

sauce, Gallantin von Kapanner, Gansleber in Aspik, Gezulzter Karpfen, Gespickte Gansleber, Hechte, Hühnermayonnaise, Kalbskottelets in Aspik, Kalbsroulade, Lachs mit Mayonnaise, Leberpastete, Mayonnaise von Lachs, Mandelfisch, Marinierter Fisch, Pfefferfisch, Ragout in Muscheln, Trüffelpastete, Welscher Salat, Warme Räucherzunge.

## XXIII. Observanzen für den Haushalt.

### I.

#### Einrichtung des Haushaltes nach jüdischem Ritus.

Kurz bevor die jüdische Jungfrau in den Stand der Ehe tritt, soll sie darauf bedacht sein, einen den religiösen Satzungen entsprechenden Haushalt einzurichten. Sie möge sich von der modernen Bildung, welche zuweilen eine ungerechtfertigte Aufklärung in religiöser Beziehung hervorruft, nicht beirren lassen und wohl erwägen, daß Wissenschaft und Religion ruhig nebeneinander bestehen können, daß die eine die andere nicht ausschließt und daß Religion eine gewisse innere Beruhigung erzeugt. Die jüdische Hausfrau möge die ihr vorgeschriebenen Pflichten nicht für überflüssig ansehen, die Erfüllung derselben wird ihr gewiß nicht schwer fallen, so sie bedenkt, daß eine echt religiös-jüdische Richtung von ihr eingeschlagen, das Fundament ihres glücklichen Familienlebens bildet. Zur Einrichtung des Haushaltes wird sie vor allem zweierlei Geschirr, das eine zu Fleischspeisen, das andere zu Milchspeisen anschaffen, von denen sie jedes entweder in einen der zwei besonderen Küchenschränke oder in ihnen eigens zugewiesenen Abteilungen eines Schrankes einreihen wird. Es müssen somit sämtliche Küchengeräthschaften, als: Schüssel, Teller, Löffel, Messer, Gabeln, Röpfe, Salzbecher, Löpfe, hölzerne Löffel, Quirlen, Blechformen, Bretter, Abspül- oder Aufwaschgefäße, Walzbretter, Messerlappen, Küchenhandtücher in doppelter Anzahl angeschafft und, um jeder Verwech-

lung vorzubeugen, entweder durch die Form und, wo diese nicht möglich wäre, durch ein Abzeichen kenntlich gemacht werden. Ferner wären in der Küche zwei Tische anzuschaffen und für den Speisetisch in der Stube zwei Tischtücher, eines zu Fleisch-, das andere zu Milchspeisen zu verwenden.

## II.

### Das Koschermachen

Ist nicht nur ein religiöses Gebot, sondern auch in sanitärer (gesundheitlicher) Beziehung sehr notwendig. Es geschieht in folgender Weise: Das Fleisch oder Fett, sei es vom Rind oder Geflügel oder Wild (vom jüdischen Schlächter geschlachtet), wird vor dem Kochen oder Braten in ein dazu bestimmtes Gefäß gegeben, sodann soviel kaltes Wasser hineingegossen, daß von demselben das Fleisch überdeckt wird. Nachdem es eine halbe Stunde darin gelegen, wird von dem Fleische das daran noch befindliche Blut abgewaschen, das Fleisch oder Fett in eine Korb- oder Holzschlinge gelegt, und nachdem darin das Wasser gut abgelassen, wird das Fleisch oder Fett an allen Stellen mit Salz, jedoch dünn bestreut; hierauf lasse man es eine Stunde liegen und begieße es dreimal mit frischem Wasser und wasche es nochmals gut aus. Sollte das Fleisch oder Fett bereits Tags vorher koscher gemacht worden sein, so muß es über Nacht nur wenig gesalzen stehen.

## III.

### Behandlung des Geflügels vor dem Kochen oder Braten.

Das Geflügel wird von einem jüdischen Schlächter geschlachtet, dann gerupft, über einem Strohfener oder einer Spiritusflamme gesengt, gepuht und in kaltem Wasser gewaschen. Kopf und Füße werden von allem Geflügel, nur nicht von der Gans, weggeworfen. Der Bauch wird bis zum Brustknochen aufgeschnitten, das Fett und Eingeweide herausgenommen, die Galle vorsichtig von der Leber gelöst, damit sie nicht zerdrückt werde, und die Leber auf einen

Teller mit Wasser gelegt. Vom Herzen schneide man die Spitze ab und mache in ihm Quereinschnitte. Der Magen wird aufgeschnitten, gut gereinigt, die innere harte Haut abgezogen, der Kopf wird der Länge nach gespalten, der Schnabel abgehauen, aus ersterem das Gehirn und die Augen, aus dem Unterkiefer zwei feine Knochen herausgenommen, die Zungenspitze abgeschnitten und von den Füßen die Nägel abgehackt. Aus dem Halse ziehe man Schlund und Gurgel und schneide die vom Schlachtschnitte bis zur Brust sich hinziehende sogenannte Hauptader vorsichtig heraus, indem man sie nach und nach von der Seite löst, die Flügel, deren Spitzen man gleichfalls abhackt, knicke man ein. Von den Därmen löse man nur die zwei kleinen sogenannten trefenen, welche nicht genossen werden dürfen, entferne von ihnen das Fett, welches man gewöhnlich abgefondert ins Wasser gibt. Nachdem dies alles geschehen, mache man alle diese Bestandteile des Geflügels (ganz so wie in II angegeben) koscher, die Leber ausgenommen, welche man, wie schon vorhin bemerkt, auf einen Teller mit Wasser legt. Dagegen wird die Leber (ebenso auch Rinds- und Kalbsleber) auf einem Roste gebraten, gesalzen und nachher mit frischem Wasser begossen. Nachdem nun alles koscher gemacht worden ist, wird es, bevor es zum Kochen oder Braten gestellt wird, abgebrüht, von etwa zurückgebliebenen Federnstiften (Stoppeln) gereinigt, von den Füßen der Gänse jedoch die Haut abgezogen. Von den Därmen wird das Fett abgelöst, diese, falls man sie verwenden wollte, aufgeschlickt, vom Schmutze sauber befreit, in warmem Wasser gewaschen und über Nacht in kaltes Wasser gelegt.

## IV.

## Behandlung der Fische vor dem Kochen oder Braten.

Bei vielen, die von der Empfindlichkeit der Tiere einen ganz eigenen Begriff haben und den Schmerz bei diesen nur dann vorhanden wissen wollen, sofern die Tiere

denselben durch Heulen oder ähnliche Laute zum Ausdruck bringen, ist die Ansicht vorwiegend, daß der Fisch, der bekanntlich lautlos ist, keinem Schmerz unterworfen sei. Auf diesen Glauben hin wird von manchen, bewußt oder unbewußt, gegen dieses Tier, sobald es zum Genuße vorbereitet wird, hart verfahren, die Milde ist jedoch bei dem Fische nicht minder wie bei jedem anderen Tiere am richtigen Plage und aus diesem Grunde hüte man sich, den Fisch vor dem Schlachten abzuschuppen. Man töte ihn zuvor durch einen tiefen Schnitt dicht hinter dem Kopfe. Diese Art der Tötung hat auch noch den Zweck, daß das Fleisch der Fische sich länger frisch erhält. Nach diesem Schnitt werden sie geschuppt, die Flossfedern gehörig abgekratz und dann der Fisch durch frisches Wasser gezogen. Hierauf wird der Bauch der Länge nach aufgeschnitten, das Fett von den Därmen, welche man wegwirft, abgelöst, desgleichen die Leber von der Galle, wobei man darauf zu achten hat, daß diese nicht zerplatze, wodurch der ganze Fisch einen nicht mehr wegzuschaffenden bitteren Geschmack erhalten würde; das Fett nebst der Leber, dem Rogen oder der Milch gebe man in frisches Wasser. Hierauf wird der Fisch und zwar der Karpfen vom Rücken herunter in zwei Hälften gespalten und dann in Stücke geschnitten; wäre er mittelgroß, so wird er nicht gespalten, sondern nur zerschnitten, wäre er ganz klein, so werden mit dem Messer an verschiedenen Stellen Einschnitte gemacht. Gesalzen werden alle Fische, bevor man sie zum Abfieden stellt. Vom Karpfen wird das Blut aufgefangen und in Essig zerrührt, der Fisch selbst mit diesem ausgespült und die Eingeweide, welche beisammen bleiben, in den Essig gelegt und ein wenig gesalzen. Schleie wird gar nicht geschuppt, sondern öfter mit Salz abgerieben, der Schleim mit dem Messer herabgekratz und der Fisch gut gewaschen. Seefische, insbesondere getrocknete, werden gewässert, Lachs wie überhaupt Weißfische werden gleich mit etwas Essig begossen und nicht scharf gesalzen, weil sie vor dem Kochen nicht nochmals gewaschen werden dürfen. Auch lasse man sie nicht über Nacht in Salz, sondern koche sie ab.

## V.

## Behandlung aller Gemüsearten und Hülsenfrüchte vor dem Kochen.

Das Reinigen des Gemüses und der Hülsenfrüchte sowie des Obstes ist von großer Wichtigkeit, weil sie nicht selten Würmer oder andere kleine Insekten oder Eierchen derselben enthalten. So werden alle Kohlarten, nachdem sie entblättert, ihre Strünke und starken Hauptadern aus den größeren Blättern, vom Blumenkohl die kleinen Blüten geschnitten worden sind, in kaltem Wasser gewaschen, damit der Sand und die unreinen Teile abfließen, dann gebrüht, Petersilie und alle Suppenkräuter werden abgewaschen, und dann fein gehackt. Spinat wird von dem Kopfe abgeschnitten, so daß die Blätter einzeln abfallen. Spargel wird der Länge nach geschält, ohne daß man die Köpfe berührt, vor dem Kochen werden mehrere Stangen zu einem Bündel gebunden. Wurzeln und Rüben werden geschabt oder geschält. Von Pilzen werden die Stiele ab- und das wurmstichige herausgeschnitten, sie werden erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser gewaschen. Morcheln müssen gepulzt und zweimal gewaschen werden. Schoten werden mit dem Zeigefinger und Daumen durch einen Druck an den Ranten gespalten, die Körner herausgenommen, diese geklaubt, die wurmstichigen weggeworfen und in frischem Wasser gewaschen. Hülsenfrüchte werden geklaubt, die wurmstichigen Erbsen weggeworfen, Linsen und Bohnen sind nie wurmstichig. Alles wird gewaschen. Reis, Hirse und Gräupchen werden zuerst in kaltem Wasser geweicht, dann gebrüht, auf einem Sieb zum Abtrocknen ausgebreitet und mit kaltem Wasser abgespült.

## VI.

## Vorbereitungen zum Freitag-Abend und zum Vorabend eines Festtages.

Am Vorabende des Sabbaths, sowie eines jeden Festtages zündet die Hausfrau zwei auf dem gedeckten Tische

siehende, in Leuchter gesteckte Kerzen an, vor denen sie die flachen Hände breitet und folgende Segensprüche spricht, und zwar am Freitag-Abend:

בְּרוּךְ אַתָּה יי אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ  
לְהַדְלִיק נֵר שְׁלִשְׁבָּת

am Vorabende jedes Festtages:

בְּרוּךְ אַתָּה יי אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ  
לְהַדְלִיק נֵר שְׁלֵי-יוֹם טוֹב

Ferner legt sie auf das Gedeck des Gatten oder des Hausherrn zwei weiße Brote, Barches genannt, welche sie, wo möglich, selbst bereits am Vormittag des Freitags oder des Rüsttages eines Festtages gemacht und von denen sie Chalah (חלה) d. i. ein Opferstück genommen und unter dem Segensspruche:

בְּרוּךְ אַתָּה יי אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ  
לְהַפְרִישׁ חֻלָּה

ins Feuer geworfen hat. Auch stellt sie vor das Gedeck des Gatten oder Hausherrn ein Fläschchen mit Wein und einen Pokal oder ein Weinglas. Am Vorabende des Versöhnungstages, wo bereits vor dem Gange in die Synagoge das Abendessen eingenommen wird, unterbleibt die Beistellung des Weines.

## VII.

### Vorbereitungen zum Passahfeste (פסח).

Die jüdische Hausfrau entfaltet an den Tagen vor dem Passahfeste in wirtschaftlicher Beziehung eine Rührigkeit und Gründlichkeit, die ihr nur zur Ehre gereichen, sie sieht ein, wie wohlthätig unsere religiösen Institutionen sind, und daß alle religiösen Vorschriften ihre Begründung haben. Die Vorbereitungen, welche da zu treffen sind, werden von

der jüdischen Hausfrau nicht oberflächlich behandelt. Die ganze Wohnung, weiß sie, muß von Grund aus gereinigt, die Kleiderschränke gesäubert, die Speiseschränke, die Küchentische, die Holzgefäße geschauert, erstere mit Holzplatten oder starkem reinen Papier belegt, Brot, Mehl, Hülsenfrüchte, Gräupchen, kurz alles, was während der 8 Tage des Passahfestes nicht genossen werden darf, muß entfernt werden. Das im Laufe des Jahres verwendete irdene Speisegeräth, Messer, Gabeln, gußeiserne Geräte müssen auf die Dauer des Passahfestes an einen Ort, wohin man während dieser Zeit nicht mehr gelangt, gebracht werden. Das Porzellan-Geschirr, Gläser und Flaschen können jedoch benützt werden, nachdem man sie vor dem Feste drei Tage hindurch an jedem derselben mit frischem Wasser gefüllt hat. Eisengeschirr (nur nicht gußeisernes) muß geglüht, nachher dreimal mit kaltem Wasser begossen werden. Hölzerne Gefäße werden gründlich geschauert, nachher mit Wasser gefüllt, in welchem man ein glühendes Eisen oder einen glühenden Kieselstein verlischt. Silber- und andere metallene Geräte werden gepuht oder geschauert, dann an einander gebunden, in siedendes Wasser getaucht, in welchem man zuvor drei glühende Holzkohlen verlischt hat. Hierauf werden sie wieder mit kaltem Wasser begossen und sodann abgetrocknet.

### VIII.

#### Vorbereitung zum Sederabend.

An den ersten beiden Abenden des Passahfestes wird zum Abhalten des Seder dieser von der Hausfrau angeordnet. Zu diesem Zwecke verwende sie eine große flache Schüssel und eine in Quadrat sachförmig gelegte Serviette; in jedes der durch das fünfmalige Übereinanderlegen derselben entstandenen Fächer wird eine Mazze gelegt. Die hiezu verwendeten Mazzos sollen die größten, fehlerfrei und ganz fein. Auf den obersten Teil der Serviette, welcher die oberste Mazze zudeckt, wird eine flache Schüssel mit folgendem Inhalt gestellt: 1. Brunnenkresse, wo diese nicht vorhanden wäre, grüner gewaschener Lattig, 2. ein

Stück Kren (Meerrettich), woran das Grüne ist, 3. Monatrettiche, 4. ein Gefäß mit Salzwasser, 5. ein in Asche gebratener Knochen, 6. ein hart gefotenes Ei, wo mehrere Personen, mehrere hart gefotene Eier, 7 Choroses (חרוס). Dieses wird in folgender Weise zubereitet: Geschälte und fein gehackte oder geriebene Äpfel werden mit Zucker, gestoßenem Zimt, gestoßenen Mandeln oder Nüssen, zuweilen auch mit etwas Wein vermischt zu einem Teige gemacht und in ein kleines Gefäß gegeben. Dieses kann, falls es auf der Sederschüssel keinen Platz haben könnte, neben derselben stehen. Die Sederschüssel wird an derselben Stelle placiert, wo sonst das Gedeck des Hausherrn ist. In der Nähe der Sederschüssel wird ein mit Wein gefüllter Pokal, vor jedem der Tischgenossen, also auch vor dem Hausherrn, ein mit Wein gefülltes Glas gestellt. Nach der ersten Hälfte des Seder erhält jeder einen Teil des gefotenen Eies. Hierauf wird die Tafel gedeckt.



The first part of the book is devoted to a general  
 introduction of the subject, and to a description of the  
 various forms of the disease, and the manner in which  
 it is communicated. The second part contains a  
 detailed account of the symptoms, and the progress  
 of the disease, and the various methods of treatment  
 which have been proposed. The third part is  
 devoted to a description of the various forms of  
 the disease, and the manner in which it is  
 communicated. The fourth part contains a  
 detailed account of the symptoms, and the progress  
 of the disease, and the various methods of treatment  
 which have been proposed. The fifth part is  
 devoted to a description of the various forms of  
 the disease, and the manner in which it is  
 communicated. The sixth part contains a  
 detailed account of the symptoms, and the progress  
 of the disease, and the various methods of treatment  
 which have been proposed. The seventh part is  
 devoted to a description of the various forms of  
 the disease, and the manner in which it is  
 communicated. The eighth part contains a  
 detailed account of the symptoms, and the progress  
 of the disease, and the various methods of treatment  
 which have been proposed. The ninth part is  
 devoted to a description of the various forms of  
 the disease, and the manner in which it is  
 communicated. The tenth part contains a  
 detailed account of the symptoms, and the progress  
 of the disease, and the various methods of treatment  
 which have been proposed.