
E i n l e i t u n g.

Von der Beschaffenheit der Küche.

Nicht als ein nothwendiges Bedingniß der Kochkunst kann folgende nur skizzirte Auseinandersetzung der Beschaffenheit einer Küche betrachtet werden; denn diese beurfundet sich in einem jeden Gerichte, und kann sowohl in einer Strohütte wie in einem Pallaste gezeigt werden (nur wenige Gerichte leiden hierin eine Ausnahme); allein ihre Ausübung im Großen heischt Bequemlichkeiten, die theils im Lokale, dann in hinlänglicher Menge der zweckmäßigesten Gefäße, und endlich in einem gewissen Verhältnisse der Arbeit und deren Austheilung besteht. Dem zu Folge soll die Küche geräumig, hoch gewölbt, und nur mit einem einzigen Luftzuge versehen, außerdem aber mit einem für zwey Backöfen berechneten Bäckerzimmer, ferner mit einem Zimmer für kalte Arbeiten, und mit einem kalten Speise-Gewölbe verbunden seyn. Ein kleiner Herd von einem halben Schuh Höhe, drey Schuh Tiefe und sechs Schuh Breite, gerade unter dem Rauchfange befindlich, und mit einem eben so großen Mantel versehen, der schief im Triangel sich in den Rauchfang verliert, wird als der bequemste und holzsparendste geachtet. Im Grunde des Herdes wird, um das Verbrennen und Abfallen der Mauer zu verhüten, eine vier Schuh breite und drey Schuh hohe eiserne Platte, die gewöhnlich mit Wapen oder Sinnbildern gegossen wird, befestigt; über der Platte läuft eine starke in einem hal-

ben Triangel gebogene Eisenstange mit einigen auf und ab zu schiebenden Haken versehen, die dazu dienen, daß man die Kessel über das Feuer hängen kann, damit die hinaufspielende Flamme selbe schnell in's Kochen bringe.

Das Feuer muß mit kleinem Holz angemacht und unterhalten werden, damit es hell brenne. Um diese Flamme immer gehörig benützen zu können, wird ein großes Scheit Holz rückwärts an die Platte gelegt, mit Asche überdeckt, und die kleineren Scheite dann vorwärts so gelegt, daß die Luft von unten hinein zieht, und die Flamme durch die Schichten hervor treibt, welches besonders bey dem Garbraten zu beachten ist. Acht bis zwölf Windöfen von gegossenem Eisen werden von unten hohl gebaut, damit man die Casserole, die über dem Kohlenfeuer in's Kochen gebracht worden ist, unten hinein stellen kann; die concentrirte Hitze erhält alles im Kochen, so daß, wenn die Casserole gerade unter das Gitter über die glühende Asche gestellt ist, alles zu Asche brennen kann; vorausgesetzt, daß Kohlen von Buchen- oder Birkenholz gebraucht werden, welche sehr zu empfehlen sind, weil sie einen weit höheren Grad der Hitze geben, länger ihr Feuer halten, viel weniger Staub verursachen, und endlich bey weitem nicht so viel Stickluft verbreiten, als die Kohlen vom weichen Holz, die durch das häufige Dampfen des Kohlengases der Gesundheit so sehr nachtheilig sind. Das Eitelpfand könnte als Skizze zu einer Küche dienen. Es soll der Bequemlichkeit, der Erleichterung der Arbeit, hauptsächlich aber des Ersparnisses wegen ein gewisser Vorrath von Casserolen vorhanden seyn; so daß, wenn man im Nothfalle die Arbeit mit fünfzig Casserolen richten kann, deren hundert vorhanden seyen. Ist solch

ein Vorrath da, so können die zu waschenden Casserole so lange in dem Abwaschkessel (in einer leichten Lauge) liegen, bis die anklebende Kruste sich von selbst ablöst, und der Kesselreiber nur mit einem Stücke Flanell leicht darüber fahren darf. Ist aber ein solcher Vorrath nicht vorhanden, so müssen sie gleich gereinigt, und das Anklebende mit dem größten Sande unter heftigem Reiben losgemacht werden, wobey das Zinn bald weggerieben, und das kostspielige Verzinnen oft nothwendig gemacht wird; endlich darf der Kesselreiber bey einem gehörigen Vorrath an Casserolen den Kessel nur zwey Mahl des Tages higen, und die übrige Zeit kann zu andern Arbeiten verwendet werden. Dringend nothwendig ist die Beyschaffung einer gewissen Zahl von Sauce-Casserolen und deren reinliche Unterhaltung. Sie sind nur einen dritten Theil höher als die gewöhnlichen, und von Innen und Außen verzinnt, mit Deckeln, die statt Handgriffen mit kleinen Knöpfchen versehen sind. Zu dieser Beyschaffung gehört auch eine länglich viereckige kupferne Wanne aus vier bis fünf Finger hohen Wänden. Diese Wanne wird ungefähr zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllt, und an der Ecke eines brennenden Windofens siedend heiß unterhalten; es wird heißes Bad (Bain-Marie) genannt, und dienet dazu die Funken unbeschadet wärmen zu können.

Unter diese Nothwendigkeit der Beyschaffung gehören auch eine gewisse Anzahl Urrecht- und Schöpflöffel von verschiedener Größe. Der in der Folge stets benannte Schöpflöffel wird durchgehends als ein halbes Seitel fassend angenommen.

Die immer reine Küche, die spiegelnden Casserolen, die mit immer weißer Wäsche bedeckten Tafeln, immer

frisch roth angestrichenen Windöfen und hundert andere, die Reinlichkeit bezeichnende Kleinigkeiten, werden, da die Reinlichkeit die erste Tugend der Küche ist, als sich von selbst verstehend vorausgesetzt. Der Chef muß zugleich darauf sehen, daß die Bekleidung seiner Untergeordneten anständig, durchaus weiß und immer sehr rein sey. Zu diesem Ende wäre zu wünschen, daß die Herrschaft die Wäsche der Köche bestritte, und sie in der Reinigung derselben frey halten möchte.

Dieser groß scheinende Apparat sollte meine Leser aus den übrigen Ständen nicht abschrecken, im Verlauf des Werkes zu suchen, um für ihr Bedürfniß genugsam zu finden, denn obgleich für höhere Küchen entworfen, ist dennoch zugleich auf das Allgemeine Bedacht genommen worden, indem Gerichte jeder Art erscheinen, und eine große Anzahl mittelst einer verständigen Einschränkung à la portée de tout le monde gestellt werden können. Aus dem Wunsche, besonders für's Allgemeine mehr zu liefern, ist das Werkchen »Ni cht mehr als sechs Sch ü ssel n« entstanden, worauf ich meine hier etwa unbefriedigten Leser aufmerksam mache.

Von der Eintheilung der verschiedenen Arbeiten.

Die Kochkunst theilt ihre Arbeiten in mehrere Zweige, von welchen zwei als selbstständig zu betrachten sind, nämlich die Kunstbäckerey und Bratenbratercy; die übrigen werden nur bey großen Festivitäten gefordert, und dann bilden die Suppen und Faschen eine dritte, die Tunken eine vierte, die kalten Fischespeisen mit Inbegriff der Aufsätze von Fett (Socfel) eine fünfte, die feinen warmen Gerichte eine sechste, die letzten Zwischenspeisen, aus

grünen Sachen bestehend, eine siebente Abtheilung: manchemahl werden die Suppen zu den Grünspeisen, und die Faschen zu den Tunken oder auch zu den kalten Arbeiten gezogen. Diese fabrikmäßige Eintheilung der verschiedenen Theile der Kochkunst, ist dem! Gange des Ganzen unumgänglich nothwendig; denn abgesehen, daß ein jedes beschäftigte Individuum so viel Kenntniß besitzen muß, um in allen Branchen gebraucht werden zu können, so wird der Geist eines jeden nur auf einen kleinen Theil angewiesen, um besser wirken zu können. Eine jede dieser Abtheilungen hat einen Chef, die alle unter einem Küchenmeister stehen. Das Gelingen des Ganzen hängt gewöhnlich von diesem ab, es kommt daher alles auf die glückliche Wahl desselben an. Solche große Talente der Küche gibt es nicht viele, und der Herr des Hauses kann immerhin von Glück sprechen, wenn ihn der Zufall einen solchen treffen läßt.

Einiges über die in der modernen Küche üblichen Gewürz-Sorten.

Unter Gewürzen werden jene Ingredienzien und Zuthaten begriffen, die den specifischen Geschmack einer Speise erhöhen oder modificiren; allein nicht alle Gewürze haben denselben Endzweck. Einige davon sollen vorzugsweise die Verdauung begünstigen, andere nur den Gaumen reizen, und noch andere beydes zugleich versehen.

Pfeffer.

Der schwarze Pfeffer ist das gemeinste und bekannteste Gewürz, dessen häufiger Gebrauch nicht seinem Geschmack zugeschrieben werden kann; denn derselbe ist nichts weniger als angenehm, sondern seiner medizinischen Ei-

genschaft, den Magen zu erwärmen und denselben zur Verdauung anzureichen, welches bei fettem Fleische, bey einigen Kohlgattungen, und besonders bey dem Genuß roher Pflanzen, als grünem Salat und Gurken=Salat sehr nothwendig wird. Früh Morgens nüchtern in ganzen Körner verschluckt, soll er den Magen stärken. (Funke.) Im Handel findet man zweyerley Pfeffer, nämlich weißen und schwarzen; der letztere ist die ungeriefte Beere des Pfefferstrauchs, daher seine Schärfe; die erstere ist aber die gereifte Beere desselben, und dadurch von milderem Geschmacke. Um denselben in gehöriger Menge den Speisen zusetzen zu können, und dessen scharfen Geschmack am Gaumen und in der Schlundröhre zu mindern, ist man auf den Gedanken gekommen, denselben nur gröblich zu überstoßen, in dieser Gestalt wird derselbe Concassé genannt, und ist in einem jeden Gewürzgewölbe zu haben.

Englisches Gewürz (Neu=Gewürz).

Auch Neugewürz, jamaischer Pfeffer, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer, ist die Beere der Gewürz=Myrthe, vorzüglich in Jamaica einheimisch. Dieß Gewürz vereinigt in sich den Geschmack der Gewürznelke, des Zimmets und der Muskatnüsse, daher hat man sie allerley Würze (allspice) genannt; dieses Gewürz ist nicht so hitzig, als das gemeine, und folglich empfehlenswerth.

Gewürznelke wird auf den molukischen Inseln (seine Heimath) nicht als Gewürz, sondern nur zum Wohlgeruch verwendet, welches auch bey uns anzuempfehlen wäre, in Betracht, daß ihr Geschmack äußerst scharf ist. Im Verlaufe des Werkes wird es auch nicht des Geschmacks wegen angegeben, wozu es eigentlich fein gestoßen werden müßte, sondern ganz in Zwiebeln gesteckt, und

in der Fleischbrühe gekocht, oder in geringem Verhältnisse zu andern Gewürzen, den Sauerbrühen und Säuerungen beygegeben.

Jngwer (*Amomum Zingiber*). Diese Wurzel soll eines der gesündesten Gewürze seyn, nicht sowohl ihres feinen Geschmacks, als vielmehr wegen ihrer vortreflichen Eigenschaft, den Magen zu stärken. Den ostindischen hält man für den besten. In seinem Vaterland macht man nicht nur die frisch ausgegrabenen Wurzeln in Zucker zur Confiture, sondern braucht die Blätter zu Salat und andern Speisen.

Muskatnuß und **Macis** oder **Muskatblüthe** werden ihres angenehmen Geschmacks, und ihrer nervenstärkenden Eigenschaft wegen häufig als Würze gebraucht; vorzugsweise zu jenen Gerichten und Tunken, die stark in Butter gehalten werden; die Muscatblüthe, ein feines häutiges Gewebe, das die Nuß in ihrer fleischigen Schale umschließt, ist der Nuß selbst noch vorzuziehen; die unreifen Muscatnüsse werden in Zucker eingemacht, und als confiture gebraucht.

Zimmt. Die Rinde des Zimmtbaumes, oder vielmehr von dessen Aesten, besonders von jenen aus Ceylon, hat einen süßen feinwürzigen Geschmack und Geruch; man braucht ihn vorzugsweise zu Gerichten, die mit Milch oder Zucker bereitet werden. So ist derselbe auch die wesentlichste Würze zu Getränken, die Wein und Zucker zu ihren Bestandtheilen haben.

Curcuma oder **Indischer Safran**, wird in Indien und in England stark als Würze gebraucht; derselbe hat unserm Safran gleich eine rothgelbe, färbende Eigenschaft; sein Geschmack ist eigenthümlich, aber nicht sehr

angenehm. In der Arznei rühmt man die Wurzel, oder den Aufguß von derselben, als die zähen Säfte verdünnendes und auflösendes Mittel.

Spanischer Pfeffer (jährige Beißbeere, Bogelpfeffer) hat einen überaus feurigen, brennenden, dem Pfeffer ähnlichen Geschmack, wird auch von den Indiern statt des eigentlichen Pfeffers gebraucht, und daher auch indischer Pfeffer genannt. Eine Spielart von dieser Pflanze bringt Früchte mit fleischigen Schalen, welche in England vor der völligen Reife abgenommen, an der einen Seite aufgeschnitten, vom Samen gereinigt, etliche Tage in Salzwasser gelegt, und zuletzt in Essig eingemacht werden. Nach dieser Zubereitung werden sie Poivron genannt; sie erwärmen den Magen, und erwecken starken Appetit; man darf sie aber nur sparsam genießen, weil sie zu hitzig sind.

Noch schärfer ist die kleine Beißbeere; in Cayenne wird ein Pulver aus denenselben bereitet, und als Gewürz an Speisen gebraucht, welches gleichfalls in England geschieht, und Cayenne-Pfeffer genannt wird.

Man muß Acht haben, um nicht mit dem Finger an einen empfindlichen Theil des Gesichtes zu fahren, als Lippe oder Auge, nachdem man mit dieser Frucht hantirt hat; eine solche Berührung verursacht eine augenblickliche Entzündung. Dieses dürfte besser, als eine jede Ermahnung oder Warnung dessen behuthsamen Gebrauch bestimmen; unsere Gaumen sind zwar noch nicht überreizt, um solch heftiger Würze zu bedürfen. Es sind auch nur einige Gerichte, die aus dem Auslande, und vorzüglich von den Engländern zu uns übergebracht, diese, als zu deren specifischen Geschmack gehörige Würze führen.

Petersilie. Von dieser Pflanze brauchen wir die grünen Blätter und die Wurzeln, die einen süßlichen feinwürzigen Geschmack haben, und dieserwegen vorzugsweise den Fleischbrühen beygegeben werden. Die grünen Blätter geben eine eben so feine Würze, die sich durch ihr auffrischendes Wesen besonders empfiehlt; sie dürfen aber, dem Gerichte oder Brühe einmahl beygegeben, nicht mehr gekocht werden.

Man hat zwey Arten grüne Petersilie: die gemeine und die krause, mit breiten krausen Wurzelblättern; diese ist etwas zärtlicher als jene, man zieht sie aber vor, weil sie nicht so leicht mit der schädlichen Hundspetersilie, und dem Schierling verwechselt werden kann. Die Hundspetersilie, ist durch den Glanz der Blätter auf der unteren Seite, so wie der giftige Schierling durch die rostbraunen Flecken am Stängel kenntlich.

Kerbel. Man zieht in Gärten zwey Gattungen von dieser Pflanze: den gemeinen Garten-Kerbel und den spanischen; der erstere wächst in den südlichen Gegenden von Europa wild. Er sieht zwar jung der Petersilie ähnlich, allein die zwey- und dreyfach gefiederten Blätter, deren Blättchen tief eingeschnitten und eyrund lanzetförmig sind, machen ihn leicht kenntlich. Der spanische Kerbel (Anis-Kerbel), hat etwas größere, dreyfach gefiederte Blätter, deren Blättchen lanzetförmig, weich und in fein gezahnte Einschnitte zertheilt sind. Außer dem ökonomischen Nutzen, hat er auch verschiedene medicinische Eigenschaften, indem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und harntreibenden Mitteln zählt.

Saturey. Die Blätter haben einen etwas bitterli-

chen gewürzhaften Geschmack; sie dienen als Gewürz bey verschiedenen Speisen, besonders zu grünen Bohnen.

Majoran (Macaron) hat einen starken gewürzhaften Geruch und Geschmack; man braucht ihn zu mehreren Gattungen Würsten und Gebäcken, vorzüglich aber zu gebratenen Gänsen und Enten, deren Fleischgeschmack er vorzüglich hebt.

Thymian (Kuttelkraut), dieses Kräutchen wird getrocknet, und das ganze Jahr hindurch in der Küche aufbewahrt; seines starkwürzigen Geschmackes wegen muß man bey dessen Gebrauche sich vor Uebertreibung hüten. Er wird zu allen Einsäuerungen, Sauer- und Salzbrühen, zu Würsten, vorzugsweise aber zu Schöpfsfleisch, mit Vortheil gebraucht.

Salvey, hat einen etwas zusammenziehenden Geschmack und starken Geruch; er soll sehr heilsam seyn, daher die lateinische Benennung, Salvia von Salvare. Als Würze ist er indessen nicht beliebt; man braucht ihn nur zu Fischen. z. B. zum gebratenen Kal.

Basilienkraut, hat einen sehr linden Geschmack aber einen sehr starken Geruch; als Würze wird es nur bey wenigen Gerichten gebraucht, nur die Tauben scheinen dessen bey gewissen Bereitungen zu bedürfen.

Löffelkraut (das gemeine), wird seines scharfen und bitteren Geschmackes wegen als Würze zum grünen Salat mit Vortheil verwendet; auch werden Brot-Butterschnitten, mit fein geschnittenen Knospen dieser Pflanze stark besät, als hors-d'oeuvres präsentirt. Dieses Kraut ist als ein eröffnendes, und der Fäulniß widerstehendes Mittel bekannt. Am berühmtesten ist es durch seine Wirk-

samkeit wider den Scharbock geworden, worin es alle andern Pflanzen übertreffen soll.

Trip-Madame, ist ebenfalls ein Kräutchen, dessen Blätter gerne zu Suppen, zu Salat gebraucht werden; eine Gattung dieses Geschlechts ist die:

Fette Henne, man schreibt beyden heilsame Eigenschaften zu.

Pimpinelle, hat einen gelinden zusammenziehenden Geschmack; wird deshalb in Kräuter-Suppen und zu Salaten als Würze gebraucht.

Kresse, dient als Würze zu Salat, und fein geschnitten über Brotbutter Schnitten gestreut, als hors-d'oeuvre aufgetischt, weil sie Gflust anreizt.

Caperu. Die unaufgeblühten, dann in Essig und Salz eingemachten Blumen des Capernstrauchs, dienen uns als Würze zu Speisen und Tunken; sie vermehren den Appetit, sind aber schwer verdaulich.

Lorbeerblatt; ist unserer Küche, was der Baum selbst den alten Dichtern war; die meisten Fische, und ein jedes Gericht aus Wildpret führen es in ihrer Begleitung als Folie ihres Geschmacks. Es sollte mich wundern, wenn die Dankbarkeit eines geistreichen Epikuräers dieselben nicht in einem Lobgedicht besingen sollte.

Zwiebeln, gehören in die Kategorie der vorzüglichsten Ingredienzien und Würzen unserer Küche. Ihr Geschmack ist süßwürzig, und läßt sich leicht mit Gerichten aus Fleisch assimiliren.

Die kleine weiße florentinische Zwiebel, von der Größe einer Haselnuß, ist noch zarter und süßer als die spanische, man ist sie in Suppen und unter dem Salat.

Porre (auch **Pory**), gehört zu dem Geschlechte der Zwiebel, von welcher sie im Geschmacke etwas abweicht; man braucht sie gleichfalls als Würze an Speisen.

Schalotte, hat der Zwiebel gleich süßen aber mehr penetrant würzhaften Geschmack, sie wird häufig zu Fleischgerichten, die kräftig gehalten werden sollen, gebraucht.

Schnittlauch, wird der grünen Petersilie gleich fein geschnitten, und gewissen Speisen beygegeben. Sein Geschmack ist eigenthümlich von besonders guter Wirkung bey Eyserspeisen, Brotsuppen und Salaten.

Knoblauch, gehört gleichfalls zu dem Geschlechte der Zwiebel, hat aber bei weitem den stärksten Geschmack, viele Menschen können den Geruch nicht einmal vertragen. An einigen Orten ist der Knoblauch die Würze par excellence, z. B. in der Provence und in Languedoc.

Zu Schöpfenbraten, Rostbraten, bey Gerichten von Trüffeln (sehr behuthsam) gibt derselbe eine angenehme Würze.

Rocambole, hat einen viel milderen Geschmack als der Knoblauch, wird daher demselben gerne vorgezogen.

Einige gewürzhafte Zusammensetzungen und Essenzen, aus dem neuesten in London erschienenen Werke, ein Cooks-Oracle, gezogen, dürften hier nicht am unrichtigen Orte stehen.

Mushroom Cat-Sup: Schwamm-Essen z. Zur Zeit der Schwämme, nemlich im Verlauf des Monats September, läßt man sich frisch gepflückte, junge oder doch nur bis zur Hälfte ausgewachsene Pilzlinge bringen, und durchklaubt sie sorgsam, damit kein verdächtiger Schwamm mitgenommen werde. Diese Schwämme werden nun in einen irdenen Topf schichtweise gethan, und

eine jede Schicht mit etwas Salz bestäubt; nach zwey bis drey Stunden, während welcher Zeit sie vom Salz durchdrungen, mürbe geworden sind, mit den Händen oder einem scharfen hölzernen Spatel klein gequetscht, wieder bedeckt und ein Paar Tage an kaltem Orte stehen gelassen, während welcher Zeit man sie einige Mal umrührt. Dieser Brey wird dann in groß dickhalsige Flaschen gefüllt, und auf eine Maasß (Quart) zwey Loth schwarzer ganzer Pfeffer beygemischt, die Flasche wird bis an zwey Finger vollgefüllt, gut verstopft, und bis an den Hals in einen großen Topf mit kaltem Wasser an's Feuer gesetzt, und zwey volle Stunden lang gekocht; nach einigem Abkühlen wird dieselbe endlich heraus gehoben, aufgemacht, und der Saft in eine gut verzinnte Casserole durch ein Haarsieb geseiht. Nun läßt man diesen Saft eine halbe Stunde hindurch langsam kochen, sorgsam abschäumen, und die Essenz ist auf einen hinlänglichen Grad des Wohlgeschmackes gelangt; allein jene, die den Cat-sup am Kostbarsten haben wollen, lassen diesen Schwamm im Saft bis auf die Hälfte einkochen, und dann mögen sie ihn den double Cat-sup nennen. Diese Concentrirung biethet mehrere Vortheile dar; nemlich: er hält sich besser, und man braucht nur die Hälfte so viel, um einer Lunke den gehörigen Geschmack mitzutheilen, ohne dieselbe merklich zu verdünnen. Nach diesem Einkochen wird der Saft sorgsam abgeschäumt, und in eine kleinere Flasche gethan und verstopft; den andern Tag wird dieser Saft wieder behuthsam abgeseiht, und bis zum Klarwerden durch ein Filtrir- oder Fließpapier filtrirt; auf eine Pinte (32 Loth schwere Flüssigkeit), wird ein Eßlöffel voll Spiritus beygemischt und wieder ruhig gelassen; und es gibt noch ei-

nen feinen Saft, von welchen man die Essenz auf kleine Fläschchen gegossen, gut zugestopft, verpicht und am kalten Orte aufbewahrt.

Man untersucht diese Flüssigkeit von Zeit zu Zeit, und wird man einige leichte Flocken, oder ein feines Häutchen über derselben gewahr, welches leicht zu ersehen ist, wenn man ein Licht hinter die Flaschen hält, so müssen sie mit einigen Körnern Pfeffer wieder aufgeköcht werden.

Es wird nicht mehr Pfeffer zugemessen als unumgänglich nothwendig war, die Essenz im Geschmacke zu erhöhen, und die mögliche Gährung abzuhalten, wozu hauptsächlich auch die Beymischung des Spiritus und das Ausschwenken der Fläschchen mit demselben gehört.

Dieser Cat-sup gewährt auch den wesentlichen Vortheil, daß wir zu allen Zeiten des Jahres, und besonders an Festtagen unsern Suppen und Tunken im Wohlgeschmacke nachhelfen, da der Geschmack desselben unter allen Pflanzen-Säften dem Fleisch am nächsten kömmt.

Sardellen-Essenz. Quint-Essence of Anchovy,

Es werden zehn bis zwölf Sardellen in einem Mörser fein gestoßen, und in ein gut verzinntes Casserolchen gethan, der Mörser wird mit einem Eßlöffel voll reinem Wasser ausgespült, und zu dem Sardellenteig gethan, endlich verrührt und über Gluth gesetzt, bis die Sardellen geschmolzen sind, welches unter fleißigem Umrühren in fünf Minuten geschieht. Nach dieser Zeit wird ein Stäubchen spanischer Pfeffer (ein Viertel einer Drachme) hinzu gethan, und noch eine kleine Weile gedünstet, nun aber durch ein Sieb gestrichen, in ein Bouteilchen gethan.

Daß diese Dosis nach Belieben vergrößert werden kann, unterliegt keinem Zweifel; daß man aber möglichst

gute Sardellen zur Bereitung dieser Essenz nehmen muß, ist eine unerläßliche Verordnung; der Autor schlägt solche vor, die wenigstens zwölf Monath in Salz gelegen haben, und aber nicht alt genug sind, um ranzigen Geschmack zu haben. Das sorgsame Verstopfen und Aufbewahren an kalten trockenem Orte ist gleichfalls unerläßlich.

Ein Paar Eßlöffel voll dieser Essenz in eine große Schale brauner Tünke gethan, theilen derselben den feinsten Sardellengeschmack mit, ohne dieselben zu verunreinigen, oder zu verdünnen. Endlich kann diese Essenz auf den Tisch gesetzt, einem jeden Gaste zu Gebothe stehen, um daß derselbe die Tünke nach seinem Gaumen verstärken kann. Die Bereitung kann übrigens, und zwar zum großen Vortheil der Essenz, mit Madera-Wein oder mit der vorhergehenden Schwamm-Essenz, oder auch mit starkem Bertram-Essig, statt des zugesetzten Wassers, vorgenommen werden.

Nußschalen-Brühe. Walnut Cat-sup.

Es wird ein Gefrierkübel voll grüner Wälschernußschalen stark mit Salz bestreut, gut durch einander gemengt und bedeckt, bey Seite gestellt und von Zeit zu Zeit durch einander gewühlt. Nach sechs Tagen wird der Saft, dessen sie beträchtlich viel geben, abgeseiht, und so lange gekocht, als noch Schaum aufsteigt; dann werden ein Viertelpfund Ingwer, eben so viel Neugewürz, vier Loth Gewürznelken, vier Loth langer Pfeffer gröblich gestoßen, und in dem Saft eine halbe Stunde langsam gekocht; endlich nach einigem Auskühlen in Flaschen gefüllt; man muß darauf sehen, daß in eine jede Flasche gleichviel Gewürz zugetheilt wird; die Flaschen müssen vor dem Verstopfen

vollkommen voll gegossen, dann verstopft, verpicht und an kaltem Orte aufbewahrt werden.

Superlativ-Tunke. Sauce superlative.

Das Cooks-Oracle verordnet, eine Pinte (32 Loth) Portwein, eben so viel von dem vorhergehenden Mushroom Cat-sup, eine halbe Pinte Walnut Cat-sup, acht Loth fein gestoßene Sardellen, zwey Loth sehr feine Limonien-schalen, eben so viel geschälte und überschnittene Schalotten, eben so viel fein geriebenen Meerrettig (Krän), Neugewürz und schwarzen Pfeffer, von einem jeden zwey Loth, Spanischenpfeffer (Vogelpfeffer) eine Drachme, gestoßnem Sellerie-Samen eine Drachme. Dieses alles in eine breithalsige Flasche gethan, genau verstopft, längere Zeit hindurch alle Tage aufgeschüttelt; und so erhält man eine delicioße Geschmack-Essenz.

Die Zusammensetzung ist verständig berechnet, der Erfolg sehr angenehm; denn ein Paar Eßlöffel voll einer Tunke beygemischt, heben dieselbe überraschend, besonders an Festtagen, wo man mit der Kraftbrüh aus Fleisch nicht nachhelfen darf. Der Autor scheint dieß sehr lebhaft gefühlt zu haben.*)

Essenz für kalte Tunken. Salad, or piquant
Sauce for good meat.

Die folgenden Ingredienzien werden theilweise fein gestoßen; nehmlich, eine halbe Drachme Sellerie-Samen

*) This composition, is one of the »Chef d'oeuvres« of many experiments I have made, for the purpose of enabling the good Housewives of great Britain to prepare their own Sauces: it is equally agreeable with fish, game, poultry, or ragouts, etc., and as a fair lady may make it herself, its relish will be not a little augmented, — by the certainty that all the ingredients are good and wholesome.

eben so viel spanischer Pfeffer (Vogelpfeffer), hinzu kommen zwey Loth geriebener Krän, ein Loth Salz, ein Loth fein geschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Senft (mit Kränwasser oder Essig angemacht); dieses wird mit einer Pinte guten Essig abgerührt, und in eine Flasche bey Seite gesetzt: nach einer Woche wird die Flüssigkeit behuthsam abgeseiht.

Es darf wohl nicht erinnert werden, daß diese Essenz nie ohne den Beytritt von Öhl gebraucht wird.

Indisches Pulver, Curry-Powder.

Sechs Loth Coriander-Samen, eben so viel Kurkumey-Wurzel, zwey Loth schwarzer Pfeffer, eben so viel Ingwer, ein Loth Senfmehl, Cardamomen-Gewürz, ein halb Loth spanischer Pfeffer (Vogelpfeffer), und Kümmel, ein halb Loth von einem jeden; diese Gewürze werden zu einem Pulver gestoßen, und in Fläschchen aufbewahrt. Der Gebrauch ist unserm gemeinen Gewürze gleich, nemlich eine Messerspize voll, in eine bestimmte Tünke, auch minder oder mehr, je nachdem man selbe schwächer oder stärker in diesem Geschmacke haben will.

Gewürz-Pulver. Savoury Ragout-Powder.

Man nimmt eine Drachme Neugewürz, ein Loth schwarzer Pfeffer, eben so viel fein abgeriebene Limonien-schalen, Ingwer zwey Loth, spanischer Pfeffer zwey Drachmen, geriebene Muskatnuß zwey Loth, und ein Loth gut getrocknetes Salz. Diese Gewürze werden unermüdet gestoßen, und äußerst fein durchgeseiht, endlich in Fläschchen aufbewahrt. Eine interessante Bemerkung folgt diesem Aufsatze.*)

*) Theſe Spices in a Ragout are indispensable to give it a flavour, but not a predominant one; — their presence should

Der Autor sucht den höchsten Geist der englischen Küche in der glücklichsten Combination der Gewürze. Der Franzose sucht diesen höchsten Punct in der Concentrirung der thierischen Substanzen, den sie Haut-Gout nennen. Unsere deutsche Küche scheint sich von beyden zu entfernen, Milde und Materiel scheint unser Motto. Es ließen sich hier recht interessante Parallelen ziehen, die einer geschickten Feder hinlänglichen Stoff zu einem besonderen Werke geben dürften.

Kräuter-Pulver. Soup-herb Powder, or vegetable Relish.

Zu dieser Pflanzen-Würze nimmt man grüne Petersilie, Saturey, süßer Majoran, Citronen-Münze, von einem jeden vier Loth, dann fein abgenommene Limonienschalen und Basilienkräutchen, von einem jeden zwey Loth. Diese Kräuter werden in einem Wärmkasten langsam gedörret, fein gestoßen, durch ein feines Sieb gesiebt und in Bouteilchen gut verwahrt.

Sup-herb and savoury Powder or quintessence of Ragout.

Drey Theile von Kräuterpulver, und ein Theil Gewürzpulver (S. die beyden vorhergehenden Artikel) geben diese Essenz.

Diese Recepte dürften hinreichen, dem Leser einige Idee über solche Zusammensetzungen zu geben; ja mit

berather supposed than Percived; — they are the invisible spirit of good Cookery: indeed, a Cook without Spice, would be as much at a loss, as a confectioner without Sugar: — a happy mixture of them, and proportion to each other, on the other ingredients, is the schef-d'oeuvre of a first-rate Cook.

gehöriger Aufmerksamkeit und wiederholten Versuchen, ihn in den Stand setzen, für den individuellen Geschmack andere zu erfinden.

Wenn im Verlauf des Werkes die Gewürze bey vorkommendem Gebrauche nicht nach genauem Gewichte an gegeben werden, so geschieht dies, der ungleichartigen Gaumensfähigkeit der Menschen, und weil hierin keine Norm aufzufinden ist; denn was jenem zu stark vorkömmt, scheint einem zweyten gerade recht, und einem dritten zu schwach; endlich müßte ein Quentchen Würze, so viel Pfund Fleisch, Wasser und Zubehör zum voraus, welches genaue Abwiegen bey der Ausübung zu unübersteiglichen Schwierigkeiten Anlaß geben würde; dieser wirklich schwierige Theil der Kochkunst, kann nie anders als mit höchster Aufmerksamkeit behandelt werden; der Scharfsinn und gesunde Gaumen müssen das übrige thun; die feine Würze darf nur vermuthet, aber nicht hervorstechend gefühlt werden.
