese bald herausfinden, und sich mit den Uebrigen zu behelfen wissen.

Sauerkraut

ist gänzlich bei dieser Art zu kochen ausgeschieden, indem es mit Kümmel eingemacht wird, welcher bekanntlich in die Reihe der Gewürze gehört.

Saure Rüben

können wohl bereitet werden, doch muß alle Zuthat von Gewürz oder Zwiebeln vermieden werden.

Spinat, Salat, Kohl, süßes Kraut, Wälsche Broccoli, Karviol, grüne Erbsen, Sprossens Kohl, blauer Kohl, werden durch Weglassung aller fremdartigen Ingredienzien, bei gewöhnlicher

Bereitung nur wenig an Wohlgeschmack verlieren, und können sowohl gedünstet als eingebrannt, Karviol und Spargel mit Butter genossen werden. Käse ist jedoch eine verbotene Zuthat. Gedünstete gelbe Rüben sind ebenfalls sehr schmackhaft, weniger die weißen. Grüne Bohnen, sowohl gedünstet als eingebrannt, sind wohlschmeckend, die dürren ohne Zwiebel und Essig werden jedoch Wenigen zusagen. Eben so ist es bei den Linsen der Fall. Erbsen sind sowohl dürr als frisch eine angenehme Speise, nur bleibt auch hier Zwiebel sowohl als Peterfilie weg. Erdäpfel können entweder zuerst gekocht und dann eingebrannt, oder in Würfel geschnitten und mit Butter gedünstet werden, auch der Schmoren wird ohne Zwiebeln bereitet.

E y e r s p e i s e n

werden auf die gewöhnliche Art bereitet, und es braucht wohl nicht erinnert zu werden, daß auch hier Zwiebel, Peterfilie, und jede Gattung von Gewürzen wegleibt.

E i n g e m a c h t e s.

Es ist nicht zu läugnen, daß von dieser Gattung Speisen sehr viele ausgeschieden sind, indem die Süßen ohne Schwämme bereitet werden müssen,

und die Sauern, wie sich von selbst versteht, gänzlich ausgeschlossen bleiben; doch wird auch hier Accurateſſe bei der Bereitung viel beitragen, ihren Geſchmack zu verbessern. Jedes muß ſich hier nach ſeinem eigenen Belieben richten und jene Speisen wählen, bei welchen ihm die fremden Zuthaten am entbehrlichſten dünken. Gewöhnliches eingemachtes Kalbfleiſch wird, wenn es recht weich mit Butter gedünſtet, geſtäubt, und mit guter Fleiſchbrühe verdünnt worden, wenig verlieren, auch kann man grüne Erbsen, oder kleine Semmel- und Leberknödelchen dazu geben und damit aufkochen laſſen. Auch alle Saucen, welche mit Wein oder Citronenſaft geſäuert werden, müſſen ausgeſchieden, oder wo es möglich iſt, ohne dieſe bereitet werden.

Einfchiebſpeifen.

Da dieſe größtentheils in bloß gebratnen, oder geröſteten Gegenſtänden beſtehen, ſo können die meiſten ohne viele Abänderung bereitet werden. Alle Arten von Coteletts können ſowohl friſch gebraten, oder mit Rahm und Sardellen genoſſen werden. Eben dieſes gilt von den Roſtbraten. Bei Fricadellen wird man ebenfalls die fremden Zuthaten nur wenig vermiſſen. Geröſtetes Hirn ſowohl als Gansleber oder Nieren werden, ohne Zwiebel und grüne Peterſilie bereitet, doch ſehr ſchmackhaft bleiben.

Mehlspeisen.

Abgeschmalzte sowohl als ausgedünstete Mehlspeisen können ohne alle Abänderung bereitet werden.

Erdäpfelnudeln,
 Biskuitnudeln,
 Topfennudeln,
 Kindskochnudeln,
 Nudelwürstchen,
 Baiertische Dampf nudeln,
 Dukatennudeln,

werden auf die gewöhnliche Art bereitet, nur bleibt auch hier jedes Gewürze ausgeschlossen.

Maccaroni mit Schinken.

Wenn die Nudeln in Salzwasser weich gekocht, werden sie, nach dem sie abgeseiht, in heiße Butter gegeben und ein Stück klein gehackter Schinken damit aufgeröstet.

Rahmstrudel,
 Gekochter Griesstrudel,
 Gebäckener Griesstrudel,
 Erdäpfelstrudel,
 Topfenstrudel,
 Reisstrudel,
 Spinatstrudel,
 Spinatwürstchen,
 Kohlstrudel,

werden ganz auf die gewöhnliche Weise bereitet.

Krebsstrudel.

Hier ist bloß zu merken, daß die Krebse bloß in Salzwasser gekocht werden.

Mandelstrudel.

Bei diesem müssen die Citronenschalen weggelassen werden.

Apfelstrudel.

Bei ganz gewöhnlicher Bereitung bleibt bloß der Zimmt und die Citronenschalen weg.

Tyrolerstrudel.

Sämmtliche Arten auf die gewöhnliche Weise.

Mehlknocken in Milch,

Griesknocken in Milch,

so wie alle Gattungen Schmoren werden ganz auf die gewöhnliche Art und Weise bereitet; dieses gilt auch von allen Milchspeisen.

Schinkenfläckchen,

Schinkenreis,

Erdäpfel mit Schinken,

werden in der Bereitung nicht im geringsten abgeändert.

Reismeridon,

Krebsmeridon.

mit oder ohne Ragout werden auf die gewöhnliche Art bereitet, nur dürfen zum Ragout keine Gewürze kommen.

Gefäumtes Marillenkoch,
Gefäumtes Himbeerenkoch,

weichen in nichts von der gewöhnlichen Bereitungsart ab.

Erdbeerenkoch,

Lopfenkoch,

Geschobenes Mandelkoch,

ohne weitere Abänderung, nur bleiben die Citronenschalen weg.

Markkoch

muß ohne Citronat gemacht werden.

Alle Gattungen Auflauf werden auf die gewöhnliche Weise, bloß mit Hinweglassung aller Arten von Gewürz, Citronen oder Pomeranzen bereitet.

Butterteig,

Mürber Teig,

werden auf die gewöhnliche Art bereitet.

Spritzkrapfen,

Schlüsselkrapfen,

Fajchingkrapfen,

Waffeln,

Schneeballen,

so wie auch alle Gattungen Kugelhupf werden in nichts geändert, dieses gilt auch von den Kuchen, nur bleiben die sonst gewöhnlich dazu genommenen Citronenschalen weg.

Genueser Pasteten,
Farsch-Wandeln,

Der Farsch zu diesem wie zu den größeren Pasteten wird von einem Stücke fein geschnittenem Kalbfleisch, welches in Butter etwas geröstet und mit einem Löffel Rahm und einem Ey zu einem Teige gemacht wird, verfertiget. Man kann auch ein Stück in Milch oder Fleischbrühe geweicht, und dann wieder gut ausgedrückter Semmel darunter geben.

Braten.

Die Braten sind wohl bei dieser Art zu kochen eine Hauptrubrik, indem man, da viele Arten von Eingemachten verloren gehen, sich mit dem Fleische meistens an diese halten muß.

Kalbschlegel

wird wie gewöhnlich zugerichtet und gebraten. Er kann auch mit Mark und Sardellen gespickt und während des Bratens mit Rahm begossen werden. Knoblauch darf jedoch nicht zum Spicken genommen werden.

Kalbsnierenbraten

wird ganz wie gewöhnlich bereitet.

Gebratener Lammbrücken

ebensfalls wie gewöhnlich.

Gebratene Lammbrust

wie gewöhnlich, nur bleibt bei der Fülle die grüne Petersilie weg.

Gebratener Schweinsrücken

leidet nicht die geringste Abänderung.

Gebratener Schöpfenschlegel.

Ein schöner vier bis fünf Pfund schwerer Schöpfenschlegel wird, nachdem er gehörig gewaschen und gesalzen, in eine Reine gelegt, diese muß jedoch so tief seyn, daß der darauf gelegte Deckel nicht an das Fleisch kommt. Nun gebe man von unten frische Blut, und lasse ihn so lange dünsten, bis er fast ganz mürbe ist. Sollte der Saft zu sehr verdünsten, so gebe man von Zeit zu Zeit ein Paar Löffelvoll Fleischbrühe daran. Nach anderthalb Stunden ungefähr gebe man einige Löffelvoll Rahm hinzu, und lasse ihn mit diesem auf's neue dünsten. Auch wird zu gleicher Zeit frische Blut auf den Deckel gegeben, und so lange mit dem Begießen des Rahmes fortgeföhren, bis der Schlegel recht mürbe ist, doch darf nicht zu viel zugegossen werden, da er sich unten bräunlich anlegen, und die Sauce bilden soll. Vor dem Zugießen des Rahmes wird von dem in der Reine befindlichen Süppchen das Fett rein abgenommen. Der Schlegel kann auch gespiet, und dann gedünstet werden, wodurch sowohl die Sauce als das Fett viel an Wohlgeschmack gewinnt.

Gebratene Schöpfenschnitten.

Von einem Schlegel werden ungefähr zweifingerdicke Schnitten gehauen, und diese in einer wohl bedeckten Reine oder Kasserolle, nachdem sie gesalzen, im eigenen Saft ganz mürbe gedünstet. Wenn dieses geschehen ist, wird das Fett von der Brühe rein abgenommen; sollte diese zu sehr eindünsten, so werden von Zeit zu Zeit einige Löffelvoll Fleischbrühe nachgegeben, so daß zuletzt ein schöner brauner Saft in der Kasserolle bleibt. Beim Anrichten werden die Schnitten auf eine Schüssel gelegt, mit kleinen in Butter gerösteten Erbäpfeln eingesaßt, und der Saft darüber gegeben.

Gebratenes Spanferkel

wird ganz wie gewöhnlich bereitet.

Gefüllte Tauben.

Bei diesen bleibt bei ganz gewöhnlicher Zubereitung, nur die grüne Petersilie bei der Fülle weg.

Lungenbraten.

Ein schöner Lungenbraten kann sowohl im Ganzen bereitet, als auch nur ein, zwei bis drei Pfund schweres Stück davon genommen werden. Von diesem wird nun, nachdem es gut gewaschen und mürbe geklopft, das überflüssige Fett weggeschnitten, und der Braten dann, nach Belieben gespickt oder ungespickt, gesalzen und in einer mit dem weggeschnittenen Fett belegten Kasserolle wohl zugedeckt durch

ungefähr anderthalb Stunden gedünstet. Es ist natürlich, daß sich die Zeit des Mürbwerdens nicht bestimmen läßt, da es von der Güte des Fleisches abhängt. Wenn es nun anfängt mürbe zu werden, wird das überflüssige Fett von der Brühe abgeschöpft, der Braten mit Rahm begossen und mit Blut von oben und unten schön bräunlich gebraten. Es versteht sich von selbst, daß die Brühe während des Mürbwerdens nicht zu sehr verdünsten, indem sich sonst der Braten anlegen würde, noch auch zu viel nachgegossen werden darf. Vor dem Anrichten werden kleine Erdäpfel in dem von der Brühe abgeschöpften Fett gebacken (diese müssen jedoch allezeit vorher mit Wasser gekocht und geschält werden) und um den auf eine Schüssel gelegten Braten gegeben. Die in der Reine befindliche Brühe wird darüber gegeben.

Rostbraten.

Nachdem dieselben mürbe geklopft und gesalzen, werden sie in einer wohlbedeckten Kasserolle, bloß im eigenen Saft mürbe gedünstet, und dann bei mehrerer Blut gebräunt. Beim Anrichten wird das Fett von dem in der Reine befindlichen Saft genommen und derselbe über die, zierlich auf eine Schüssel gelegten Rostbraten gegeben. Sie werden entweder mit Erdäpfelschmoren, oder mit kleinen gebackenen Erdäpfeln eingesaßt.

Gebratene Tauben.

Dieselben werden, nachdem sie gerupft, flammirt, aufgemacht und gewaschen worden, zierlich dressirt und mit fein länglicht geschnittenem Speck gespickt. Nun wird eine Kasserolle mit dünnen Speckschnitten belegt, die Tauben darauf gelegt und, mit einem eisernen Deckel bedeckt, bei wenig Glut von oben und unten, eine gute halbe Stunde lang gedünstet. Nach dieser Zeit wird die Glut vermehrt, und wenn die Tauben anfangen braun zu werden, von Zeit zu Zeit ein Paar Löffelvoll Rahm darüber gegeben. Wenn sie auf diese Weise schön gebraten sind, werden sie auf eine Schüssel gelegt, und die in der Kasserolle befindliche Brühe nebst dem Speck darüber gegeben.

Gebratene Hühner

werden ganz wie gewöhnlich bereitet, nur darf keine grüne Petersilie hinein gesteckt werden.

Gefüllte Hühner.

Auch bei diesen bleibt bei der Fülle die Petersilie weg.

Gebratener Kapaun

ganz wie sonst, nur muß er, wenn man ihn nicht ohne Zuthat braten will, mit Sardellen ausgerieben werden.

Gebratene Ente,

Gebratene Gans,

werden beide auf die gewöhnliche Art bereitet, doch dürfen sie nicht mit Majoran ausgerieben werden.

Gebratene Tauch=Enten

werden ganz auf die gewöhnliche Art zugerichtet.

Gebratener Indian

leidet nicht die geringste Abänderung.

Gefüllter Indian.

Auch dieser wird auf die gewöhnliche Art bereitet.

Gebratene Waldschneypfen,

Gebratene Repphühner,

werden, nachdem sie aufgemacht, ausgewaschen, und zierlich gespickt worden, ganz den gebratenen Hühnern gleich behandelt.

Gebratene Haselhühner.

Nachdem sie gerupft, aufgemacht und gewaschen, werden sie zierlich gespickt und entweder an einem Spieße, abwechselnd mit Rahm und Butter begossen, bei hellem Feuer gar gebraten, welches ungefähr drei Viertelstunden betragen kann; oder auch in eine mit dünnen Speckplatten belegte Reine gelegt, und den gebratenen Tauben gleich behandelt.

Gebratener Hase.

Man zieht demselben das Fell ab, weidet ihn aus, nimmt das Lunge weg, wäscht ihn einigemal gut aus, und läßt ihn dann über eine Nacht in frischem Wasser liegen. Des andern Tages wird er rein abgehäutet, gesalzen und zierlich gespickt. Nun kann man ihn an einen Spieß stecken und, mit Rahm und Butter abwechselnd begossen, bei offenem Feuer garbraten. Jedoch ist die zweite Art ihn zuzurichten vorzuziehen, indem er mürber und schmackhafter wird. Man hackt nämlich den Rücken bei den Schlegeln ab, bindet die Füße mit Bindfaden hinzu, belegt eine Reine mit Speck und gibt den Hasen mit der gespickten Seite nach unten gekehrt darauf. Nun wird ein eiserner wohl passender Deckel darauf gegeben, und von oben und unten frische Blut zugesührt. Auf diese Art kann er nun wenigstens eine halbe oder drei Viertelstunden dünsten, worauf derselbe umgekehrt, und die Blut von oben vermehrt wird. Wenn er anfängt braun zu werden, wird er mit einigen Löffelvoll Rahm begossen, und damit fortgefahren bis sowohl der Hase schön braun wird, als auch die in der Kasserolle befindliche Sauce die gehörige Consistenz erhält. Sollte sie zu dünn sein, so gebe man gegen das Ende frische Blut von unten, damit sie mehr eindünste. Beim Anrichten wird der Hase auf eine Schüssel gelegt, und die Sauce darüber gegeben.

Gebratener Fasan.

Der Fasan wird wie gewöhnlich gerupft, aufgemacht, gewaschen, gesalzen und gespickt, dann an einen Spieß gesteckt, und bei hellem Feuer nicht zu langsam schön braun gebraten. Man kann ihn auch statt des Spickens mit, in dünne Platten geschnittenem, Speck belegen, diese mit Bindfaden befestigen, und so braten. Beim Anrichten werden die Bindfaden abgelöst, der Fasan auf eine Schüssel und der Speck darüber gelegt.

Gebratener Rehschlegel.

Man kann denselben, um ihn recht mürbe zu machen, im Sommer einen und im Winter zwei Tage lang in saure Milch oder Rahm legen, doch ist dieses nicht unumgänglich nothwendig. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen und zierlich gespickt. Nun kann man ihn wie den Hasen bei offenem Feuer mit Rahm und Butter begossen gar braten. Wenn derselbe nicht zu groß ist, sind zwei Stunden dazu hinreichend, oder er kann auch auf die zweite Art bereitet, und zuerst in einer mit Speckplättchen belegten tiefen Reine, eine Stunde lang im eigenem Saft gedünstet, und dann mit Rahm begossen bei vermehrter Glut braun gemacht werden. Die zweite Art ist auch hier vorzuziehen, da er mürber und durch das Einsaugen des Rahmes wohlschmeckender wird. Auch die Brühe wird schmackhafter als jene, welche bei dem am Spieße

gebratenen sich in der Bratpfanne vorfindet. Diese wird nun beim Anrichten über den auf eine Schüssel gelegten Schlegel gegeben.

Gebratener Reh Rücken

wird ganz dem Schlegel gleich behandelt, nur kann er leicht des Mürbeliegens in saurer Milch entbehren, da sein Fleisch von Natur mürber als das des Schlegels ist.

Gebratener Hirschziemer.

Ein Stück vom Ziemer, selbes kann nun vier, fünf bis sechs Pfunde wiegen, wird nach Belieben gespickt oder ungespickt, mit Salz bestäubt in eine mit einem eisernen Deckel bedeckte Reine gelegt, und bei frischer Glut von oben und weniger von unten bis zum Mürbwerden gedünstet. Sollte der Saft, welcher ihm entquillt, zu sehr verdünsten, so muß von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgegeben werden. Wenn er nun anfängt mürbe zu werden, wird die Glut vermehrt, und derselbe entweder bloß schön braun gebraten auf eine Schüssel gelegt, und der in der Reine befindliche Saft darüber gegeben, oder er wird mit Rahm begossen und so dem Reh Rücken gleich gebräunt. Auf diese Art kann er so mürbe werden, daß sich das Fleisch fast mit dem Löffeln herabstechen läßt.

Gebratene Wildänten.

Dieselben werden, nachdem sie gerupft, aufgemacht und gut gewaschen, zierlich gespickt, und ganz den gebratenen Tauben gleich behandelt.

Gebratene Wachteln

werden ganz den Tauben gleich behandelt, nur erfordern sie kürzere Zeit zum Garwerden.

Kleine Vögel zu braten.

Eine flache Kasserolle wird mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck belegt, die Vögel, nachdem sie aufgemacht, rein gewaschen und gesalzen worden (mit der Brust nach unten gekehrt), darauf gelegt, und schnell gebraten. Wenn der Speck anfängt braun zu werden, kehrt man sie um, streut feine Semmelbröseln darauf, gibt von oben frische Glut und läßt sie schnell braun werden.

S a l a t.

Daß der saure Salat bei dieser Art die Speisen zuzurichten wegfällt, ergibt sich von selbst, da zur Zubereitung kein Essig genommen werden darf. Man ist also auf Compots beschränkt, und diese haben sämmtlich eine ganz einfache Bereitungsart, da alle Gattungen sowohl frische, eingelegte als auch getrocknete Früchte bloß mit Wasser aufgekocht und mit Zucker versüßt werden. Gedünsteter Hollunder wird ganz auf die gewöhnliche Art bereitet.

F i s c h e.

Karpfen.

Da die Bereitungsarten mit Essig und Gewürzen sämmtlich wegfallen, so ist man darauf beschränkt, denselben entweder zu backen, welches ganz auf die sonst gebräuchliche Weise geschieht, oder ihn, nachdem er geschuppt, aufgemacht, und in Stücke geschnitten worden, in eine mit Butter bestrichene Kasserolle zu geben, und mit Rahm und klein gehackten Sardellen zu dünsten, welches Gericht man gewiß sehr wohlschmeckend finden wird.

Gebackener Hecht

wird ganz auf die gewöhnliche Art bereitet.

Gebratener Hecht.

Derselbe kann, nachdem er geschuppt, aufgemacht und gefalzen worden, entweder vorsichtig an einen Spieß gesteckt, mit hölzernen Stäbchen, welche zu beiden Seiten mit Bindfaden festgebunden werden, befestiget, und bei hellem Feuer öfters mit Butter begossen, gargebraten werden; oder in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, mit fein gehackten Sardellen, welche mit Butter vermischt worden, belegt, mit Rahm begossen in eine Röhre gestellt und so gebraten werden. Beim Anrichten wird er vorsichtig auf eine Schüssel gehoben, die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gegeben, und die Schüssel mit kleinen in Butter gebacknen Erdäpfeln eingesaft.

Gedünsteter Hecht.

Nachdem derselbe geschuppt, und aufgemacht worden, wird er in handbreite Stücke geschnitten, und mit Salz bestäubt. Nun wird eine flache Kasserolle gut mit Butter bestrichen, einige kleingehackte Sardellen mit Butter vermischt dazu gegeben, der Fisch darauf gelegt, einige Löffel Rahm zugegossen, und wohl bedeckt eine Weile gedünstet. Nach dieser Zeit wird der Fisch umgekehrt, und wieder zugedeckt, ausgedünstet. Nun wird er auf eine Schüssel gerichtet, die Sauce darüber und so zur Tafel gegeben.

Hecht auf dem Rost gebraten.

Nachdem derselbe so wie der gedünstete in Stücke geschnitten, wird er auf einem mit Butter bestrichenen Roste über heller Glut gebraten. Wenn er auf einer Seite braun ist, wird er umgekehrt, und die andere Seite ebenfalls gebräunt; während dieser Zeit wird er öfters mit Butter begossen. Wenn er gar gebraten, wird er auf eine Schüssel gelegt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut, und mit Sardellensauce zur Tafel gegeben.

Gebratener Haufen

wird ganz auf die gewöhnliche Art bereitet, nur bleiben beim Anrichten die Citronen weg.

Gebratener Schaiden

wird ebenfalls ganz gewöhnlich zubereitet, nur müssen auch hier die Citronen weggelassen werden.

Gebratene Barben

werden wie gewöhnlich zugerichtet und auf dem Roste gebraten, beim Anrichten wird Sardellen-sauce dazu gegeben.

Gebratener Aal.

Nachdem derselbe zugerichtet, ausgewässert und gesalzen, wird er an einen Spieß gesteckt, und auf die gewöhnliche Weise gebraten. Doch darf er nur mit Butter und nicht mit Citronensaft begossen werden.

Gebratene Forellen

werden auf die gewöhnliche Art bereitet, nur muß der Pfeffer weggelassen werden.

Häringe in Papier gebraten ebenfalls ganz auf die gewöhnliche Weise.

Farschirte Auster.

Bei diesem Gerichte ist nur zu bemerken, daß bei dem Farsch Zwiebel und grüne Petersilie weggelassen müssen.

Schildkröte zu kochen.

Dieselbe wird ganz auf die gewöhnliche Art bereitet und mit oder ohne grüne Erbsen in gute Einmachsauce, von welcher jedoch die grüne Petersilie weggelassen wird, gegeben.

Gefüllte Schnecken.

Auch hier bleiben bei ganz gewöhnlicher Zurichtung, bloß die Gewürze weg.

Gebackene Frösche

werden wie gewöhnlich bereitet.

Eingemachte Frösche.

Nachdem sie gut gewaschen, und die unreine Haut weggenommen, werden sie mit Salz bestäubt, in Butter weich gedünstet. Wenn der Saft verdampft ist, wird etwas Mehl daran gestäubt, und nach ein Paar Minuten klare Erbsen- oder gute Fleischbrühe zugegossen. Man kann auch in etwas Butter gedünstete grüne Erbsen dazu geben und sie damit aufkochen lassen.

Krebse zu kochen.

Man setzt die Krebse, nachdem sie gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer und läßt sie gar kochen, oder man macht in einer Kasserolle guten Rahm kochend, gibt die Krebse nebst etwas Salz und einem Stückchen Butter darein, und läßt sie ungefähr eine Viertelstunde lang, wohl zugedeckt, dünsten. Sie werden dann auf eine Schüssel gerichtet und die Sauce darüber gegeben.

Krebs-Crème.

wird auf die gewöhnliche Art bereitet, nur bleibt, wenn die Krebse gekocht werden, die grüne Petersilie weg, so wie auch der Zucker nicht mit Citronen abgerieben werden darf.

Sulzen und Crèmes.

Blanc-manger.

Hier bleibt bei ganz gewöhnlicher Bereitung nur die Vaniglie weg.

Blanc-manger mit Chocolate.

Hier ist zu bemerken, daß Chocolate ohne Gewürze dazu genommen wird.

Milchbecher.

Auch hier muß die Vaniglie weggelassen werden. Alle jene Arten, welche mit Thee, Kaffeh, Pomeranzen oder Citronenschalen gemacht werden, sind nicht zu gebrauchen. Chocolate ohne Gewürze kann jedoch dazu genommen werden.

Himbeerenpulze

wird ganz auf die gewöhnliche Art bereitet.

Chauveau zu machen.

Wenn man sich schon erlauben will, den Chauveau zu den nicht verpönten Speisen zu rechnen, so muß er doch ohne Gewürze und Citronenschalen bereitet werden.

Geschäumte Milch

wird wie gewöhnlich bereitet, doch muß jede fremdartige Zuthat wegbleiben.

Sammt-Crème.

Hier bleiben Citronenschalen, Simint und die bitteren Mandeln weg.

Milch-Crème,

Chocolate-Crème,

werden auf die gewöhnliche Weise bereitet, nur bleibt bei der ersteren die Vaniglie weg, und zur zweiten wird Chocolate ohne Gewürze genommen.

Crème de fraise

wird ganz auf die gewöhnliche Art zubereitet.

Crème-Mocken mit Milch
werden wie gewöhnlich bereitet, nur bleibt die Wa-
nigle weg.

G e f r o r n e s.

Zuckergefrornes,
Milchgefrornes,
Chocoladefrornes,
Buttergefrornes,
Papinagefrornes,

werden sämmtlich auf die gewöhnliche Art bereitet,
nur müssen sowohl Gewürze als Citronen- und Po-
meranzenschalen wegbleiben.

Alle Gattungen Gefrornes, welche von Früch-
ten oder Säften gemacht werden, können ohne alle
Abänderung bereitet werden.

Torten und feine Bäckereien.

Alle Gattungen Torten, sie mögen nun gerührt
oder abgetrieben seyn, werden auf die gewöhnliche
Art bereitet, nur muß jede fremde Zuthat, als: Ge-
würze, Citronen- oder Pomeranzenschalen weg-
bleiben. Die wenigen, welche hiervon ausgeschlos-
sen sind, wollen wir hier anführen:

Citronen-Mandeltorte,
Brottorte,
Pomeranzentorte,
Marcipantorte,

diese sind nicht tauglich, indem sie bei Hinweglassung der fremden Ingredienzien zu viel verlieren und geschmacklos würden.

Wir wollen bei den Backereien, um die Sache abzukürzen, nur jene nennen, welche zu dieser Bereitungsart untauglich sind, doch bleibt auch hier zu bemerken, daß bei den andern ebenfalls jede fremde Zugabe vermieden werden muß.

Anis = Breken *).

Anis = Brot.

Citronen = Gebäckes.

Zimmt = Brot.

Klehen = Brot.

Moskowitter = Brot.

Bauernkrapsen.

Citronenkräpfchen.

Gewürz = Oblaten.

Marcipan.

Bittere Makronen.

Aniszuckerförner.

Alle übrigen Arten von Backwerk werden durch die Weglassung aller Gattungen Gewürze nur wenig verlieren, wenn sie mit gehöriger Aufmerksamkeit bereitet werden.

*) Dieses Backwerk bleibt jedoch auch ohne Anis sehr schmackhaft.
