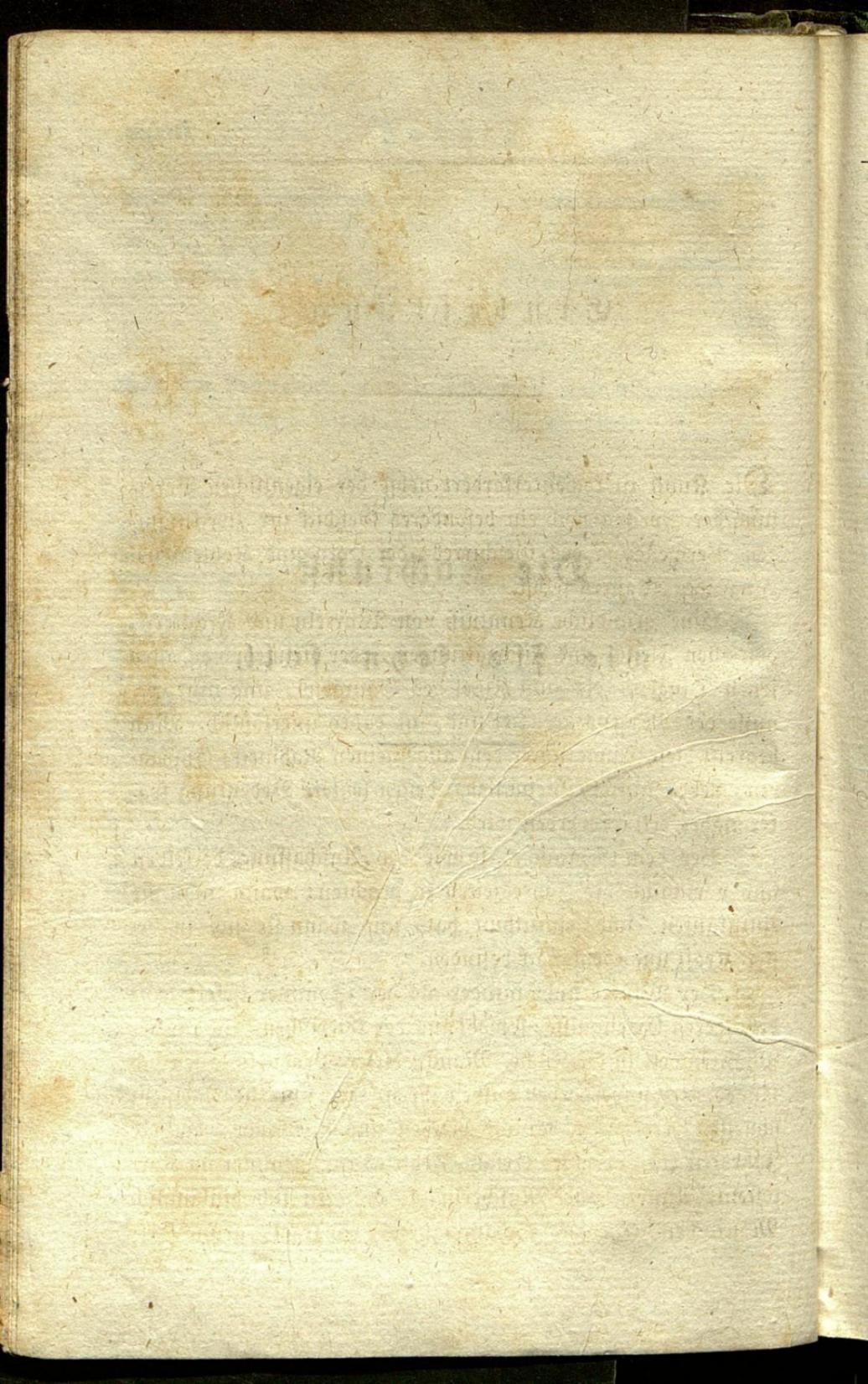


Die Kochkunst
wie sie seyn soll.



E i n l e i t u n g.

Die Kunst zu kochen erfordert nebst der eigentlichen Bereitung der Speisen noch ein besonderes Geschick zur zweckmäßigen Verwendung des Geschirres, der Holz- und Kohlenfeuerung, des Wassers selbst.

Eine gründliche Kenntniß von Wurzeln und Kräutern, von allen Fleisch- und Fischgattungen, oder vielmehr von allen jenen Dingen, die zum Nigel des Gaumens, und zum Genuße des Magens geeignet sind, ist dabey unerläßlich. Man begreift diese Dinge unter dem allgemeinen Nahmen: Schwaa-
rer, Lebensmittel (Victualien), dessen letztere Bedeutung später näher erklärt werden wird.

Bey dem Gebrauche, so wie bey Anschaffung derselben sind vorzüglich die Jahreszeiten zu beachten; wann man sie einzukaufen, und einzuthun hat, und wann sie sich in bester Kraft und Geschmael befinden.

Der Winter nicht minder als der Sommer liefert seine besonderen Erzeugnisse, sowohl aus der thierischen, als aus der Pflanzenwelt in die Küche. Manche dieser Producte lassen sich längere Zeit unverdorben aufbewahren, viele unterliegen einem schnellen Verderben. Einige biethen uns für solche, die die Jahreszeit eben versagt, Ersatz. Fehlt es im Sommer an Kartoffeln, Austern und Mäskerln, so drängen sich hinlänglich Maurachen, Carviol, Champignons, Spargel, grüne Erb-

fen, Fisoln an deren Stelle, um die Gerichte zu würzen.

Die weit vorgerückte Kunst der Gärtnerei weiß der Natur auch im Winter jedes ihrer Pflanzenkinder abzulocken.

Man findet schon im Februar Gurken, Fisoln, und mehrere andere Gemüse, deßwegen haben viele, in vorigen Zeiten für den Winter sehr kostspielig eingemachte Schwaaeren, heut zu Tage ihren Werth verloren.

In Salzwasser eingemachte grüne Erbsen und Fisoln, gedörrte Artischocken, in Öhl oder Schmalz gelegte Trüffelbünken ihr Ansehen und ihre Substanz ein. Sie verderben durch ihre Beymischung den Geschmack der Speisen, welches der Kenner und Feinzünger augenblicklich bemerkt.

Eingemachte Gurken aber, türkischer Weizen, Oliven, getrocknete Morcheln und andere genießbare Schwämme, so wie sauer eingemachtes Kraut und weiße Rüben, wenn sie gut gereinigt sind, lassen sich zehn Monathe unverdorben erhalten.

Pfirsiche, und andere Früchte, in Branntwein und Essig gelegt, bleiben eben so lang und noch länger brauchbar.

Alle Gattungen Marmeladen, in Zucker kunstverständlich eingesottenes Obst, sind dem Koche unentbehrliche Winteraushülfsstoffe.

Pöckel- und geräuchertes Fleisch, marinirte und geräucherte Fische, unterstützen ihn nicht minder zu seinen Wintervorräthen.

Nur mit solchen Vorkenntnissen ausgerüstet, wird es dem Koche oder der Köchinn möglich werden, die Wahl der Speisen zeitgemäß zu treffen, regelmäßige Speisezetteln zu verfassen, und echte Meisterstücke der Kochkunst auf die Tafel zu bringen. Freylich würde dem Kochenden die Arbeit sehr erleichtert, wenn er in allen Küchen die Stellung der Feuerherde, die Küchengeräthe und Brennstoffe so vorfände, wie es die

vielseitigen Bedürfnisse der Kocherey erheischen. Leider hängt dieses aber so wenig als die Bauart der Küche selbst von seiner Willkühr ab, und es gehört die Benützung des Ortes, wie er ist, und nicht wie er seyn soll, zur vorzüglichen Gewandtheit eines geschickten Koches.

I.

Die Feuerherde.

Die Sparherde, und andere neu erfundene Brat- und Backöfen sind wohl in bürgerlichen Küchen anwendbar, ja so gar nützlich, aber in großen herrschaftlichen Küchen gänzlich zu verwerfen.

Eine große gewöhnliche Feuerstelle, ein niederer französischer Bratherd thun hier die besten Dienste. Gibt die Mitte nur den nöthigen Raum für loderndes Bratenfeuer, das nebstbey noch mehrere Spieße mit Hitze theilen kann, so wird auch keine Sorge zur Stellung anderer Töpfe und Casserollen bleiben. Außerdem ist noch ein schmaler Herd zur Kohlengluth für Dreyfüße, zwey Backöfen, und mehrere Windöfen nicht nur empfehlenswerth, sondern sogar nothwendig. Kann schließlich noch ein fließendes Wasser angebracht werden, um die Vieualien zu erfrischen, und zu reinigen, und die Küche selbst immer rein zu erhalten, so läßt die Vollkommenheit dieses Ortes nichts mehr zu wünschen übrig, und es handelt sich nur noch um den Bedarf und die Beschaffenheit der Geschirre daselbst.

II.

Geschirre.

Das ganze Heer irdener Töpfe, Hasen, Reindln, Schüsseln und dergleichen Geräthe, welche in der gemeinsten Küche unentbehrlich sind, hier aufzuzählen, gehörte zum Überfluß. Man beschränkt sich daher nur, jene anzuführen, die in einer wohl eingerichteten Herrschaftsküche, außer den gewöhnlichen, nicht fehlen dürfen. Sie sind:

Ein kupferner oder eiserner Kessel, worin zum Abputzen des Geflügels, Waschen des Geschirres, und andern ähnlichen Zwecken immer siedendes Wasser vorräthig seyn muß.

Drey Kochkessel,

Ein großes, und

Ein kleines Fischwannel;

Sechs und dreyßig Casserollen, von größter bis zur kleinsten Gattung, nebst denen noch besonders

Zwey runde sehr flache Minuit- (Minuit-) Casserollen;

Drey ovale Braisewanneln;

Drey Rundellen von verschiedener Größe;

Zwey flache runde Platfond's (Platfond);

Vier Backbleche.

Alle diese Geschirre müssen von Kupfer und gut verzinnt seyn. Ferner gehören dahin

Ein messingener Mörser, zum Zerstoßen verschiedener Ingredienzen. Bey fetten und öhlichen Dingen ist, um die Auflösung des Grünspan's zu vermeiden, ein steinener Mörser zweckdienlicher.

Ein messingenes Einsiedbecken.

Mehrere verzinnte Unricht-, und große und kleine Schöpflöffel.

Mehrere gut verzinnte kupferne Formen, um Mehlspeisen zu gestalten, und kalte Speisen und Cremes zu stürzen.

Mehrere Gattungen kupferner kleiner, tiefer und flacher Hasche-Wanneln.

Einige blecherne Schüsseln und Platten für verschiedene Backereyen.

Reibeisen von mehr und weniger Feinheit.

Durchschläge von Blech, blecherne Spritzen, sowohl zur Würstefüllung, als um Spritzkrappen zu formen.

Blecherne Straubelöffel, Formenstangen von Blech, Hohlkräpfen zu backen.

Hohlhippen-Eisen, Waffelkräpfen-Eisen, Hohl-eisen zum Ausstoßen der Obstgehäuse, und zum Ausschneiden allerley Kleinigkeiten in gewissen Formen.

Sack- oder Schneidbretter von wohl ausgetrocknetem Holze, nebst dazu gehörigen Wiegen-, Stoß- und Sackmessern, dann Küchenmessern von kleinerer und größerer Gattung.

Dreypfüße, worauf die Casserollen gesetzt werden müssen, zum dünsten, zum rösten, und zum braten.

Kofte, mit dichterem und dünnerem Gitterwerke, welche aber auf der Oberfläche polirt seyn müssen, weil die anfliebenden Unreinigkeiten der Fetten nicht leicht von dem Eisen wegzuputzen sind.

Ein guter Bratenwender ist vorzüglich nöthig. Er muß so eingerichtet seyn, daß man ihn nöthigen Falls auch noch mit einigen kleineren und größeren Spießern in Verbindung bringen kann.

Eine geglättete Marmorplatte ist am zweckdienlichsten, um die Zuckerteige auszuarbeiten. Zu den gewöhnlichen Leigen thun so genannte hölzerne Radelbretter, und eben solche Rollen die nähmlichen Dienste. Schlußlich sind auch die Haarsiebe gröberen und feineren Fadens, so wie die Hobel, größer und kleiner zerschneidend, um Kraut, Gurken, Trüffeln und Äpfel in Späne zu hobeln, nebst andern üblichen Kleinigkeiten nicht zu vergessen.

Obchon es außer allem Streite liegt, daß es besser wäre, daß gemeine thönerne Geschir, die Weidlinge, tiefen und flachen Schüsseln und Teller verschiedener Größe ausgenommen, ganz aus allen Herrschafts-Küchen zu verbannen, weil es noch sehr vieler Verbesserungen bedarf,

um seine Bestimmung vollkommen und unschädlich zu erfüllen; so wird diese Verbannung doch noch lange frommer Wunsch bleiben. Man muß daher bey dessen Auswahl und Behandlung wenigstens vorsichtig zu Werke gehen.

Den meisten dieser Geschirre wird die Glasur nur oberflächlich aufgelegt, ohne genau mit dem Grundstoffe verschmolzen worden zu seyn. Solche lockere Auflage wird bald von der Säure angegriffen, und dann, mit den hineingegebenen Speisen vermengt, der Gesundheit nachtheilig.

Darüber kann uns bey dem Einkauf dieser Gefäße ein Druck mit dem Nagel des Daumens schnell zur Gewißheit führen. Bey einem solchen Versuche springt die zu leicht aufgelegte Glasur gleich ab.

Ist aber die Glasur wirklich ganz haltbar aufgetragen, so wird es doch gut gerathen seyn, solche thönerne Gefäße erst durch einige Stunden in Salzwasser zu kochen.

III.

Reinlichkeit.

Daß man diese Geschirre auch nach jeder Verwendung und vor ihrer Aufbewahrung reinige, möchte sich nicht auf dieselben allein, sondern auf alle Küchengeräthe beziehen, und sollte nicht erst berührt werden dürfen. Leider wird diese Reinlichkeit noch immer in den großen Küchen nicht zu gewissenhaft beachtet.

Sie erspiegle aber nicht nur an dem Geschirre, sie herrsche auch, mit dem Geiste der Ordnung verschwistert, durch das ganze Reich der Küche, ja selbst über die Anzüge der darin Beschäftigten bis zum geringsten Gehülfen.

In schmutzigen und verwirrten Küchen verschuechet Gek den regesten Appetit; aber mit Vorliebe und erhöhtem Gaumenreize setzt man sich an die Tafel, wenn man vorher einen Blick in diese Halle geworfen hat, und uns aus allen Schränken blankspiegelnde Teller, Schüsseln und Kannen entgegen glänzen,

und mit selben die Arbeitstafeln und Fußböden, immer rein gescheuert, an Weiße wetteifern, und alles nur von den reinstgewaschenen Händen berührt wird.

Trog aller dieser festgegründeten Nettigkeit hängt sich beym Anrichten der Speisen doch manches Mahl einiges Fett oder Asche an die aufzutragenden Schüsseln. Um also diesen Reinlichkeitsgeist bis auf den Platz der Tafel, wo das Gericht hingestellt werden soll, zu geleiten, muß der Koch für diesen Act stets eine Serviette in Bereitschaft haben, um das Geschirr vor dem Auftragen noch einmahl behutsam abzuwischen.

IV.

Von den Victualien.

Alle Natur-Producte in dem Thier-, Pflanzen- und Mineralreiche, welche den Menschen zur Nahrung dienen, heißt man Schwaaren, Lebensmittel (Victualien), im engeren Sinne, so weit der Genuß derselben unerläßlich zur Erhaltung des physischen Lebens ist. Im ausgedehnteren Sinne begreifen sie auch solche genießbare Stoffe, die dem lüsteren Gaume zum Bedürfnis geworden sind.

Es müssen dazu alle Reiche der Natur beytragen. Das Thierreich liefert zahme Hausthiere vierfüßiger Gattung, und verschiedenes Geflügel, rothes und schwarzes Wildpret, ebenfalls vierfüßiges, und besiedertes. Alle Gattungen Fische, nebst vielen andern in Wasser lebenden Thieren.

Das Pflanzenreich biethet Getreide, Wurzeln, Kräuter, allerley Erdgewächse, die auch Pilze und Schwämme umfassen, Obst, und viele Gattungen Gewürze, die man meisten Theils auß dem Auslande hohlt. — Ingber, Muscatnüsse, Muscatblüthe, Pfeffer, Zimmt, Gewürznelken, gehören zu diesen letzteren. Von den Einheimischen entlehnt man: Petersilie, Sellerie, Galbey, Kerbel, Schnittling, Sauerampfer.

Thymian, Majoran, Schalotten, Knoblauch, Zwiebel, Rocaboll, Fenchel, Portulack, Pimpernell, Coriander, Wachholderbeeren, Kümmel, Anies, Saffran, Kuttelkraut, Basilicum, Pfefferkraut u. s. w. Endlich aus dem Mineralreiche das unentbehrlichste aller Gewürze, das Salz.

V.

Beschaffenheit der Victualien.

Alle diese Producte in ihrem natürlichen, und in ihrem rohen, unzubereiteten Zustande nach Zeit und Umständen, nach ihrer Beschaffenheit am Einkaufsplatze zu erkennen, und auszuwählen, darf einem vollkommenen Koche oder Köchinn nicht fehlen zu verstehen. Es müssen sie vorzüglich ein geübtes Auge, Geruch, Geschmack und Gefühl unterstützen.

Um auf die Brauchbarkeit des Fleisches zu schließen, darf man nicht außer Acht lassen, von welchem Alter es ist, und wie das Vieh, von dem es genommen wird, gezogen und genährt wurde. Auf den Geschmack des Fleisches von manchem Thiere hat die Jahreszeit und das Geschlecht nicht geringen Einfluß, was vorzüglich bey dem Wildpret der Fall ist.

Beym Pflanzen und Gewürzen ist außer der gewöhnlichen Kräuterkunde noch eine besondere Vorsicht wegen Vermischung einiger schädlichen Kräuter mit den nützlichen der Ähnlichkeit wegen zu empfehlen. Darum muß man Pilze oder Schwämme nur von sehr bekannten Leuten kaufen, wenn man nicht selbst genaue Kenntniß davon hat. Der Schierling wächst mit der Peterillie, der er sehr ähnlich ist, oft auf Einem Boden auf, weswegen er manches Mal mit ihr verwechselt wird. Man erkennt ihn an der Silberfarbe, die der untere Theil seiner Blätter hat, wenn er noch jung ist. Wenn er zwischen den Fingern zermalmt wird, so gibt er einen widrigen Geruch.

Leichter erkennt man ihn aber, wenn er schon erwachsen ist. Ist die Gefahr der Vergiftung auch nicht so groß dabey, so sind doch die Folgen seines Genusses immer leichte Übelheiten, und der zu erzwirkende Geschmack wird verfehlt.

Manche Erdäpfel führen einen schädlichen Saft mit sich. Diese lauge und wasche man, ehe man sie kocht, in frischem Wasser fleißig aus. Das Nähnliche thue man auch mit den Artischocken, welche ebenfalls gallichten Stoff enthalten.

Beym Gebrauche des Salzes ist die gewöhnliche Lebensregel anzuwenden, welche sich auf das rechte Maß bezieht. Ein Zuviel versalzet die Freuden und die Speisen; ein Zuwenig läßt beyde geschmacklos.

A. Das Fleisch zahmer Thiere.

R i n d f l e i s c h.

Das Rindfleisch ist zu jeder Zeit des Jahres gleich genießbar, und man kann es in dieser Hinsicht, und in so weit es fast auf keinem Tische fehlt, eine allgemeine Nahrung der Menschen nennen. Es erhielt diese Benennung, weil man es aus jenem Geschlechte der Thiere wählte, die man unter dem allgemeinen Nahmen Rindvieh begreift. Unter diesem gibt wieder der Ochse, der in seiner Jugend verschnittene Stier, das beste Fleisch. Es ist lichtroth von Farbe, zart in seinen Fibern, und recht fett dazwischen. Soll es ganz mürbe seyn, so muß es einige Tage, nachdem der Ochse geschlachtet worden ist, liegen bleiben. Das Stierfleisch, oder das des männlichen Kindes, und des Büffels, einer Gattung Kinder aus dem inneren Pohlen, hat keinen guten Geschmack, und einen widerlichen bockartigen Geruch. Man schlachtet auch das weibliche Kind, oder die Kuh. Obwohl der Gebrauch des Fleisches von derselben nicht gewöhnlich, und nicht sehr be-

liebt ist, so hat es doch, wenn es in guter Mast war, bey- nahe einen feineren Geschmack, als das echte Rindfleisch.

Das beste Alter des Ochsen zum Schlachten ist von 6 bis 8 Jahren. Die aber zum Zuge verwendet worden sind, haben kein gutes Fleisch; es ist von trübem Aussehen.

An dem Ochsen sind, außer der abgezogenen Haut, alle Theile seines Körpers genießbar.

Der Fleischer hact daraus zwey Brustkerne, zwey Riede (Rostbraten), zwey Beyriede (englische Braten), zwey Lun- genbraten, zwey Schwanzel, oder Tafelstücke, und zwey Scha- len; die Schulter und das übrige Fleisch in kleinen Theilen. Der Kopf, der Wadshinken, sammt dem andern Gebein, wird als Zuwage gegeben.

Die Zunge wird auf dreyerley Weise verkauft: frisch, eingepöckelt, geräuchert.

Der Obergäumen kann zu allerley Gerichten verwen- det werden.

Die Kuttelflecke taugen zum Einmachen, und auf vielerley Art zuzurichten.

Milz und Leber, mit dem Rindfleische abgefotten, geben eine wohlschmeckende Suppe.

Herz, Bäuschel und Füße, überhaupt alle Eingeweide, sind in den Bänken der so genannten Flecksieder schon gefotten zu bekommen. Selbst der Schweif wird in verschie- denen Zubereitungen bey großen Tafeln gebraucht.

K a l b f l e i s c h.

Das Kalbfleisch ist am besten, wenn es von einem sechs Wochen alten Kalbe genommen wird. So lang soll es wenigstens bey der Mutter bleiben, um sich mit Milch vollkom- men anzufaugen, denn dadurch gewinnt das Fleisch sowohl an Weiße als an Wohlgeschmack. Dann soll es erst, ohne lange herumgezogen zu werden, geschlachtet, und an einem kühlen

Orte aufgehängt werden, wo es sich im Sommer 3 Tage, im Winter 6 Tage gut in der Haut erhält. Auch dieses Fleisch gebraucht man allgemein, und das ganze Jahr hindurch. Am gebräuchlichsten ist es vom December bis Juny.

Das Kalb wird auf folgende Weise in mehrere Theile zerlegt. Nachdem ihm die Haut abgenommen worden ist, wird es in zwey gleiche Hälften zerhauen. Aus jeder Hälfte wird ein vorderes, und ein hinteres Viertel gemacht. Das vordere Viertel wird dann in drey Stücke getheilt, nämlich in die Brust, in die Schulter und in das Rückel, woraus die so genannten Carbonaden oder Coteletts genommen werden. Nierenbraten und Schlegel gibt das hintere Viertel.

Um die Güte des Kalbfleisches beurtheilen zu können, muß man sehen, ob es weiß, kleinrippig, bey den Nieren mit Fett umwachsen, und auf dem Rücken mit einem weißen, ebenfalls fetten Häutchen bedeckt ist.

Die Zuwagen, das ist: der Kopf, die Füße, Bäuschel und Leber, müssen frisch verkauft werden, weil sie kein langes Aufbewahren dulden. Das Hirn, die Zunge und die Ohren werden wieder einzeln hintangegeben.

S c h ö p f e n f l e i s c h.

Das Schöpfenfleisch hat seine zum Gebrauche bestimmte Zeit vom July bis Ende November. Manche Herrschaften genießen es zwar das ganze Jahr, doch nur von Wildschöpfen, die sie von ihren Gütern bringen lassen, wo sie mit Rosmarin gefüttert werden.

Die Zerlegung des Schöpfes geschieht auf die nähmliche Art, wie bey den Kälbern, mit Ausnahme der Zuwage. Das Fleisch dieser Thiere muß, um schön und brauchbar zu seyn, dunkelroth von Farbe, kleinbeinig und recht fett seyn. Soll

es ganz mürbe werden, so nehme man es aus der Haut, und lasse es 8 Tage lang an einem kühlen Orte hängen. — Die ungarischen Widder müssen an Güte den deutschen Koppen weichen; da die ersteren immer einen Boßgeruch mit sich führen. Einen noch unangenehmeren Geruch haben aber die Schafböcke, und die in Brunst getretenen Schafe, die man vorzüglich vermeiden muß.

L a m m f l e i s c h.

Das Lämmerne Fleisch herrscht am Allgemeinsten vom Februar bis July; die übrigen Monathe ist es seltener und theurer. Das beste Fleisch dieser Gattung gibt uns ein fünf bis sechs Wochen altes Lamm, darunter das Weibchen vorzuziehen ist. Von einem solchen wird man das Fleisch weiß, bey den Nieren fett, und den Rücken mit einem weißen fetten Häutchen überzogen finden. In der Haut läßt es sich nicht länger als 3 bis 4 Tage an einem kühlen Orte frisch erhalten.

Das Lamm wird in vier Biegeln getheilt, in zwey vordere, und in zwey hintere. Die zwey vorderen theilen sich wieder in das Brüstel, Kerndl und Schulterl; die zwey hinteren geben die Vorschlagel und die Schlegeln. Will man das Lammsfleisch auf größeren Tafeln verwenden, so läßt man die zwey hinteren Biegel beysammen, welches: der Lämmerne Hase genannt wird. Bey einer großen Hauswirthschaft fährt man viel besser, wenn man das ganze Lamm kauft.

S c h w e i n f l e i s c h.

Das Schweinfleisch taugt für die Küche am besten vom Monathe October bis zum April, und am anwendbarsten, und zum Genusse am gesündesten und wohlschmeckendsten ist dieß Fleisch von einem so genannten Frischling, der

höchstens 30 bis 40 Pfund wiegt. Mastschweine werden nur zu Speck und zum allgemein benützten geräucherten Fleisch; aber Leber, Bäuschel, Gedärme und Blut von allem jungen und alten Borstenvieh zu Würsten verwendet.

Das Schweinsfleisch darf nicht lange ungebraucht liegen bleiben, wenn es nicht in Verderbniß übergehen soll, und man muß genau Acht geben, daß es nicht psinnig ist. Dieses ist zu erkennen, wenn sich in selbem, und besonders im Bäuschel, weiße Flecken wie Hanfförner zeigen.

Ganz junge, noch an der Mutter saugende Schweinchen nennt man Spanferkel, und sie sind das ganze Jahr genießbar. Am köstlichsten schmecken sie in einem Alter von sechs Wochen. Das Fleisch darf nur weiß und fett seyn.

B. Das Fleisch des Wildprets.

Gibt es schon bey den zahmen Thieren eine bestimmte Zeit, in der allein der Genuß ihres Fleisches wohlschmeckend und der Gesundheit nicht schädlich ist, so tritt solche noch unbedingter bey dem Wildprete ein, wovon jede Gattung ihre Jahreszeit hat, in der sie am zweckdienlichsten gefällt werden soll.

Unter die Gattungen des Wildprets, welche allgemein bekannt sind, und gegessen werden, zählt man bey den vierfüßigen Thieren das Rothwild und das Schwarzwild. Zu dem Ersteren gehört: der Hirsch, das Reh, die Gemse, der Hase; unter Letzeres: das wilde Schwein.

Der Hirsch.

Der Hirsch ist zu schießen vom Monath Juny bis September, das Weibchen, oder Thier genannt, vom September bis Februar, die jungen Hirsche, Hirschälber genannt, vom Juny bis Februar; Rehe und Gemsenböcke im ganzen Jahre; die jungen Hasen vom April bis September.

die alten vom September bis Jänner; das junge wilde Schwein, unter der Benennung Magazinel bekannt, vom April bis September, das alte vom September bis Februar.

D a s w i l d e S c h w e i n.

Das Fleisch der Wildschweine muß wie bey dem zahmen Borstenvieh, gleich frisch getödtet, verbraucht werden, welches auch bey dem Federwildpret zu beobachten ist. Alles übrige Wildpret gewinnt, wenn es einige Zeit liegen bleiben kann.

Die Brunstzeit der Hirsche beginnt Anfangs September, nach dem Agydius-Tage; die der Rehe und wilden Schweine im November. Um diese Zeit ist aller dieser Thiere Fleisch zäh und von unangenehmen Geschmack.

D i e H a s e n.

Die besten Hasen sind jene, welche auf buschigen Höhen leben, und so lange sie erst halb ausgewachsen sind. Die Alten müssen eine Essigbeize bekommen, wenn sie mürbe zu genießen seyn sollen.

Man erkennt die jungen Hasen vor den alten durch eine kleine linsenartige Erhabenheit, die man an der Vorderpfote gleich über dem Gelenke auswärts entdeckt.

Der Küniglhase (Kaninchen) ist kleiner und schwächer als der Wild- oder Feldhase. Er hat kürzere Ohren und Hinterbeine. Sein Balg hat bunte Farben, bald schwarz, bald weiß, bald roth, bald braun, oder gar scheckig. Sein Geschlecht vermehrt sich sehr schnell und häufig. Er ist sehr zahm und überall einheimisch; sollte eigentlich auch gar nicht unter das Wildpret gestellt werden.

Sein Fleisch ist weiß, süß und wohlschmeckend, gehört aber hier zu Lande dennoch nicht unter die beliebten und vor-

nehmern Gerichte, wo man nur der äußersten Wohlfeilheit wegen, — denn es ist die wohlfeilste Fleischgattung, — davon Gebrauch macht. Im Auslande ist es beliebter.

Seine Zubereitung ist die nähmliche, wie die des Feldhasens. Außer dieser pflegt man es auch weiß oder braun, wie feines Lammfleisch, einzumachen, oder heiß abzusieden, oder zu paniren und in Schmalz auszubacken.

F e d e r w i l d.

Zu dem Federvieh-Wildpret zählt man den Uerhahn, die Birkhühner, die Fasanen, die Repphühner, die Haselhühner, die Kronabittvögel, die Saarer, die Dröschern, Lerchen, Breinvögel, Rothkröpfchen, Wies-, Moos- und Waldschnepfen, Wies-, Turtel- und wilde Tauben, Wachteln, Hortolani, wilde Gänse und wilde Anten. Alle die kleineren Gattungen Vögel werden im Herbst gefangen und geschossen, und sind auch in dieser Zeit am schmackhaftesten im Genusse.

D e r U e r h a h n.

Der Uerhahn wird im Frühling und Herbst geschossen. Der Jüngere ist besser als der Alte. Der junge zeichnet sich durch seine auf der Brust stehenden weißen Federn und ganz grauen Hals aus; der alte hat ganz schwarze Federn mit goldglänzendem Hals und rothen Augen. Der alte Uerhahn muß 8 Tage lang aromatisch gebeizt werden.

D i e B i r k h ü h n e r.

Die Birkhühner gleichen dem Uerhahn in der Farbe, doch sind sie etwas kleiner, und die Weibchen sind von beyden ein wenig grauscheffig. Diese Wildvögel jagt man vom September bis April. Die Bereitungswiese haben sie mit den Uerhühnern gemein.

D i e F a s a n e n.

Die Fasanen leben wild, oder werden in eigenen Gär-

ten erzogen. Die Freylebenden haben wegen dem eigenthümlichen Wildpretgeschmack den Vorzug vor den Einheimischen; die Jungen vor den Alten. Die Jungen haben runde, sehr weiche zarte Füße, die Alten haben spitzige Spornen, und sind auch fetter. Das Männchen dieser Gattung ist überhaupt größer, und hat schöne braune, goldfarbige Federn. Das Weibchen ist von Gefieder grauscheckig. Die Zeit, wo sie zur Tafel gebraucht werden, fängt im July an. Bis Ende November sind sie ganz ausgewachsen, und man speißt sie bis Ende Februar; doch muß jeder Fasan, ehe er gebraucht werden kann, gut abgelegen seyn.

Die Kepphühner.

Die Zeit zum Genusse der Kepphühner fängt im August an, und dauert bis Februar. Im November sind sie schon ausgewachsen. Ihr Alter unterscheidet man an den Schwungfedern. Bey den Alten sind die ersten Schwungfedern rund, bey den Jungen sind sie spitzig, und bey beyden aschgrau und braun gesprenkelt.

Sie leben, gleich den Fasanen, theils wild, theils werden sie gehägt. Die wilden, in großen Remisen geschossen, sind auch wohlschmeckender, als die Eingehägten, weil das natürliche Kräuterkutter dem Fleische eine aromatische Eigenthümlichkeit mittheilt, die bey dem häuslichen Futter ganz verloren geht.

Die Haselhühner.

Die Haselhühner gleichen ziemlich den Kepphühnern, nur daß sie rauhe Füße und rothe Augenlieder haben; die Alten werden vor den Jungen gleichfalls an den Schwungfedern erkannt. Sie werden sehr geschägt, und sind bey guter Witterung schon im October zu finden. Von dieser Zeit an bleiben sie bis März gut.

Die Kronabittvögel.

Die Kronabittvögel (Kronawetter) und Zaarer sind von solcher gleichen Größe, daß man sie gerupft beym Ver-

kaufe oft verwechselt; doch wird der Kenner nie getäuscht werden. Er weiß, daß die Ersteren schwarze Füße und Schnäbel, Letztere aber graue haben. Auch diese Vögel sind vom Februar bis zum October am schmackhaftesten.

Die Lerchen.

Von den Lerchen gibt es mehrere Gattungen. Am besten zum Genuße und zur Zubereitung der Speisen taugt aber die Feldlerche. Sie ist an ihren schwarzbraunen Schweifedern, die an der äußern Seite mit einer weißgrauen Einfassung bezeichnet sind, leicht zu erkennen. Sie ist am schmackhaftesten und am fettesten, wenn sie nach der Ernte in fruchtbaren Gegenden gefangen wird.

In diesen Eigenschaften haben längst die weltbekannten Leipziger Lerchen den Vorzug vor allen andern. Am schicklichsten taugen sie zum braten.

Die Dröschern.

Von den so genannten Dröschern gibt es zweyerley Gattungen, Wald- und Wein-Dröschern. Die Federn der Walddröschern sind grau, und auf dem Bauche von gesprenkelter Farbe. Die Weindröschern haben gelbe Federn unter den Flügeln, sind kleiner, auch fetter und zarter, als die Walddröschern. Beyde Gattungen trifft man nur im October und November, und sind, wie die Lerchen, auch nur in diesen Monathen genießbar.

Die Waldschnepfen.

Die Waldschnepfen haben ihren Strich durch unsere Gegenden zweymahl des Jahres: im Frühjahr und im Herbst. Die Frühjahrszüglinge sind nicht so fett und schmackhaft, als die Spätlinge. Ferner gibt es Wies- und Mooschnepfen. Diese kommen auch zweymahl des Jahres zu uns. Zum ersten Mahle zeigen sie sich im April-Monathe, zum

zweyten Male in den Monathen des Augusts, Septembers und Octobers. Diese Gattung ist zwar kleiner, aber viel fetter als die Waldschnephen.

Die Tauben.

Die Wiesstaube, größer als die Wieschnepe, ist hier zu Lande sehr selten. Ihr Schnabel ist kurz, und ihre Federn sind von gesprenkelter Farbe. Sie ist sehr wohlschmeckend.

Nicht so gewöhnlich hat man auch die Wild- und Turteltauben auf unsern Tafeln. Die Wildtaube ist im Fleische schwärzlicher, und aromatischer im Geschmacke, als die Einheimische. Beyde müssen gebeizt, und meistens gedünstet werden.

Die Wachteln.

Die Wachteln sind an ausländischen Tafeln gebräuchlicher, als bey uns. Sie werden sehr fett, und man erkennt auch bey diesen, gleich den Repphühnern, das Alter aus den Schwungfedern und aus den feinen Füßchen. Ihre Farbe ist gelblich grauschweißig. Am genießbarsten sind sie vom Juny bis Anfangs Herbst. Gedünstet oder gebraten schmecken sie köstlich.

Die Hortolani.

Die Hortolani sind eine kostbare Vögelgattung. Ihr Vaterland ist Italien, woher sie häufig verschrieben werden. Ihre Federn sind von grünlich-grauer Farbe, der Schnabel ist spizig. Sie haben kaum die Größe einer Lerche, werden aber sehr fett.

Die Wildgänse.

Die Wildgänse sind hier auch sehr wenig zu Hause; desto häufiger aber finden sich die Wildänten hier ein. Die Kennzeichen des Alters sind bey diesen, wie bey vielen Vögeln, die Füße. Bey ganz ausgewachsenen jungen Gänsen und Anten sind sie schwarz, und gelblich bey den Alten.

Einheimische Geflügel.

Hierzu mag man nun gleich auch das einheimische Feder-

vieh rechnen, welches das ganze Jahr schlacht- und kochfähig, und immer auf den Märkten zu finden ist. Nur im Februar, März und April werden sie seltener, weil in dieser Zeit schon die junge Brut anfängt sich zu entwickeln und zu wachsen.

Im May bekommt man schon junge Hühner und Gänse, im July junge Indianer zu kaufen. Die jungen Hühner dauern bis September. Im October sind sie zu Poulards herangewachsen. Der November liefert schon ausgewachsene Indianer, und die Kapaunen. Die Tauben sind durch das ganze Jahr auf dem Marke zu finden.

Nur von den Anken ist noch zu erinnern, daß sie einen thranigen Geschmack haben, wenn sie sich ihre Nahrung selbst suchen müssen, und besonders, wenn sie auf dem Wasser leben. Man vermeidet dieses, wenn man sie vierzehn Tage, ehe sie geschlachtet werden sollen, nicht mehr aus dem Hause läßt, und sie mit aufgequollenem Kukuruz mästet. — Um besten sind sie in einem Alter von 3 bis 4 Monathen zu speisen.

C. Die Fische.

Inländische Fische.

Die Fische, nebst mehreren anderen in und an dem Wasser lebenden, und einigen Schalthieren, bringen unsere väterländischen sowohl, als ausländischen Gewässer.

Die einheimischen Fischgattungen sind von gemeiner oder von edler Art. Unter die gemeinen Arten stellt man: den Karpfen, den Hecht, den Perschling, den Schleim, den Dickstör, die Grundeln u. dergl. Unter den edlen erscheinen: der Lachs, die Lachsforelle, der Hausen, der Aal, die Aalrappe, die Aisch, die Forelle, der Saibling, die Schareiteln, der Schränzling, der Fogasch, der Scharen, der Suchen und der Schill.

Alle diese Gattungen sind auf den Fischmärkten zu finden, aber nur im Herbst und im Winter am gesuchtesten, weil sie in diesen Jahreszeiten am schmackhaftesten und gesündesten sind. Zur Laichzeit, die gewöhnlich vom Juny bis August eintritt, ist ihr Genuß am meisten zu meiden. — Die Karpfen und Hechte gehören unter die beliebtesten und gesuchtesten Fische.

Der Karpfe.

Den Karpfen, der einen kurzen graulichen Kopf hat, am Bauche gelb und hart, über den Leib aber recht schwärzlich ist, und höchstens 3 bis 4 Pfund wiegt, den wähle man vor Allen.

Der Hecht.

Der Hecht ist im Jänner und Februar am schmackhaftesten. Im May laicht er schon, und verschlingt zu viele Frösche. Seine Leber wird als Leberbissen gerühmt. Der Milchner wird dem Rogner vorgezogen.

A u s l ä n d i s c h e F i s c h e.

Die ausländischen Meer- und Seefische sind hier zu Lande sehr kostspielig, daher bloß auf den Tafeln der Großen und Reichen anwendbar, und nur in Gewürzhandlungen großer Städte vorrätig.

Die bekanntesten in Deutschland sind: der R h o m b o, R o u g é, S i n q u a t o l o, B r a n c i n i K o r a t i, S o m o l i, D e n d a l, K a l a m a r i, T u r i n o, K a b l i a u, M a g r o, M e r l a n, L a r e S p a d i, frische und geräucherte H ä r i n g e (Picklinge), S a r d e l l e n, S t o c k f i s c h e, L a b e r d a n, große Meerkrebse, Meerespinnen, verschiedene Meerschnecken, Muscheln und A u s t e r n. Solche kann man nur in kalter Witterung, und zwar in den Monathen December bis Februar benützen.

D. Den Fischen beygefellte Thiere.

Die Blazänten, Duckänten, Rohrhühner, Ducker, die Fischottern, Biber und Frösche sind jene Thiere, welche, weil sie sich zum Theile auch im Wasser aufhalten, zu den Fischen gefellt werden. Sie werden das ganze Jahr hindurch auf den Fischmärkten feilgebothen, sind aber vorzüglich in Fasttagen zu essen gebräuchlich.

Der Biber und Fischotter.

Der Biber und der Fischotter werden besonders geschätzt, und des Biber's Schweif wird als eines der köstlichsten Gerichte gerühmt. Auch bey diesen Thieren zieht man die Jungen den Alten vor.

Die Frösche.

Die Frösche werden im Sommer und Herbst gefangen, und können für den Winter in Kellern aufgehhalten werden. Abgezogen dauern sie kaum drey Tage. Die großen sind besser als die kleinen.

Die Schalthiere.

Zu den, dem Wasser theils angehörigen, und deswegen den Fischen beygefellten und genießbaren Schalthieren nennt man auch die Schildkröte, die Krebse und die Schnecken.

Der Schildkröten gibt es zweyerley Arten: Steinfröten, und Morast- oder Sumpffröten. Die Steinfröten haben große graue Schalen, und zähes Fleisch. Die Sumpffröten sind nicht so groß, schwarzer Farbe, fett und auch besser im Fleische. Sie sind zwar im Laufe des ganzen Jahres zu bekommen, doch im December, Jänner und Februar seltener, darum auch theurer.

Die Krebse sind, wie allgemein bekannt, in den Mo-

nathen, deren Nahmen ohne dem Buchstaben R geschrieben wird, also vom May bis zum September, vom besten Geschmack. Der Kenner wählt die Bachkrebse vor allen, als die besseren; sie sind schwarz und groß. Wenn die Mutterkrebse Eier im Leibe hat, ist sie am köstlichsten. Der Schweif der weiblichen Krebse ist breiter und glatter geformt, als der der männlichen. Das Weibchen unterscheidet sich insbesondere durch ein herzförmiges plattes Schildchen unter dem Schweif, wo das Männchen nur zwey Bärtchen hat.

Die Schnecken sind nur so lange gut, als ihre Schale verschlossen bleibt. Sie werden gewöhnlich nur in der Fastenzeit verzehrt, und lassen sich am besten im Getreide aufbewahren.

E. Die Pflanzen.

Noch reichhaltiger und mannigfaltiger sind die Schätze auß der Pflanzenwelt für die Küche. Wurzel, Kräuter, Körner und Früchte auß den entferntesten Welttheilen, so wie in dem kleinsten Hausgärtchen unsers Vaterlandes, bringen ihr ihren Tribut, und taugen entweder zur Zubereitung, oder zur Würze gemeiner und feinerer Speisen. Darunter spielen Hauptrollen die Getreide- und Körnergattungen, namentlich Korn, Weizen, gerollte Gerste, Brein (Hirse), Linsen, Erbsen, Fisoln, Bohnen, Kufuruß, Seiden, Gries und Reis.

Körner, Kräuter und Wurzeln.

Auß Korn und Weizen mahlt man mehrere Mehlgattungen, nämlich: Mund- oder weißes Mehl, Semmel- oder schwarzes Mehl. — Ohne des zu bekantten, allgemeinen Nahrungsmittels, des Brotes, zu erwähnen, welches daraus geknetet wird, dient es zu vielen andern Speisen. Zu feinen Mehlspeisen gibt es noch eine feinere und wei-

here Gattung Mehles, als das gewöhnliche, unter der Benennung *Auszugmehl* bekannt.

Der *Reiß* ist gleich dem Mehle ein in allen Küchen fast unentbehrliches vegetabilisches Product geworden, und wird aus den wärmern Ländern gebracht. Die gewöhnlichsten Sorten sind der *Ostilianer*, und *Caroliner Reiß*. Letzterer ist der beste, aber auch etwas theurer. Er hat größeres und längeres Korn, und weißere Farbe.

Das *Wurzelwerk* ist zahllos in seinen Gattungen, die meisten liegen tief in der Erde. Um gewöhnlichsten kennen wir: die *Petersilie*, die rothe, gelbe und die weiße *Rübe*, *Kraut- und Scherrüben*, *Paßquinade*, *Sterzonell*, *Kren* (*Meerrettig*), *Sellerie*, *Kettig*, *Kohlrabi*, und es gibt keine Zeit, wo sie nicht zu haben sind. Viele sind zum *Salate* zu verwenden, die meisten zur *Suppe*, und zu andere Speisen.

Die eigentlichen *Pflanzen* geben uns: das süße *Kraut*, welches mit *Salz* eingemacht, als *Sauerkraut* noch gebräuchlicher ist, den gemeinen *Kohl*, den blauen *Kohl*, die *Broccoli*, den *Kauli* (*Carviol*) oder *Blumenkohl* genannt, *Artischocken*, *Spargel*, *Spinat*, *Hopfen*, grüne *Erbsen*, *Fisolen*, *Bohnen*, und mehrere *Salatgeschlechter*, *Häuptel*, *Endivi*, gekrausten und kleinen grünen *Salat*, dann *Sauerampfer*, *Kerbelkraut*, *Portulack*, *Pimpernell*, *Bertram*, *Saturey*, *Basilicum*, *Schnittlauch*, *Gartenkress*, *türkischen Pfeffer*, *Fenchel*, *Rosmarin*.

Kuttelkraut, *Porbeerblätter*, *Saffran*, *Kümmel* müssen zum *Gebrauche* gedörrt werden, und geben, in verhältnißmäßiger *Gabe* den *Speisen* beigemischt, denselben einen guten *Geschmack*.

Un die *Pflanzen* reihen sich die *Pilze* oder *Schwämme*, das sind *Schampignons*, *Pilsling*, *Bretling*, *Mauraschen*, *Nägelschwämmchen* u. dergl.

Kapern und Oliven müssen in Essig aufbewahrt werden, und sind bereits so eingemacht zu kaufen.

Die Trüffel sind Erdgewächse gleich den Erdäpfeln und Erdbirnen. Die Letzteren sind hinlänglich bekannt, davon sind die Mehligten den Speckigen vorzuziehen. Die Turiner Trüffel sind gelb, und größer als die romanischen, welche schwarz aussehen, und die besten sind.

Zucker- und Wasser-Melonen, Ananas, Umurken (Gurken), Paradeisäpfel, Zwiebel, Knoblauch, Rocambol, Schalotten, dienen meistens nur, um den Speisen einen guten Geruch mitzutheilen.

D a s O b s t.

Die Früchte, welche unter dem allgemeinen Rahmen Obst begriffen werden, und der Kocherey nicht nur dienlich, sondern unentbehrlich sind, reifen zum Theil im Sommer, und zum Theil im Herbst. Das Eine heißt das Sommerobst, das Andere das Spätobst.

Sommerobst ist: die Kirsche, die Weichsel, die Marille (Apricose), die Erdbeeren, die Himbeeren, die Ribiseln, die Umarellen, die Ugras (Stachelbeere), die Feigen, und eine Gattung kleine Frühbirnen, der Holler (Hollunder), die Maulbeeren, nebst einigen Gattungen Äpfeln und Birnen, die aber bis zum Herbst an den Bäumen hängen bleiben können, jedoch im October abgenommen werden müssen.

Spätobst heißt man: die Zwetsche (Pflaume), die Kriechen, die Pfirsiche, Nüsse, Castanien, und Weintrauben.

Alles dieses Obst genießt man roh, gekocht, und gedörret oder eingesotten.

Aus dem Bereiche anderer Länder so wohl in unserm als in anderen Welttheilen bezieht man zu gleichem Zwecke: die Limonie, die Orange, die Melarose, den Granatapfel, die Bergamotte, den Linus, die Cedri, die Weinbeeren, die Ko-

finen, die Zibeben, die Mandeln, die Pistazien, die Zirbelnüsse, alle Gattungen Gewürze, den Cacao, den Raffeh und die Vanille, und findet sie in allen Kaufmannsgewölbern, die sich mit Droguerien beschäftigen.

F. Aus dem Thierreiche abgezogene Stoffe.

Endlich schließt man mit den unentbehrlichsten Grundstoffen zur Zubereitung aller Speisen, und welche uns das Thierreich beysteuern muß, ehe es sich selbst opfert.

Wer kennt die Milch, die Butter, das Schmalz, den Käse, den süßen und sauern Rahm und das Eynicht?

Das Oberß.

Oberß oder Schmetten nennt man, verschiedenen Landes Sprachen gemäß, das Obere und Dickste, das von der Milch abgeschöpft wird.

Die Milch.

Die Milch mangelt niemahl, da die Kuh zu jeder Zeit gemolken werden kann. Um besten ist sie in den Monathen May und Juny, wo Feld und Wiese die frischesten und saftreichsten Kräuter zur Nahrung für das Vieh hervor bringt. Nachdem die Milch gemolken worden ist, darf sie nicht gleich zugedeckt werden, um sie gut und genießbar zu bewahren. Noch besser wird sie aber erhalten, und vorzüglich ohne sauer zu werden, wenn man sie absiedet; doch muß man vermeiden, daß sie nicht angebrannt wird.

Butter und Käse.

Butter und Käse werden aus der besten Qualität des Oberß erzeugt, und da diese im May wegen schon früher angeführter guter Weide am vollkommensten ist, so läßt sich daraus der gute Ruf der Maybutter, der in diesem Monathe geschlagen wird, natürlich erklären.

Zur längerer Aufbewahrung und Verfabrung salzt man die Butter auch ein, in welchem Zustande sie sich stets genießbar erhält. Die im December und Jänner erzeugte Butter ist vom geringsten Gehalt, und schlechtesten Geschmack, weil in diesen Monathen das Futter gewöhnlich mangelt, und die Kühe trächtig sind.

D a s S c h m a l z.

Das Schmalz wird aus der Butter gemacht, und zwar Kernschmalz und Zähschmalz. Das Letzte vermengt man oft mit Schaffschmalz, und wird, wenn es lange liegen bleibt, fest und schimmlich. Mit Recht verdient daher das Kernschmalz den Vorzug.

D i e E y e r.

Die Eyer kann man den ganzen Sommer hindurch frisch bekommen, weil die Hühner schon im Februar anfangen, sie zu legen, und damit den ganzen Sommer fortfahren. Im August und Septemben schicken sich die guten Hauswirthinnen schon an, sie für den Winter zu sammeln, und sie unter die Erbsen, Linsen, oder unter den Weizen zu vergraben, worin sie am längsten in ihrem gesunden Zustande bleiben. Einiger besonderer Kunstgriffe, sie recht lang frisch zu erhalten, bedient man sich, wenn man sie mit Oehl bestreicht, und einzeln aufstellt.

V.

Von dem Anrichten.

Alle nöthigen Stoffe, Mittel und Werkzeuge zum Kochen sind hier in ihrer Wesenheit und Verwendung aufgeführt, und es sollte nun zur eigentlichen Kunst zu kochen, oder zur Wissenschaft geschritten werden, alle diese von der Natur und dem Fleiße uns dargebotenen Producte magen- und gaumengerecht zuzubereiten; allein vor dem Beginnen dieses Haupt-

zweckes erheischt die bisher geführte Einleitung noch einige Bemerkungen, die mit dem Nützlichen zugleich das Angenehme verzweigen sollen.

Sättigen, Ernähren, Laben sind die Forderungen des Hungers. Wohlgefälliges Ansehen, Reinlichkeit und zweckmäßige, zartgewählte Würzen erregen den Appetit, und eine gewisse bescheidene Lüsterheit, die früher noch durch das Auge, als durch die Geschmacksnerven gewonnen werden. Auf letzterem Grundsatz, geleitet von einem natürlichen Gefühle der Schicklichkeit und des Schönen, beruht die Darstellung der Speisen zur Tafel, das im gewöhnlichen Leben genannte *Anrichten*. Verschiedenartig, wie die unzählige Menge von Gerichten, ist auch dessen Weise.

Vor Allem gewöhne man sich, die Schüsseln, ehe sie vom Herde zur Tafel gehen, blank und rein abzuwischen.

Alles muß in der Tiefe der Schüsseln liegen, und weder Rand noch Reif berühren, noch beschmutzen, wenn man sich in Acht nimmt, nicht so viel anzurichten, daß die Saucen über den Rand der Geschirre laufen. Bey feinem Gerichten müssen die Saucen unter den wohl arrangirten Speisen angebracht werden. Nur bey ganzen und großen Stücken gießt man die Sauce darüber, jedoch nur sehr dünn und wenig, damit dadurch die Figur, das ist, die Lage und Stellung des zugerichteten Stückes, dem Auge nicht entzogen wird.

Wie das Einfache, mit Geschmack geordnet, dem Begriffe des Schönen überall am meisten entspricht, so ist es auch bey Aufstellung der Speisen der Fall. Alle bunten Überladungen sind mißfällig, und alle außer der Jahreszeit gewählte Verzierungen, Verstöße gegen die Etiquette der Kochkunst.

VI.

Die Zergliederung der Speisen.

In Verbindung mit der Stellung und Verzierung der Speisen kommt an der Tafel auch die Zergliederungskunst, gewöhnlich nach dem französischen Worte *Transchiren* genannt, vor. Es ist also dem Koche oder der Köchin nichts weniger als überflüssig, diese Kunst regelmäßig zu verstehen, da sie leicht in die Nothwendigkeit versetzt werden können, davon Gebrauch machen zu müssen.

Wenige hier folgende Regeln werden die nöthigen Begriffe davon beybringen, und öftere Versuche, von wohlgeschliffenen Messern, und einigem Geschicke unterstützt, Jedem diese Kunst bald zur Fertigkeit eigen machen.

Am schwersten ist das Geflügel zu transchiren, darum fange man auch mit dem Kapaun an.

Nach zierlicher Aushebung und Einschlagung der Messer, wende man vor Allem die Schüssel dergestalt, daß der Hals dieses Thieres dem Zergliederer zur Rechten zu liegen kommt, dann halte man hinten über diesem Braten die Gabel quer, steche ihm das Messer, doch die Schneide unter sich gefehrt, im Halse, die Gabel aber hinten hinein, fehre ihn mit den Rücken oben zu, ziehe die Gabel rückwärts heraus, und stoße sie in gleicher Linie mit den Flügeln etwas schief durch den Rückgrath, den Hirtspauß zu. Auf diese Art wohl gefast, hebe man ihn auf, löse Schnabel und Schenkel los, und verfare mit dem Zerschneiden, wie folgt:

- 1) Macht man mit Oberschnitt und Gegenschnitt den Hals los.
- 2) Bringt man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel an, um ihn loszumachen.
- 3) Geschieht das Nähmliche am rechten Flügel.
- 4) Gibt man mit Hülfe des Messers dem Kapaun die La-

ge, daß der Steiß in die Höhe gefehrt liegt, und thut damit das Nähnliche, was man auf der rechten Seite gemacht hat.

- 5) Ist das Ziehbeinlein zu wenden, und löszulösen, und eben so
- 6) das rechte und linke Brustfleisch auszuschniden.
- 7) Das Achselfleisch durch einige leichte Schnitte abzunehmen, worauf man den Körper durch Hülfe des Messers mit dem Steiße wieder in die Höhe richtet, und
- 8) die Spaltschnitte auf beyden Seiten macht.
- 9) Bringt man ihn wieder in die alte Lage, und bricht durch einen Stoß die Rippen auf beyden Seiten entzwey,
- 10) Streift man den Hoppauf von der Gabel, und theilt,
- 11) wenn dieses alles in Ordnung gebracht ist, auch den Kumpf auß.

Diese Regeln sind jedoch nur bey den gebratenen, gekochten, und bey allen Gattungen weißen und Wildpret-Geflügel anzuwenden.

Bey dem wälischen Huhn (Indian), bey dem Uerhahn und Trappen aber, die wegen ihrer Größe und, wegen der Fette ihrer Ziehbeine, nicht so leicht an der Gabel festzuhalten sind, muß man den Hals gegen sich kehren, und dann schneidet man

- 1) mit dem halben Mondschnitte das Fett von den Ziehbeinen ab, und legt es auf den Teller; darauf gibt man dem Braten wieder die Richtung mit dem Halse zur Rechten, sicht den Kragen ab, dringt mit der Gabel zwischen den Schulterbeinen schief in den Rückgrath ein, wie beym Kapaun geschah, hebt den Körper empor, und löset
- 2) den Hals ab:
- 3) mit Ober- und Unterschnitt den rechten Schenkel;

- 4) den rechten Flügel, sammt der Pfaffenschnitte, und so auch
- 5) mit dem Mondschnitte das Brustfleisch. Nur muß der Rumpf mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite gelegt werden, und hat
- 6) auf der linken Seite mit Schenkel, Flügel, Brustfleisch und Pfaffenschnitte das nämliche Verfahren Statt.
- 7) Wird das Achselbein ausgehoben.
- 8) Werden die Rippen entzwey gebrochen.
- 9) Wird der Brustknochen ausgehoben.
- 10) Theilt man den Rückgrath, inbrochirt in die Spaltschnitte, und bricht ihn
- 11) zu beyden Seiten ab.

Beym Zerlegen des Geflügels bleibt die nämliche Art und Weise. Doch sind die Gänse öfters mit Äpfel und Castanien, der Kropf des Indians mit Tasche gefüllt: dann muß man die Fülle erst mit einem Kreuzschnitte heraus nehmen, und auf einen Teller legen. Die Schenkelgelenke werden auch durchschnitten.

Beym Hasen hat der Vorschneider die rauhen Läufe sich rechts zu legen. Die Gabel wird hinten quer über die Lenden gedrückt. Die rauhen Beine haut man von den Läufen, und setzt sie sammt den abgedrückten drey ersten Rippen, welche unter dem Rahmen Küchenbischen bekannt sind, auf die Seite. Nun stößt man den einen Gabelzinken bis zur Hälfte in das Rückgrathslöchlein, während man den andern Zinken unten durchgehen läßt, und stellt den Hasen gleich vor sich hin.

Hierauf bringt man

- 1) über den Rückgrath auf beyden Seiten einen langen Schnitt nebst einigen Querschnitten an, und löset das Fleisch stückweise herunter.

- 2) Macht man aus dem Rückgrathe drey Stücke. Jedoch läßt man jetzt sehr gewöhnlich das Wildpret daran.
- 3) Sticht man wieder die Gabel durch das Rückgrathslöcherlein, und schneidet
- 4) das Oberfleisch von dem linken Marksknochen.
- 5) Hebt man, wenn man den Hasen umgewendet hat, am Ober- und Unterschnitte das Marktbeinchen aus, und spaltet
- 6) das Schloß- oder Mutterbein von einander.

Bev dem R e h r ü c k e n werden die nähmlichen Schnitte, wie bey dem Hasen, nähmlich ein langer, nebst zwey Gegenschnitten angebracht. Man nimmt eben so das Wildpret herab. Das Gerippe bleibt ganz, und wird nicht an die Tafel gebracht.

Das Spanferkel bekommt die Richtung mit dem Kopfe zur linken Seite. Man drückt das Messer auf den Rücken, sicht die Gabel durch die beyden Nasenlöcher, hebt den Kopf mit dem Messer unter dem Hals empor, und ein Schnitt trennt ihn vom Rumpfe. Alsogleich wird das Wangenfleisch eingeschnitten, doch so, daß es nicht ganz wegfällt. Die untern Kinnbacken werden ausgebogen, der Kopf gespaltet und aufgerichtet auf einen Teller gestellt. Dem Rumpf inbroschirt man die Gabel vorn in den Rückgrath, kehrt ihn mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und schneidet

- 1) mit Ober- und Gegenschnitt das rechte und linke Vorderbein ab, kehrt ihn um, und behandelt
- 2) die linke Seite auf die nähmliche Art.
- 3) Öffnet ein Kreuzschnitt den Bauch, und gibt das Gefüllte, einstweilen Messer und Gabel in eine Hand zusammennehmend, mit einem Löffel auf den Teller; stellt es wieder gerade vor sich hin, und stößt
- 4) Rippen und Rückgrath auf einer Seite ab, und zertheilt dann

5) sie zum Schlusse.

Den Kalbskopf dreht man mit den Nacken gegen sich, stößt die eine Gabelzinke durch das Gurgelbein, während man die andere Zinke nebenbey gehen läßt, und führt dann

- 1) einen Kreuzschnitt über den Kopf, zieht
- 2) die Haut in die Höhe, und öffnet
- 3) die Hirnschale mit der Messerspitze, und schöpft das Hirn mit einem Löffel auf einen bereit stehenden Teller, indem man Messer und Gabel einstweilen zur Seite legt.
- 4) Nimmt man das rechte Ohr- und Wangenfleisch ab. So geschieht es
- 5) auch auf der linken Seite. — Nun sucht man den Kopf mit Hülfe des Messers so zu legen, daß die unteren Kinnbacken in der Höhe bleiben, und macht
- 6) der Länge nach einen Schnitt durch die Haut, und durch die Schnauze in die Quer, zieht sie
- 7) von beyden Seiten ab, hebt
- 8) die untern Kinnbacken gänzlich aus, und schneidet
- 9) die Zunge mit einem Kreuzschnitt ab.
- 10) Sticht man zu beyden Seiten in die Hacken und schneidet
- 11) die Schnauze ab.
- 12) Thut man den obern Kinnbacken, worin die Milchzähne stecken, aus einander, und gibt sie fort.
- 13) Bricht man das Genick, Messer und Gabel in Einer Hand fassend, gänzlich zusammen, und schiebt die Beine vom Tische.

Manchmahl kommt der Kalbskopf schon ausgelöst auf die Tafel. Die Hirnschale liegt schon offen da, und die Zunge ist über die Schnauze gelegt. Man nimmt diese und das Gehirn gleich auf den Teller, theilt die Eine in mehrere Stücke, und biethet sie herum.

Der Wildschweinskopf wird selten ganz transchirt,

weil er meistens Theils sehr groß ist, und ein Stück vom Hals an dem Genicke bleibt. Man schneidet bloß das Fleisch, so lange eines daran ist, in halbe Mondschnitten nach beliebiger Größe.

Bey kleineren Köpfen von jüngern Wildschweinen kann man auf die nämliche Weise zu Werke gehen, wie es bey dem Kalbskopfe vorher beschrieben wurde.

Den Nierenbraten setzt man mit dem Schlosse auf die linke Seite, sticht eine Gabelzinke in das Rückgrathsloch, und schneidet

- 1) die lappige Haut mit den drey äußersten Rippen,
- 2) so der Folge nach die andern Rippen, wie die Gelenke laufen, sammt den Rückgrath, ab.
- 3) Schneidet man die Nieren gleich anfangs heraus, breitet sie auf einen Teller, und reicht sie den Gästen herum.
- 4) Bringt man die Gabel in dem Stoß an, löset
- 5) den Schweif vom Rückgrath, und das inwendige Fleisch von der Röhre;
- 6) das Übrige.
- 7) Das Eisbein mit etwas Fleisch wird mit halbem Schnitte abgelöset.
- 8) Kehrt man den Braten auf die andere Seite, und behandelt ihn auf die nämliche Weise.

Die Kälberbrust erhält die Richtung mit dem Halse gegen die linke Seite; weil sie aber meistens Theils gefüllt ist, so muß man sich in Acht nehmen, sie nicht zu verkrümmen.

Man sticht die Gabel in das Schulterblatt, und löset dasselbe

- 1) von den Rippen ab.
- 2) Schneidet man in halben Mondschnitten das Fleisch davon weg, stößt die Röhren ab, inbroshirt im Hals und schneidet
- 3) den Knorpel von den Rippen, dreht die Brust um, daß

die Rippen frey und entblößt da liegen, in welcher Lage man sie auch leichter theilen kann. Ist der Braten groß, so drückt man

4) die Rippen gleich von dem Rückgrath ab, und dieser wird dann mit dem Fleische auch getheilt.

5) Schneidet man den Brustkern ab. Ist der Hals gut, und nicht zu braun gebraten, so kann man auch einige Bogenschnitte davon machen.

Den Kalbschlegel richtet man mit dem Knochen gegen sich, faßt ihn mit der Gabel in der Mitte, und schneidet nicht gar zu dicke Mondscheibenschnitte von der rechten zur linken Seite.

Der Lammsbraten wird auf die nämliche Weise behandelt.

W o r t e r b u c h

zur Erklärung verschiedener in der Kocherey üblicher Kunstausdrücke, nebst den dazu gehörigen Bemerkungen.

Abfchrötel. Stükken, von was immer für einer Fischgattung. Man bedient sich ihrer zum Garniren der Zuspeisen.

Amourette. Das Rückenmark von Kälbern. Es besteht weniger aus Fett, als aus einer weißen dicken Substanz. Dessen Zubereitung findet man, wo die des Kalbfleisches abgehandelt wird.

Andouillen. Eine ohne Darm wurstartig geformte Fiasche (Farce).

Aspick. Eine feste Sulz, die aus reinem geklärten, stark eingesottem und dann abgekühltem Fleischsaft besteht.

Affiette. Im strengen Sprachsinne, ein Teller, im ausgedehnteren Sinne jede Schlüssel bey Tafeln, der man sich zum Auftragen der Speisen bedient.

Bandiren. Geflügel, Wildpret u. dgl., vorzüglich aber Bratenstoffe mit Finger dicken Speckblättern, die mit Bindfäden umwunden werden, überziehen. Die Speckblätter müssen die hinlängliche Größe erhalten, damit der zu bandirende Stoff gehörig eingewickelt und bedeckt werden kann; die Bindfäden gehörig geschnürt seyn.

Bäuschel. Die Eingeweide der Thiere, als: Lunge, Herz, Milz, Magen.

Beschamel. Das gewöhnliche Milchkoch. Von gutem Obers oder Milch und Mehl, welches zusammen verkocht wird, fertig.

Blanc-Manger. Mit Hausenblase verfezte Mandelmilch.

Blanschiren. Fleisch, Geflügel, Grünzeug oder was immer in

Wasser überfieden, und dann wieder in frischem Wasser abkühlen. Das Wasser muß vorher kochen, bevor das zum Blanchiren bestimmte Product hinein gelegt wird. Alles zu Blanchirende muß offen und gäh sieden, bey Grünzeuge, als: Spinat, Kauli, Broccoli, Spargel, und auch bey Würsten wird das Wasser gesalzt, bey Fleisch, Geflügel und andern Dingen nicht. Sobald das Blanchiren gehörig vor sich gegangen ist, so wird das heiße Wasser abgeseiht, und das Blanchirte in schon vorbereitetes frisches Wasser gelegt. Dadurch bekommt das Fleisch eine weiße Farbe, und das Grüne ein frisches Ansehen.

Braisieren. Fleisch, Geflügel, oder verschiedenes anderes Grünes in Speck eingeschlagen, mit Zwiebel, Gewürz und Wurzelwerk weich sieden. Das Fleisch oder Geflügel wird oft auch roh abblanchirt in die Braise eingerichtet, alles mit Limonien-Saft gut gewaschen, und langsam weich gesotten. Wenn das braisirte Stück aus der Braise genommen wird, so legt man es auf ein weißes Tuch, oder auf reines Papier, damit das Fett vollkommen ablaufen kann.

Braise. Ein auf besondere Art zubereiteter Kraut- und Wurzelwerk, Speck und Kernfett, womit man Geflügel und anderes Fleisch ganz und zerschnitten, ja auch grüne Speisen weich kocht.

Bröseln. Veriebeneß Brot oder Semmel.

Bouillon. Eine aus mehreren Gattungen Fleisch und Geflügel ausgekochte Kraftsuppe, die man den Speisen beymischt, um ihnen einen besseren Geschmack und Kraft zu verschaffen.

Carbonaden. Rippenstücke von Kälbern, Schweinen und Schöpfen, welche sehr mürbe durchgekocht werden.

Cotelette. Eben dasselbe, nur auf dem Roste gebraten.

Coulis. Eine aus Fleisch- oder Fischgattungen und Wurzelwerk zusammengestoßene Suppe.

Crème. Wein oder Milch, Eyerdottern, Zucker und eine andere Beymischung, von der sie auch ihre Benennung erhält.

- Crouton.** In Butter weiß geröstetes Brot, oder in verschiedener Form im Schmalz gäh ausgebackene Semmeln.
- Dariolen.** Ein schmackhaftes Gebäck, das immer in nähmlicher Form vorkommt. Die dazu verwendete Fülle besteht in vielen Arten feiner Köcheln, die in der Butter stark gehalten werden. Unter den Backwerken findet man die ausgedehnte Lehre der Verfertigung.
- Diner.** Mittagmahl.
- Dressiren.** Allen Gattungen zuzurichtender Gegenstände eine schöne Form zu geben. Bey Geflügel oder anderen Fleischstücken wird dieses durch das Zusammenziehen mittelst einer Durchziehnadel und Spagat erzwengt, welcher aber am Ende wieder herausgezogen werden muß. Grünzeug und Obst wird zu diesem Zwecke mit einem Messer zugeschnitten.
- Eingetränkeltes.** Ein von feinem Mehle und Eiern dünn gekneteter, und dann in siedende Suppe geträufelter Teig.
- Eyergerstel.** Ein von Mehl und Eiern verfertigter und dann geriebener Teig.
- Estouffade.** Eine Gattung Eingemachtes.
- Fanzel.** Eine Gattung feines Backwerk, in die Suppe zu geben.
- Fasche (Farce).** Rohes, auch gekochtes fein zusammengehacktes, und mit Fett und andern Zusätzen vermishtes Fleisch.
- Flammiren.** Haariges Fleisch und Geflügel über flammendes Kohlenfeuer halten und absengen. Die Kohlen müssen gäh und stark flammen, und ja nicht rauchen. Das Geflügel muß von allen Federstiften gereinigt, und wenn man es über dem Feuer hält, mit einem Tuche rein abgetrocknet werden. Wenn es zu lang über dem Feuer gehalten wird, so wird es zu braun.
- Fricassiren.** Ein Ragout, oder Eingemachtes vom Geflügel oder anderem Fleische, oder auch eine Sauce mit abgeschlagenen Eyerdottern binden, wobey vorzüglich die gehörige Dicke zu beobachten ist. Diese hat sie, wenn sie sich an den Löffel hängt. Vor dem Fricassiren, welches immer das Letzte ist, muß jede damit zugerichtete Speise von dem Fett vollkommen gerei-

- niget werden. Wenn die Fricassée gehörig dick angezogen hat, so darf man sie nicht mehr an's Feuer setzen.
- Fricandeau.** Ein in größere oder kleinere Stücke zerschnittener, vorher gespickter, und dann glacirter Kalbschlegel.
- Fridatta.** Erscheint auch unter dem Nahmen Eyerflecken, Eyerkuchen, Pfannenkuchen und Omelette.
- Gallerte.** Ein aus Fleisch- und andern knorpeligen Theilen verschiedener Thiere, besonders aus Ohren und Füßen, gesottener Saft, der, abgekühlt, zu einer sulzartigen Substanz verdickt.
- Galantin.** Ein von allen Knochen und Rippen mit scharfem Messer ausgelöstes Stück Fleisch, oder Geflügel von was immer für einer Gattung; doch so, daß die Haut an keinem Orte durchgeschnitten wird. Die Hülle ist mit beliebiger Fische voll gefüllt, an beyden äußersten Enden wieder zusammengenäht, und in die vorige Gestalt zurückgebracht. Dieses nach solcher Vorschrift behandelte Fleisch, erst weich gesotten, wird dann abgekühlt mit klar gesulztem Aspick zierlich angerichtet.
- Gateau.** Eine aus willkürlich gewählter Massa von Fleisch- Grün- oder Mehlspeisen verfertigte Küche.
- Garniren.** Eine Speise mit verschiedenen dazu schicklichen Producten der Natur verzieren. Das Gefühl des Schicklichen und Schönen kann hier allein der Leiter des Kochenden, sowohl bey der Auswahl, als bey der Aufstellung seyn.
- Gelée.** Ein aus Früchten geklärter Saft, der, mit geläuterter Hausenblase zersezt, sich auf dem Eise in Sulze verwandelt.
- Gemüse.** Zuspeise.
- Germ.** Hefen.
- Gerollte Gerste.** Grauppe.
- Glace.** Eine aus dick und kurz eingekochtem Fleischsaft, oder aus kurz eingegangener Bouillon bereitere Substanz. Fertig und abgekühlt, wird sie in Zelten oft auf Reisen gebraucht. Sie ist überhaupt ein fast unentbehrliches Bedürfniß in der Kochkunst.
- Glaciren.** Fleisch oder andere Speisenstoffe mit zerlassener

Suppen = Glace bestreichen, und im Ofen bräunen. So gibt man auch dem Obste oder andern süßen Speisen eine braune Farbe, wenn man sie dick mit Zucker bestreicht, und dann mit einer dicken eisernen erglühten Schaufel leicht überfährt. Dieß muß gäh geschehen, daß der Zucker nicht schwarzbraun wird. Gelblich ist die rechte Farbe. Das Fleisch = Glace soll nicht zu dick aufgelegt werden, und seine Farbe hell seyn. Das Glaciren geschieht meistens erst beym Anrichten. Es gibt auch bey der Backerey ein Glace, welches aus Zucker und Eyerweiß besteht, und nur getrocknet wird.

Grilliren. Fleisch, Geflügel, oder welche sonst immer dazu taugliche Speise auf dem Roste braten. Der Rost oder Platfond, muß immer rein seyn, und das Kohlenfeuer gäh, um sich nicht lange dabey zu verweilen.

Gugelhupf. Eine aus Germteig verfertigte und gebackene Mehlspeise.

Gurken. Umurken.

Haschee. Klein gehacktes Fleisch oder Fische, gewürzt und gedämpft, und mit guter Brühe aufgegossen.

Hasen. Dopf, Häserl (in Osterreich).

Hefen. Germ.

Hetschepetsch. Hagebutten.

Himmelthau. Die feinste Gattung Gries.

Hollowann. Siehe Vol-au-vent.

Hoschepot (Hospot). Ein Gemenge von verschiedenen Gemüsen.

Indian. Puter, kalekutischer Hahn.

Junges. Vom Geflügel. Die vom Rumpfe getrennten Vordertheile der Flügel und herausgenommenen Lebern und Mägen. Vom Hasen die Vordertheile des Körpers, als: Brust, Rippen und Schulter. Es werden vorzugsweise daraus Eingemachte bereitet.

Jus (Schl). Eine braune Kraftbrühe, deren Bereitung man unter der Lehre der Suppen findet.

Kaisersfleisch. Das feinste junge Schweinsfleisch von den Bauchrippen, und geräuchert.

Kästen. Castanien.

Kanapee. Eine in kleine längliche Vierecke geschnittene, und gebackte Semmel, welche Stücke mit in Provencerohl und ein wenig Essig angemachten hartgesottenen und zerdrückten Eyerdottern ein paar Messerrücken dick bestrichen, dann mit Sardellen, oder geräuchertem Lachs = Filets übersflochten, oder auch mit Mustern belegt an der Stelle der Hors d'oeuvres auf Tellern servirt werden.

Kauli. Blumenkohl, Carviol.

Kollaschfleisch. Nach ungarischer Landesitte zubereitetes Rindfleisch. Es kommt unter dem Artikel Rindfleisch vor.

Kölsch. Kohl.

Kohlrabi. Kohlrüben.

Kren. Meerrettig.

Kühwarmer Milch. Milch, wie sie von der Kuh gemolken wird.

Legiren. Eine Speise binden, d. i., sie mit Eyerdottern oder Blut auf dem Feuer dick machen. Es wird dabey wie beim Fricassiren verfahren. Nur kann das Legiren auch ohne Eyer nur mit Blut geschehen. Das Zulegirende schlüttelt man unaufhörlich. Es muß zu gehöriger Dicke gelangen, darf aber nicht sieden.

Lumpel. Lunge.

Lumpelstrudel. Lungenstrudel.

Marillen. Apricosen.

Marmelade. Ein mit verschiedenen Früchten und mit Zucker versetzter sulzartiger, sehr zusammengekochter Saft.

Maschanzger. Borsdorfer = Äpfeln.

Meridon. Eine gebackene Mehlspeise.

Mitoniren. Eine Speise, zugedeckt, und sehr gut verschlossen im Sude langsam anziehen, und nur sehr wenig kochen lassen. Das Feuer darf hiebey nicht gäh auflodern.

Rudelsieb. Eine blecherne durchlöchernte Maschine, der man sich bedient, um das Wasser vom Gemüse ablaufen zu lassen.

Obers. Das oben von der Milch Abgeschöpfte, in anderen Gegenden Deutschlands: Sahne, Schmetten.

Ochsenauge. Gesezte Eyer.

Omelett. Eyerstuck. Eyerkuchen.

Paniren. Gesottenes oder rohes Geflügel entweder ganz oder getheilt, erst in Butter oder zerschlagene Eyer tauchen, und dann geriebene Semmelbröseln oder in Mehl wälzen. Das zu Panirende muß tief in die Butter, oder in die Eyer getaucht und in die Semmelbröseln, die man oft mit Mehl vermenget, vollkommen gewälzt werden, damit recht viel an den Stücken hängen bleibt.

Passiren. Etwas in Butter, Speck oder Schmalz anlaufen oder anschwitzen, nur das zu Passirende nicht zu lange auf dem Feuer bleiben lassen, damit es nicht verbrenne. Um übeln Geruch zu vermeiden, sorge man für frische Butter, Fett oder Speck.

Pfanne (Pfandl). Ein mit langem Stiele ohne Füße versehener flacher, als eine Casserolle und aus Eisenblech gefertigtes Geschirr.

Pflaumen. Eine Frucht, in einigen Theilen Deutschlands Zwetschken genannt; eine ähnliche Gattung dieser Frucht in Sachsen. Zwetschken heißt in Osterreich Pflaumen (Pfludern).

Pickling (Pickelhäring). Geräucherter Häring.

Pofesen. Semmelschnitten, inwendig mit Hirn oder Haschee, oder Jasche bestrichen, und über einander gelegt gebacken.

Potage (Potasch). Eine Suppe, wohinein man das Rindfleisch sammt seiner Brühe, allerley Wurzeln und unterschnittene Brote oder Semmelscheiben gibt, und dazu auch oft Hühner, Poularde und Tauben flügt.

Poulard. Eine verschnittene fette, junge Henne.

Powidel. Ein von Zwetschken (Pflaumen) eingesottener dicker Mus.

Ragout. Eingemachtes.

Rahm. Eine dicke gelbliche Fettigkeit, welche sich oben aufsetzt, wenn die Milch sauer zu werden anfängt.

Rangiren. Entweder eine Speise zierlich auf die Schüssel anrichten, oder mehrere Speisen, und alles, was zur Tafel gehört, so zu stellen, und zu reihen, daß es wohlgefällig ins Auge fällt.

Reduction. Eine Gattung Suppe, die zur Verstärkung der Speisen dient.

Reduiren. Eine Suppe oder Sauce so lang einsieden, und vom Fett reinigen, bis sie vollkommen klar und etwas stärker und kürzer wird. Die Suppe oder Sauce darf aber beym Sieden nicht überlaufen.

Reindl. Ein auf drey Füße gestellter entweder irdener, oder eiserner Tiegel.

Resteron, wird wie Consommé bereitet, nur kommen Repphühner, Fasanen, Haushühner und mehr Kalbfleisch dazu.

Ribiseln. Johannisbeeren.

Rindschmalz. Zerlassene abgeseimte ungesalzene Butter, die sich auf diese Weise nach wieder erhaltener Consistenz länger aufbewahren läßt.

Rissolen. Ein kleines gefülltes Backwerk, das gewöhnlich die Rolle einer Nebenspeise übernimmt, und auch unter den Backwerken abgehandelt ist.

Rouletten. Dünn geschnittene, mit Fische belegte zusammengerollte, und mit Bindfaden umwundene Scheiben von frischem Fleische, das dann auf verschiedene Weise zugerichtet werden kann.

Sauce. Jede Brühe, die beym Anrichten über eine gekochte oder eingemachte Speise gegossen wird. Will man eine solche Sauce abgesondert auf die Tafel geben, so bedient man sich dazu einer

Sauciere (Sauce=Schale).

Saucischen. Kleine Bratwürste zur Garnirung der Gemüse.

Serviren. Die Speisen an den ihnen nach ihrer Gattung geziemenden Platz auf die Tafel setzen, und in eben dieser Rangordnung nach üblicher Sitte den Gästen überreichen, damit

- Jeder von allen Speisen etwas erhält, und Keiner ganz übergangen werde.
- Schlafrock.** Ein Buttermey, womit man Geflügel und Obst, gleich wie in einen Schlafrock einhüllt.
- Schlägel** (Keule). Die beyden Hinterschenkel eines Kalbes, eines Schöpfes oder andern Thieres.
- Schnittling.** Schnittlauch.
- Schöberl.** Eine aus Semmeln, oder Mehl oder Fleisch zusammengesetzte, und in die Suppe einzukochende Speise.
- Schöpf.** Hammel.
- Selchen.** Räuchern.
- Stoffade.** Estouffade. Geklopftes gesalzes, mit Mehl oder Bröseln bestreutes, in gebräunter Butter oder in Speck geröstetes, und mit guter Schü oder mit anderem Saft aufgekochtes Geflügel, oder anderes Fleisch.
- Tendron** (Brustkern), der vorzüglichste Theil der Kalbsbrust. Die zusammengefügte Rippen bilden vier Finger dicke, mit Fleisch unterwachsene Knorpeln, die sich von dem schmalen Brustbeine, und von den Brustrippen leicht abschneiden lassen.
- Souper.** Abendmahl.
- Terrine** (Suppentopf). Das Geschir, in dem die gekochte Suppe auf die Tafel gebracht wird.
- Transchiren.** Alle Fleisch-, Fisch- und Geflügel-Gattungen, und andere feste Speisen mit einem Messer zierlich und nach den Regeln der Transchir-Kunst in Stücke zerlegen.
- Ungarisches Nephühnel.** Eine Gallerie von Ochsenflüßen, dazu Limonien, Essig und Oehl gegeben wird.
- Verlorne Hühnel.** Ein in die Suppe einzukochende Mehlspeise, nämlich: von fein würfelig geschnittenen Semmeln und rohen, abgeschlagenen Eiern; wovon das Weitere in der Lehre von den Suppen gesagt wird.
- Verlorne Eyer.** Rohe Eyer mit einem Eßlöffel voll Essig vermischt, in siedendes Wasser eingeschlagen, oder eingekocht, und gäh einen Sud aufwallen gelassen. Wenn das Eyweiß den Eyerdotter überzogen hat, gibt man es in ein nebenste-

hendes frisches Wasser, und zieht es schnell wieder heraus; auf welche Art es zu jedem beliebigen Gebrauch dient.

Vol-au-vent. Ein Pastetengebäck, dessen Eigenschaft diese französische Benennung, zu deutsch (Windflüge) ganz richtig bezeichnet, weil es sich im Backofen leicht wie Wind erhebt, und wenigstens sechsmahl so hoch erhoben, als es hineingebracht wurde, heraus kommt. Es besteht aus fein blätterigem Buttermehl, und erscheint hoch und durchsichtig auf der Tafel.

Wanneln. Eine Art feine Mehlspeise.

Weidling, eine Art Küchengeschirr, in Form einer tiefen Schüssel, worin man feine Teige u. dgl. abrührt.

Zeller. Sellerie.

Zuspeise. Gemüse.

A n w e i s u n g

z u r

Zubereitung verschiedener nöthiger Vorlehrungsgerichte.

à la Braise.

Dazu nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schneideschinken (einen hartluftgeschlachten Schinken), $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfett, ein wenig vom ganzen Gewürze, als: Nelken, Muscatblüthe und Pfeffer, nebst verschiedenem Wurzelwerke, als: 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Sellerie, ein Paar weiße spanische Zwiebeln, und einige Wurzeln Petersilie, welche in kleine Stücke zusammengeschnitten, und dann alles mit 1 Maß Suppe begossen wird. Daren wird das Stück Fleisch, Geflügel, oder was immer für ein Gericht bereitet werden soll, gelegt, mit $\frac{1}{2}$ Pfund in breite Scheiben geschnittenen Speck bedeckt.

Das dazu verwendende Braise-Wannell muß durchaus so groß seyn, daß es das Gericht, welches darin bereitet werden soll, genau ausfüllt. Eben so knapp muß auch der Deckel anschließen. In dieser Lage gibt man glühende Kohlen darunter, und läßt es langsam kochen.

à la Daube.

Ist fast gleich bedeutend mit Braise. Nur wird diese oft zu kalten Speisen gesellet, da muß sie aber zum Kraft-Gelée stocken. Um diesen Zweck zu erreichen, setzt man 1 Seitel guten weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel guten Essig, nebst 1 $\frac{1}{2}$ Maß stärkerer Bouillon dazu. Ubrigens ist die Bereitungsweise wie bey der Braise. Nur wird hier der Bodensatz durch ein Haarsieb geseiht, von allem Fett gereinigt, noch etwas gesotten, und dann geklärt.

Beschamel.

Man rührt 3 Kohlstöffeln voll Mehl mit 3 Eitel gutem Obers sehr fein ab, und läßt es bis zur gehörigen Dicke verkochen, worauf es durch ein Sieb gestrichen wird, und zu seiner Bestimmung gebraucht werden kann.

Soll es zu Fleischspeisen dienen, so wirft man während dem Kochen eine halbe spanische Zwiebel und 1 Stück Schneideschinken darein, und will man diesen, mit solchen Beymischungen Fleisch-Beschamel genannt, recht stark haben, so gibt man noch 1 Stück Glace dazu.

Eine Blange.

Frisches Kernfett, und Speck in Würfel geschnitten, 1 Stück eingemehlte Butter, fein mit weißer schwacher Suppe abgerührt, dazu ein Eitel weißen Weines, den Saft einer Limonie, die Hälfte einer spanischen weißen Zwiebel, wird mit ein wenig Salz einige Mahle aufgefotten.

Es dient, um eine Speise weich und weiß zu machen. Zu diesem Zwecke legt man eine solche auch hinein, und kocht sie damit fertig.

Eine andere Art,

wobey die Speisen lang zu steden haben, aber nicht weiß bleiben dürfen. Man schneidet 1 Pfund Kalbsfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, 1 gelbe Rübe, 1 spanischen Zwiebel, mehrere Champignons und einige Schalotten in kleine Würfel zusammen, passirt dieses in zerlassenem Specke, und füllt es mit $\frac{1}{2}$ Maß Wein, und eben so viel guter Consommé an. Darein legt man dasjenige, was man weich haben will, und salzt es. Der Deckel muß ganz genau verschlossen werden, damit kein Dunst heraus dringt. In diesem Zustande läßt man es bey gelindem Feuer kochen. Der Saft davon, wenn er gut abgeschäumt und reduirt ist, kann zur Sauce verwendet werden. Er ist auch zu klären.

Gelbe Butter.

Die Butter wird mit aufgelöstem Safran und hart gesottenen Eyerdottern in beliebiger Menge fein abgetrieben, und um ihm mehr Annehmlichkeit zu geben, mit Limonien-Saft gesäuert.

Grüne Butter.

Die Butter wird dazu frisch mit Spinatöpfen und einigen hart gesottenen Eyerdottern in beliebiger Menge fein abgetrieben, und durch ein Sieb zur Vollendung gebracht.

Kräuter-Butter.

Petersilie, Bertram, Pimpernell, junge grüne Zwiebel, 1 Büschel Schnittling fein geschnitten mit Butter abgetrieben, mit Limonien-Saft gesäuert, ganz wenig gepfeffert und gesalzt, geben diese Butter. Er wird Messerrücken dick auf Semmel oder Brotschnitten aufgestrichen.

Krebs-Butter.

24 bis 30 kleine Krebsen werden abgesotten, und nachdem Schweife und Eingeweide beseitigt worden sind, bloß Schalen und Scheren mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zusammengestoßen, und in einem Diegel oder in einer Casserolle mit ein wenig kaltem Wasser auf der Gluth gut geröstet. Diese Masse drückt man fest durch ein Siebtuch, und läßt sie abgekühlt stocken.

Ohl-Butter.

4 rohe Eyerdottern werden mit 2 gesottenen fein zerdrückten Dottern unter beständigem Rühren mit $\frac{1}{2}$ Pfund gutem Provençer-Ohl säumig abgetrieben. Darunter mengt man nach und nach einen Eßlöffel voll Glace-Saft und halb so viel starken Essig, würzt es mit Salz und ein Bißchen Concaffee, und läßt es auf Eis, oder einem anderen kalten Ort stocken, und auskühlen.

Sardellen-Butter.

Ein Stückchen Butter unter fein gehackte Sardellen gemengt, und durch ein Sieb getrieben, geben uns dieselbe. Sie wird zu Saucen und Faschen verwendet.

Schwarze Butter.

Die Butter wird mit hart gesottenen Eyerdottern und mit auf dem Feuer zerlassener und wieder halb ausgekühlter Ciocolade vermengt, und fein abgetrieben.

Senf-Butter.

Die Butter wird in beliebiger Menge mit einigen oder mehr hart gesottenen Eyerdottern in Verhältniß mit dessen Quantität, staumig abgetrieben, gesalzt, ein wenig gepfeffert, und einige Eßlöffeln, voll guter, frischer französischer oder auch Kremser-Senf beigemischt.

Finsherbes.

Wird bey verschiedenen Speisen nach Vorschrift verwendet, und erzeugt, indem man mehrere Champignons, grüne Petersilie und Zwiebel sehr fein zusammen schneidet, und so mit einem Stückchen Butter vermengt, nur wenig anpassen läßt.

Liaison.

Einige Eyerdottern werden mit 1 Eßlöffel voll Wasser abgequirlt, und durch ein halb aufgestelltes Haarsieb nur durchlaufen gelassen. Mit einem Eßlöffel durchpassirt, würde sich das Eyerweiß mit durchdrängen, welches aber nicht gut wäre.

Die Kammel.

Man rührt 3 oder 4 Kochlöffel voll Mehl, nach der Quantität, als man Kammeln davon haben will, mit 3 Eitel Milch fein ab, und läßt es, weil diese Masse nicht sehr dick seyn darf, nur wenig aufkochen. Einstweilen setzt man einen unverzinnten Cas

ferollen=Deckel über einen Dreyfuß auf den Windofen, läßt ein Stück Butter darauf zerschmelzen, und gibt, ist dieser im Fluß, vom obigen Milchkoch so viel darein, als nöthig ist, die Oberfläche des Deckels zu bedecken. Dieses kocht man so lang, bis es eine Kruste faßt.

Das obere Koch wird dann mit den Kochlöffel langsam herabgenommen und neuerdings und so lange mit dem umgekehrten Kochlöffel gestrichen, bis es von dem Milchkoche ganz rein ist, und die vollkommen fertige Kruste vor Augen liegt. Sie muß eine goldgelbe Farbe haben, und wird sodann von dem Boden ausgelößt. Die gute Bereitung hängt bloß von der Schnelligkeit der Ausführung ab, wodurch auch verhütet wird, daß diese Rammel nicht zu braun werden.

Sie dienen zur Garnirung der Mehlspeisen, und anderer Gerichte.

Salpicon (ein kleines Füll-Ragout).

Einige vorher ausgewässerte und ablanschirte Kalbsbriesen werden klein gewürfelt geschnitten, und mit eben so klein geschnittenen Champignons, mit ein wenig Zwiebel und grüner Petersilie in Butter anpassirt. Dieses stäubt man weiter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl ein, rührt es mit guter weißer Suppe ab, und läßt es langsam weich sieden, bis es die gehörige Dicke erhält, worauf man klein gewürfelt geschnittenen blanschirten Schneidespargel, oder eben so geschnittene Krebschweifeln, oder nach der Jahreszeit auch Trüffel und Austern gibt. So gestaltet wird es mit 1 oder 2 Eyerdottern legirt und abgekühlt, und in kleine Pasteten gefüllt.

Dieses Salpicon kann zu Mehlspeisen und verschiedenen andern Gerichten verwendet werden.

Spinat-Topfen.

Dazu gehört ungefähr so viel Spinat, als man für 8 Groschen bekommt, wenn er am theuersten ist. Nach Verhältniß der Quantität von Topfen, die man erzeugen will, kann man auch mehr Spinat nehmen.

Er wird erst rein gewaschen, dann theilweise zusammengesto

lxxx Anweisung zu Vorkehrungsgerichten.

ßen, und durch ein Seibttuch recht fest ausgedrückt, damit man sehr viel Saft erhält. In der Zwischenzeit setzt man eine Casserolle mit frischem Wasser an das Feuer. Wenn dieses zu kochen anfängt, gießt man den Spinatsaft hinein, und läßt ihn einige Mahle in dem Sude aufwallen, darnach man ihn auf einem umgekehrten Sieb vom heißen Wasser abseht, und wieder mit kaltem begießt. Durch diese Manipulation behält der Topfen seine grüne frische Farbe, diese ganze Zubereitung muß aber sehr schnell betrieben werden. Dieser Topfen wird verwendet, um Suppen, Saucen, Fätschen und Bäckereyen, oder was immer für andere Speisen grün zu machen.

Seyice (Sepis).

Gewürzmischung von Majoran, Gewürznelken, etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Muscatnuß, und einigen Blättern Muscatblüthe, nebst ein wenig Ingber. Diese Ingredienzen werden zu Pulver gestossen, und bey Fätschen oder Würsten nach Vorschrift verwendet.