Allgemeine Bemerkungen.

Jedes in Verwendung kommende Fleisch soll abgelegen sein; es gewinnt dadurch an Weichheit und Geschmack. Fleisch von jungen Thieren läſst man 2—3 Tage, jenes von alten noch einmal solange liegen. Bei dem Spanferkel genügt 1 Tag. Das Fleisch muſs immer, in reine Tücher eingeschlagen, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sollte zum Abliegen die Zeit mangeln, so behilft man sich mit Mürbeklopfen mittelst eines Holzschlägels oder der flachen Fleischhacke. Klopfen kann man Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsen-, Hirsch- und Rehschlägel. Gewaschen soll das Fleisch nur dann werden, wenn es unumgänglich nothwendig ist, und selbst in diesem Falle soll es mit frischem Wasser nur etwas und schnell gewaschen werden. Am besten ist es jedoch, wenn man das Fleisch mit einem reinen Tuche abwischt. Wird das Rindfleisch in kaltem Wasser auf das Feuer und langsam zum Kochen gebracht, dann der Schaum behutsam abgenommen, so wird die Suppe klar sein, das Fleisch jedoch an Kraft verlieren. Gibt man jedoch das Fleisch in kochendes Wasser, so wird die Suppe weniger kräftig sein, das Fleisch aber seinen guten Geschmack beibehalten.

Man ist auch der Meinung, daſs eine kräftigere Suppe dadurch erhalten wird, wenn man den beim Sieden des Rindfleisches sich bildenden Schaum nicht abnimmt, sondern verkochen läſst. Die Suppe wird dadurch trübe, und soll deshalb vor dem Anrichten durch ein feines Tuch geseiht werden. Noch besser ist es aber, wenn man, sobald das Fleisch halbweich gekocht ist, ein Stückchen mageres, rohes Fleisch fein zerhackt und stoßt, dieses, je nach der Masse der Suppe, mit 1—2 aufgepeitschten Eierklar und mit etwas kaltem Wasser verrührt, in den Fleischtopf gibt und noch 1—1½ Stunden zugedeckt mitkochen läſst. (Bei 1—2 Kilo Rindfleisch rechnet man 8 Deka gestoßenes, rohes Fleisch, 1 Eierklar und ¼ Liter kaltes Wasser.) Wenn man die Suppe dann vor dem Anrichten durch ein feines Tuch seiht, so wird dieselbe vollkommen klar und kräftig sein und auch das Fleisch seinen guten Geschmack beibehalten haben. In die Suppe soll man erst vor dem Anrichten das nöthige Salz geben.

Will man dem Wildbret den starken Geruch benehmen, so hält man das Fleisch, nachdem man es abgehäutet, abgewischt und mit einer großen Gabel durchstochen hat, über eine Spiritusflamme oder Kohlenglut und wäscht es dann mit Essig und Wasser ab. Dasselbe gilt auch für Wildbretgeflügel.

Unter Flambieren versteht man: entfedertes (gerupftes) Geflügel, Wildbret oder dergleichen über eine Spiritusflamme halten, um die feinen Haare auf diese Weise abzusengen. Das Geflügel soll jedoch vorher ausgenommen, nämlich die Gedärme herausgezogen werden.

Was die Beigabe von Gewürz zu den Speisen anbelangt, so ist hier zu bemerken, daſs sich nicht immer eine genaue Quantität angeben läſst, da sich das Ganze nach dem Geschmacke richtet. Dasselbe hat man bei der Quantität des Fettes bei den Speisen zu beobachten, welche sich ebenfalls nach dem Haushalte richtet. Auch kann man bei vielen Speisen weißen Wein anstatt Essig verwenden, oder oft Milch statt Obers nehmen. Dieses alles bestimmt der Geschmack oder die Sparsamkeit im Haushalte.

Butter verhält sich in ihrer Ausgiebigkeit zu anderem Fett folgendermaßen: Statt acht Deka Butter kann man entweder sechs Deka Gänsefett, Rindschmalz, beliebiges Fett oder Abschöpffett verwenden.

Gut ausgekochtes Abschöpffett ist bei Mehl- und Suppenspeisen sehr anzuempfehlen.

Will man Abschöpffett statt Butter verwenden, so rührt man bei 6 Deka ausgekochtem Abschöpffett 2 Esslöffel kalte, ungekochte Milch tropfenweise ein, wodurch das Fett flaumig und butterartig wird.

Unter klärisierter Butter versteht man Rindschmalz.

Eine Form ausschmieren (ausstreichen) und ausfehen geschieht in folgender Weise: Mit erwärmter Butter oder zerlassenem Fett wird mittelst eines Pinsels die Form innen bestrichen, hierauf das Bestrichene mit Mehl bestaubt (gefeht) und die Form hierauf umgestürzt, damit das überflüssige Mehl wieder wegfällt. Man kann die Form auch mit den Fingern ausschmieren, nur wird in diesem Falle Butter oder Fett nicht erwärmt. Die Form kann auch anstatt mit Mehl, mit Bröseln, Zucker, Mandeln ꝛc. ausgefeht werden, je nach Gebrauch.

Unter Legieren versteht man: Eine Anzahl Eierdotter mit kalter Milch, Suppe, Wein, Limonensaft ꝛc. (auf 2 Eierdotter 2 Esslöffel kalte Flüssigkeit) absprudeln, dann die betreffende heiße Masse dazugießen und mit dieser absprudeln.

Aufgeklopfte Eier. Man schlägt das Ei in der Mitte so auf, dass man in jeder Hand eine Hälfte hat, nun gießt man das Eiweiß in eine Schale, damit, falls ein Ei schlecht sein sollte, die übrigen durch dieses nicht verdorben werden. Wenn das Ei gut ist, wird das Eiweiß in eine und der Dotter in die andere Schale gegossen; wenn Dotter und Klar zusammen gebraucht werden, so gibt man sie gleich zusammen in eine Schale.

Nachdem von dem Schneeschlagen oft das Gelingen der betreffenden Speisen abhängt, so halte ich es für nothwendig, folgende Anleitung hierüber zu geben: Hat man nur 2—4 Eierklar, worin sich nie das Geringste vom Eierdotter befinden darf, zu Schnee zu schlagen, so kann dies auf einem flachen Teller mittelst einer breiten oder hölzernen Salatgabel geschehen. Der Teller dazu soll stes ganz trocken und kalt sein. Hat man mehr Eierklar zu Schnee zu schlagen, so gibt man dieselben in einen schon früher kalt gestellten, trockenen Schneekessel und benützt zum Schlagen eine trockene Schneeruthe aus Draht oder Birkenholz. Beim Schneeschlagen muss die Gabel oder Ruthe anfangs immer langsam und stets am Boden des Tellers oder Kessels bewegt werden; die Schläge müssen jedoch immer schneller und unausgesetzt aufeinander folgen, bis der Schnee steif und fest geworden ist, der dann gleich verwendet werden soll, da er durch Stehen an Kraft verliert. Derselbe darf nie zu der übrigen Masse stark gerührt, sondern soll immer leicht eingemischt werden.

Gebähte Semmeln werden erhalten, wenn man die Semmeln in messerrückendicke Scheiben schneidet und diese auf dem Rost, welchen man etwas auf die Glut oder auf den heißen Herd stellt, beiderseitig braun werden lässt.

Geröstete Semmeln. Die beliebig geschnittenen oder ausgestochenen Semmeln werden in Butter oder Fett geröstet, bis sie braun und resch sind.

Um abgerindete Semmeln zu erhalten, reibt man die Rinde von der Schmolle auf dem Reibeisen ab, oder man schneidet erstere mit einem Messer herunter. Um die Rinde der Semmeln zu verwenden, gibt man sie entweder zur Suppe oder man trocknet sie und stoßt sie dann zu Bröseln.

Eine Semmel ist dem Gewichte nach auf 4 Deka gerechnet; sollten dieselben mehr oder weniger wiegen, so müsste das Fehlende oder Überflüssige an der Anzahl der Semmeln bei der betreffenden Speise ausgeglichen werden.

Weißbrot, unter welchem man gewöhnlich Semmeln oder Milchbrot versteht, wird in gleicher Quantität wie die Semmeln genommen.

Obwohl die Zusammenstellung und Berechnung der angegebenen Masse bei den verschiedenen Mehlspeisen ganz richtig ist, so mache ich dennoch darauf aufmerksam, dass bei trockenem Mehle mehr Flüssigkeit (Milch oder

Wasser) nöthig ist, während man bei frisch gemahlenem Mehle wieder weniger bedarf, daher bei dem Zugießen der Flüssigkeiten darauf Rücksicht genommen werden soll.

Sehr wichtig ist, dass man die zu Mehl- und besonders zu Germspeisen nöthige Milch (oder Obers) immer in rohem Zustande (ungekocht) verwenden soll, da die Milch (oder Obers) durch das Abkochen schwer wird. — Alles zu den Germspeisen Nothwendige soll immer etwas erwärmt vorbereitet sein; die Germ jedoch darf nur in kalter Milch aufgelöst und nie heiß werden, da die Germ dadurch die Kraft verliert, der Teig nicht geht und die Speise nicht gelingen würde.

Um bei manchen Mehlspeisen, zum Beispiele Puddings, Aufläufen oder dergleichen, zu erkennen, ob sie fertig gekocht oder gebacken sind, sticht man mittelst einer Dressier- oder Holznadel in die Speise; klebt sich an der Nadel noch etwas von der Masse an, so ist die betreffende Speise noch nicht fertig; bleibt sie hingegen trocken, so kann die Speise serviert werden.

Jeder fertig gebackene, aus der Röhre kommende Kuchen (oder Backwerk) soll zum Auskühlen auf ein Sieb gelegt werden, damit das Speckigwerden verhütet wird.

Mandeln oder Pistazien schwellen (abziehen) geschieht auf folgende Art: Man gibt dieselben in kochendes Wasser, lässt sie 1 Minute darin, worauf sie sogleich in kaltes Wasser gegeben, dann die Schalen abgezogen und die Mandeln oder Pistazien noch mehrmals in kaltes Wasser gegeben werden, damit erstere weiß und letztere grün bleiben.

Die Speisen sollen immer rechtzeitig fertig gekocht sein, damit man hinlänglich, gewöhnlich eine Viertelstunde Zeit hat, um dieselben zierlich angerichtet zu Tisch geben zu können. Das Geschirr, Schüsseln und Teller zu warmen Speisen soll immer vorher etwas erwärmt und dann rein abgewischt, jenes für kalte Speisen hingegen stets vorher aufs Eis oder an einen kühlen Ort gestellt werden. Für 8 bis 12 Personen serviert man jedes Gericht nur auf einer Schüssel, während bei einer größeren Anzahl Gäste auf zwei oder mehreren Schüsseln angerichtet werden soll.

„Tiefe Schüssel" ist gleichbedeutend mit „Weidling".

Bei dem Braten in der Spießpfanne ist das Vorgehen wie bei dem Braten am Spieß.

Nochmals sei bemerkt, dass alle in diesem Buche angegebenen Recepte — mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist — für 8 bis 10 Personen berechnet sind, und dass man, wenn für 4 bis 5 Personen gekocht werden soll, von allen Quantitäten die Hälfte nimmt, während man bei 16 bis 20 Personen das Angegebene verdoppelt.

Im Folgenden gebe ich einige kurze, aber wissenswerte Bemerkungen über die gebräuchlichsten Küchengewürze, dann Obst und Früchte, welche in der Kochkunst am häufigsten Verwendung finden.

Vom Geruchzucker wird weiter unten in dem Abschnitte „Zucker und Glasuren" an geeigneter Stelle die Rede sein. (Nr. 1690—1705.)

Gewürznelken, auch Nägelchen und Gewürznägelein genannt, stammen aus Martinique, Mauritius, St. Vincent, Bourbon, sind von sehr starkem Geruche und werden den Speisen nur in mäßigen Quantitäten beigegeben.

Piment. Man nennt dieses Gewürz auch Jamaicapfeffer, Neue Würze, Englisches oder Neugewürz. Es ist dies die Frucht des Pimentbaumes, welcher aus West-Indien stammt. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da es sonst ungesund ist.

Pfeffer stammt aus Ost-Indien und wird in zwei Sorten in den Handel gebracht, nämlich: weißer und schwarzer Pfeffer. Ersterer ist die reife, geschälte

Frucht des Pfefferstrauches, im Geschmacke milder und feiner; letzterer besteht aus den unreifen ungeschälten Früchten und ist infolge eines in der Schale enthaltenen Harzes schärfer. Zu den Speisen gegeben, hat er einen angenehmen Geschmack und fördert die Verdauung.

Paprika. Der spanische, indische, türkische oder Schotenpfeffer stammt aus Ost-Indien und Süd-Amerika und wird unreif (grün) zu Gurken in Essig eingelegt und zu Salat verwendet. Die reife, rothe Schote, welche gewöhnlich unter dem Namen Paprika vorkommt, wird pulverisiert angewendet. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da er sonst Magenbeschwerden verursacht.

Die Vanille ist eine parasitische Pflanze und stammt aus dem tropischen Amerika. Die Vanilleschoten werden getrocknet, mit fettem Öle bestrichen und in den Handel gebracht. Es gibt deren vier Sorten: die Vanilla fina, die Zacate, die Vezacate und die Vasura, welche jedoch nur einen geringen Unterschied haben. Die Vanille wird zu Mehlspeisen, Bäckereien und Arzeneien, auch zu Liqueuren verwendet und hat einen aromatischen Geruch. Allzugroßer Genuss von Vanille würde den Nerven schädlich sein.

Zimmt. Unter diesem Namen werden 2 Rinden, die des Zimmtbaumes und die der Zimmtcassia in den Handel gebracht. Der Zimmt kommt aus Ceylon und Java, die Zimmtcassia aus Ost-Indien. Zimmt ist feiner wie Zimmtcassia. Zuviel des Zimmtes soll nicht genossen werden, da es Verstopfungen bewirkt.

Muscatnuss, stammt von den Molukken, ist ihres aromatischen Geruches wegen beliebt. Sie wird auch in Banda und Amboina gepflanzt.

Ingwer. Der beste kommt von Jamaica. Die Ingwer-Wurzel, welche als Gewürz benützt wird, kommt in zweierlei Sorten, als schwarzer und weißer Ingwer vor. Der weiße Ingwer ist feiner wie der schwarze und wirkt nicht allein auf die Verdauungsorgane, sondern auch auf Blut und Nerven sehr gut. Kann auch verzuckert, als Confiture, benützt werden.

Safran. Das Vaterland der Safranpflanze ist Klein-Asien, von wo sie nach Spanien und nach den südeuropäischen Ländern verpflanzt wurde. Der beste Safran ist der spanische. Er wird häufig durch geräucherte Fleischfasern oder die Blüten der Ringelblume verfälscht. Fälschungen lassen sich leicht erkennen, wenn man den zu prüfenden Safran in heißes Wasser wirft; der echte entwickelt eine röthlichgelbe Färbung und kräftigen Geruch, was bei dem gefälschten wenig oder nicht der Fall ist. In mäßigen Mengen genossen ist er ein angenehm erregendes Gewürz, dagegen in größeren Mengen ungesund.

Die Wacholderbeeren (Kronenbeere) sind die Beeren des gemeinen Wacholders, eines Strauches des nördlichen Europas. Man benützt die reife schwarze Beere zu verschiedenen Saucen, Liqueuren und Wildbret. Sind der Gesundheit zuträglich. Das Gesträuch und die grünen Beeren werden zum Räuchern verwendet.

Kümmel, der Same der in Europa einheimischen Kümmelpflanze, war schon im Alterthum geschätzt und genießt auch noch heute eine hohe Achtung, indem er als ein gewürziger Zusatz zu Brot, Suppe, Brantwein benützt wird und der Gesundheit zuträglich ist.

Anis, stammt aus Ägypten, wird zu verschiedenen Backwerken und Liqueuren genommen. Ist der Gesundheit wegen anzuempfehlen.

Sternanis oder Badian heißen die Früchte des Badianbaumes, eines immergrünen Baumes des himmlischen Reiches, welcher auch in Japan cultiviert wird, und wird zu Backwerken und Liqueuren verwendet.

Fenchel ist der Same des in Europa wachsenden gemeinen Fenchels; er wird zu Brot und Backwerken verwendet.

Koriander wird als Gewürz zu Suppen, Saucen und verschiedenen Backwerken verwendet; stammt aus dem Oriente.

Kalmus, stammt aus Asien und wird in gewöhnlichen Gasthäusern zu Suppen und Saucen, sonst auch oft zu Brantwein verwendet. Hat als Gewürz wenig Wert.

Curcumawurzel, welche fast gar nicht mehr als Gewürz verwendet wird, ist die Wurzel der in Ost-Indien einheimischen langen Gelbwurzel. Die Knollen geben einen gelben Saft, womit man Speisen und Getränke gelb färbt; ist aber sehr bitterlich.

Die Lorbeerblätter des gleichnamigen in den Mittelmeerländern heimischen Baumes verwendet man zu Saucen, Fischen, Wildbret oder Beizen, jedoch nicht zuviel, da sie bitter machen.

Basilicum ist eine sehr wohlriechende Pflanze, und werden die Blätter zum Marinieren der Fische und des Wildbrets gebraucht, so auch Salbei, Rosmarin und Koriander; es werden aber nur sehr wenig Blätter genommen, da wenig einen sehr angenehmen, zuviel aber einen bitterlichen und widerlichen Geschmack bewirken.

Von Thymian gibt es zwei Arten: den wilden und Gartenthymian. Der wilde wird zu Bädern, der Gartenthymian zu Saucen, Gemüsen, Beizen und verschiedenen Getränken gebraucht.

Majoran gibt es drei Gattungen: den Kochmajoran, den wohlriechenden und Wintermajoran und werden alle drei Gattungen zu Suppen, Gemüsen, Saucen und Farcen verwendet. Er ist sehr wohlriechend und der Gesundheit nicht schädlich.

Sellerie gehört zu den Wurzeln, welche man der Suppe oder zum Beizen beigibt; selbe hat einen etwas herben Beigeschmack, jedoch mäßig zur Suppe gegeben, verleiht sie dieser einen angenehmen Geschmack. Wird zu Salat, Purées und zu verschiedenen Beilagen als Gemüse verwendet. Das Grüne von der Sellerie wird in der gewöhnlichen Küche häufig verwendet, ich widerrathe das jedoch sehr, da es einen unangenehmen Geschmack und auch Krämpfe erzeugt.

Petersilie ist eine längliche Wurzel und hat oben ein grünes, blätterartiges Bouquet, das Haupt. Die Wurzel wird zur Suppe und zu Beizen verwendet, das Grüne fein geschnitten zu Saucen, Gemüsen ꝛc., ungeschnitten aber zur Zierde eines Aufputzes beim Anrichten.

Pastinak ist der Petersilie ähnlich, nur ist der Geschmack feiner und würziger. Die Verwendung ist dieselbe wie bei der Petersilie.

Gelbe Rübe ist an Wuchs der Petersilie ähnlich, nur ist sie dicker; sie wird wie diese verwendet. Das Grüne ist nicht genießbar. Man kann sie auch zu Purées und Gemüsen verbrauchen. Ist der Gesundheit sehr zuträglich. Es gibt auch eine kleine Gattung gelber Rüben, Carotten; diese werden als Gemüse und Garnitur verwendet.

Rothe Rübe wird bei uns ihrer fleischigen Wurzel und ihres Wohlgeschmackes wegen angebaut. Man gibt sie zu Fleischspeisen, in Essig eingemacht. Sie kommen in verschiedenen Gattungen vor.

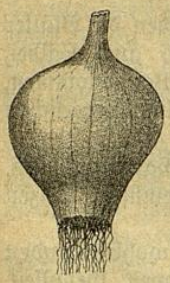
Radieschen oder Monatrettig kommen in verschiedenen Abarten vor. Der gemeine Rettig mit großer, dicker, fleischiger, rübenförmiger, meist schwarzer Wurzel von scharfem Geschmacke ist der Verdauung sehr zuträglich. Der kleine Rettig ist weiß, roth oder violett und wird meistentheils zum Aufputz und Garnieren verwendet oder zur Butter gegessen.

Die Schwarzwurzel, eine spindelförmige, fleischige, außen schwarze, innen weiße Wurzel, ist ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Gemüse.

Kren (Meerrettig) ist ein langes, dickes Gewächs, welches unter der Erde wächst. Der dicke ist dem dünnen vorzuziehen. Er wird verbraucht, wie es im Buche vorkommt. Er hat lange, breite Blätter, die ungenießbar sind.

Porre gehört zu den lauchartigen Pflanzen, der Kopf ist weiß und die Blätter grün, welche man wegschneidet, da sie unbrauchbar sind. Den Kopf gibt man zu Suppen und Saucen. Geschmack ist zwiebelartig. Wenn der Porre noch ganz jung und fadenartig ist, kann man ihn statt des Schnittlauchs gebrauchen.

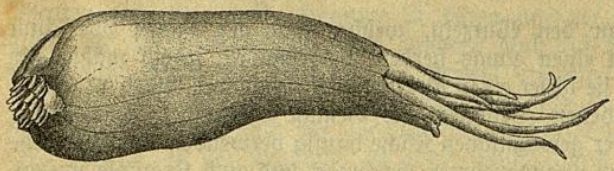
Die Zwiebel. Die weiße spanische Zwiebel ist die beste. Sie wird zu Suppen, Beizen, Salat, Purées und zu verschiedenen Fleischgattungen verwendet. Zwiebel ist beinahe unentbehrlich. Die rothe Zwiebel wird schwarz und unangenehm, wenn sie geschnitten wird. Die große spanische Zwiebel ist in einem Haushalt, wo Obst und Früchte aufbewahrt werden, sehr dienlich, da sie die Fäulnis abhält, wenn man mehrere Zwiebeln zwischen das Obst legt.


Schalotte.

Schalotte benützt man bei gewissen Speisen anstatt der Zwiebel zu Saucen und Salaten, da sie einen feineren Geschmack hat als die Zwiebel.

Der Knoblauch ist von sehr starkem Geruch und wird zu Gemüsen, Saucen ꝛc. verwendet. Man zerdrückt ihn entweder mit dem Messer, legt ihn ins Wasser und verwendet nur dieses oder man gibt ihn im ganzen zu den Speisen. Der Knoblauch sollte einem nie in den Mund kommen.

Rocambole ist knoblauchartig und wird anstatt des Knoblauchs verwendet, da sie feiner ist.


Rocambole.

Schnittlauch ist feinfädig und wird verwendet zu verschiedenen Saucen und Suppen.

Der Champignon wird künstlich gezogen, ist rund, oben etwas flach, sein Stiel kurz und dick; er ist sehr wohlschmeckend und wird zu Saucen, Ragouts ꝛc. verwendet.

Die Trüffel wächst unter der Erde, wird von Hunden oder Schweinen in den Wäldern aufgesucht, ist schwammartig, ein runder Knollen, außen schwarz, innen grau. Sie hat einen starken, aromatischen, würzhaften Geruch und wird zu Ragouts, Saucen ꝛc. verwendet.

Der Apfel, welcher jetzt in mehreren hunderten Gattungen vorkommt, gehört zu den am leichtesten verdaulichen Obstsorten, wenn er vollständig reif ist. Rohe, noch mehr gekochte oder gebratene Äpfel, befördern die Verdauung. Getrocknete und gedörrte Äpfelschnitten sind schwerer zu verdauen. Die getrockneten Äpfelspalten mit Zucker gekocht, erhalten ihre frühere Wirksamkeit wieder.

Granatäpfel, welche aus Vorder-Asien stammen, nehmen, ihres feinen Geschmackes wegen, den ersten Rang unter den Obstsorten ein. Maschansker und Taffetineräpfel gleichen an Geschmack und Feinheit dem der Granatäpfel. Zum Genusse eignet sich am besten der Most, Wein und das Compot davon.

Bei Birnen ist die Behandlung wie bei den Mispeln und Quitten; sie sind schwer verdaulich.

Die Quitten, welche aus Asien stammen, enthalten außer den Bestandtheilen der Äpfel ein Aroma, wahrscheinlich Önantäther. Reife, zubereitete

Quitten sind für Katarrhe sehr zuträglich, jedoch mäßig genossen, da zuviel für die Verdauung schädlich ist. Die Kerne sind nicht zu verwerfen, weil sie gummihältig sind und zu verschiedenen Zwecken verwendet werden können. Von den Quitten, Äpfeln und Birnen bereitet man: Compote, Marmeladen, Gelées, Käse und Säfte ꝛc., wie später bei den Compoten angegeben ist.

Die Mispeln, die Früchte des gemeinen Mispelbaumes, dürfen nur völlig reif genossen werden. In Zucker gekocht, sind sie zuträglicher wie roh; vom Baume gepflückt sind sie nie brauchbar, sie müssen immer 14 bis 30 Tage an einem trockenen Orte aufbewahrt bleiben, worauf sie dann nach und nach ihre volle Reife und Genießbarkeit erreichen. Mispeln haben keinen Gährstoff in sich und sind für Personen, die an Durchfall leiden, sehr zuträglich.

Die Mandeln sind die Früchte des Mandelbaumes, stammen aus Syrien und der Berberei und werden zu Mehlspeisen, Backwerken und verschiedenen Saucen und Getränken gebraucht. Von den bitteren Mandeln darf man nur sehr wenig nehmen, da sie schädlich sind. Die Mandeln werden auch, wenn sie grün sind und die Kernbildung noch nicht erfolgt ist, als Compot eingekocht.

Zu den Steinfrüchten rechnet man Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Pflaumen; die Kerne aller dieser Früchte geben bei der Destillation mit Wasser Blausäure.

Als Vaterland der Pfirsiche gilt Persien, von wo aus sie nach dem südlichen und mittleren Europa verpflanzt wurden; mäßig genossen bekommen sie besser wie die anderen Steinfrüchte; große Mengen verursachen Verdauungsbeschwerden.

Die Aprikosen (Marillen) stammen aus Armenien; mäßig genossen sind sie leicht verdaulich, zuviel jedoch verursachen sie Krämpfe. Davon werden Compote, Getränke und Kuchen bereitet.

Die saueren Kirschen (Weichsel) stammen aus Kleinasien, die süßen Kirschen aus dem Kaukasus. Leute, welche an Magensäure leiden, sollen sich ihrer entweder roh ganz enthalten oder sie nur in geringer Menge, gekocht genießen. Sauere Kirschen sind im allgemeinen schwerer zu verdauen als die süßen. Gelbe Kirschen sind selten ganz reif und wegen des in ihnen enthaltenen Bitterstoffes schädlich. Wenn sie mit Zucker gekocht sind, sind sie immer anzuempfehlen.

Die Zwetschken und Pflaumen sind aus dem Oriente und werden in vielen Gattungen cultiviert. Außer den völlig reifen, größeren Sorten sind besonders die Mirabellen und Reineclauden am meisten zu empfehlen, weil sie nicht nur angenehmer schmecken, sondern im allgemeinen auch leichter zu verdauen sind und weniger durch bitteren Nachgeschmack belästigen, als sehr viele andere Pflaumen. Der üble Nachgeschmack liegt in den Schalen. Von den Zwetschken werden verschiedene Compots, Marmeladen, Mehlspeisen und Getränke bereitet.

Die Schlehe wächst auf niedrigem, stachligem Strauch, die Frucht ist klein und kann erst im Spätherbste, wenn sie schon vom Reif gebrannt ist, verwendet werden. Sie ist dunkelblau und wird zu Säften, auch als Färbemittel und als Zusatz zu Getränken verwendet; sie ist sehr sauer, zusammenziehend und herb.

Der Nussbaum, gemeiner Walnussbaum, ist ein großer, stattlicher Baum. Alle grünen, krautigen Theile desselben haben einen eigenthümlichen aromatischen Geruch. Die unreife, grüne Nuss wird, bevor noch der Kern ausgebildet ist, als Compot in Zucker eingekocht. Die reifen Nüsse werden zu verschiedenen Speisen verwendet und liefern reichlich Öl. Der Nussbaum stammt aus Persien.

Der Haselnuss-Strauch, dessen Nüsse zu verschiedenen Speisen verwendet werden, da ihr Kern sehr wohlschmeckend ist und durch Auspressen ein vorzügliches Öl liefert, ist bei uns einheimisch.

Die süßen Kastanien werden in Asien und in den wärmeren Gegenden Europas cultiviert. In mäßiger Menge gekocht oder gebraten genossen, sind sie eine nahrhafte Speise. Sie werden zu Kuchen, Purées und verschiedenen Speisen benützt.

Der Feigenbaum stammt aus Vorder-Asien und Afrika. Seine Früchte sind in mehreren Sorten ein starker Handelsartikel. Frische Feigen sind sehr erfrischend und sowie auch die getrockneten nahrhaft und leicht verdaulich. Sind zu verschiedenen Kuchen brauchbar. Grüne Feigen sind als Compot sehr anzuempfehlen.

Die Datteln stammen aus Persien, Arabien, Klein-Asien und Ägypten und werden bei uns als Leckerbissen, meist als Zuthat zu Speisen benützt, während man in ihrer Heimat die Blütenkolben und Gipfelknospen als Gemüse zubereitet.

Der Citronenbaum stammt aus dem Oriente, wird aber auch im südlichen Europa cultiviert und kommt in mehreren Gattungen vor, welche die echten Citronen, die Limonen oder Sauer-Citronen, die Limetten oder Süß-Citronen und die Bergamott-Citronen liefern. Man bedient sich ihrer in diätetischer und arzeneilicher Hinsicht zu kühlenden Getränken, und in Fabriken oder Apotheken zur Bereitung des Citronen-Öls. Die Citronenschale wird zu verschiedenen Backwerken verwendet, aber nur das Gelbe; das Weiße ist bitter.

Die Orange, ein in China einheimischer Baum, liefert die sogenannten süßen Orangen-, Apfelsinen-, China- oder Lina-Äpfel. Die Blätter und Blüten benützt man zur Herstellung wohlriechender ätherischer Öle und Wässer. Die Frucht ist sehr gesund und die gelben Schalen werden wie bei der Citrone zu Bäckereien verwendet.

Mandarine, eine Art Orangen, ist sehr schmackhaft, die Schale jedoch ungenießbar.

Der gemeine Kürbis, welcher je nach der Größe und Färbung der Früchte entweder als Zierde oder zu ökonomischen Zwecken angebaut wird, liefert eine schmackhafte Speise.

Die Melone, Melongurke stammt von Ost-Indien und wird im mittleren Europa in Mistbeeten cultiviert. Die Wasser-Melone oder Arbuse ist von West-Indien und bilden beide Gattungen im Sommer ein erfrischendes Mittel. Leute, deren Verdauungsorgane nicht ganz gut sind, mögen sich ihrer ganz enthalten. Man verwendet sie zu Compot, Marmelade und Saft.

Die Gurken stammen gleich den Kürbissen aus Ost-Indien und erfreuen sich einer sehr ausgedehnten Cultur, indem die grünen Gurken eine sehr beliebte Speise sind. Als Gurken-Salat erfordern sie einen größeren Kraft-Aufwand der Verdauungsorgane als in gesäuertem Zustande. Echte Sauer- und Pfeffer-Gurken sind am leichtesten zu verdauen. Zur Zeit grassierender Epidemien, namentlich während der Herrschaft von Typhus, Cholera und Ruhr sollten sie nicht gegessen werden, denn zu solchen Zeiten ist ihr Genuss der schädlichste. Zu Gurken-Salat nimmt man geschabten Kren (Meerrettig) zu leichterer Verdauung.

Zucchetti sind feigenförmige, von innen wie Gurken aussehende Gewächse, welche den Kürbissen zugetheilt werden.

Die Hagebutten (Hetschepetsch), die Früchte der wilden Rose, sind ihrer dicken Oberhaut, ihrer Kerne und Haare wegen nicht sehr zu empfehlen, da sie in ungleich größerem Maße wie sie wohlschmecken, beschwerlich zu essen und schwer zu verdauen sind. Wenn die Kerne und das Haarige herausgenommen werden, ist ihre Pulpe eine ganz gute Zuthat zu Brühen, Saucen und Backwerken und liefert mit reinem oder Zuckerwasser angerührt ein kühlendes, erfrischendes Getränk.

Weintrauben. Der Weinstock stammt aus Asien und die Gattungen des Weines sind sehr vervielfältigt. Die reife Weintraube, mäßig genossen, ist der Gesundheit sehr zuträglich. Malaga-Weintrauben getrocknet, werden zu verschiedenen Mehlspeisen und zu Giardinetto verwendet; so auch die Sultan-Rosinen, nur werden von diesen, wenn man sie zu Mehlspeisen verwendet, die Kerne ausgelöst. Die kleinen Rosinen, welche keine Kerne haben, werden vor dem Gebrauche mit einem trockenen Tuche abgerieben; die schwarzen Weinbeeren (Korinthen) werden ebenfalls mit einem trockenen Tuche abgerieben, um die Stengel zu entfernen. Der süße junge Wein, sogenannter Most, wird zu verschiedenen Speisen, Suppen und Saucen verwendet. Senf und Wermutwein werden aus ihm bereitet. Der gegohrene junge und alte Wein ist, mäßig genossen, der Gesundheit sehr zuträglich.

Die Erdbeere wächst in Europa und Amerika in vielen Arten, von denen die wichtigste die Walderdbeere ist. Die Erdbeeren sind bei völliger Reife und mäßigem Genuss zuträglich. Verschiedene Säfte und Compote werden davon bereitet.

Die Himbeeren sind Früchte des Himbeerstrauches, dessen Vaterland Europa und das nördliche Asien ist. Sie werden zu Marmeladen, Säften und verschiedenen kühlenden Getränken verwendet und sind der Gesundheit sehr zuträglich.

Der Brombeerstrauch, über den größten Theil von Europa verbreitet, liefert die Brombeeren. Sie sind im reifen Zustande sehr wohlschmeckend und werden zu Marmeladen und Säften verwendet.

Der schwarze und weiße Maulbeerbaum stammt aus dem südlichen Asien. Seine Früchte, die Maulbeeren, sind ein erfrischendes und zuträgliches Obst und werden auch zu verschiedenen Getränken gebraucht.

Der Holunderbaum ist in Europa sehr stark verbreitet und ist uns sehr nützlich, indem die Blüte gebacken und auch als Thee verwendet werden kann. Die Holunderbeeren werden als Gemüse, Compot ꝛc. und sogar als Färbemittel gebraucht.

Die Heidelbeere ist ein Strauch des mittleren und nördlichen Europas, dessen Beeren im rohen und zubereiteten Zustande bei gesunden Verdauungsorganen zuträglich sind. Auch Wein wird davon bereitet.

Die Kron-, Stein- oder Preiselbeere, welche häufig roh oder zubereitet gegessen wird, wird auch als Compot und zu verschiedenen Bäckereien verwendet.

Die Stachelbeere und die Johannisbeere (Ribisel) sind zwei in Europa weit verbreitete Sträucher, deren Beeren als ein sehr beliebtes Obst, theils roh, theils zubereitet, genossen werden. Von ihnen gilt dasselbe, was von den anderen Beeren gesagt wurde. Sie werden, wie später erklärt wird, auf verschiedene Art verwendet. Auch Wein wird davon bereitet.

Berberitzen (Weinscharln) wachsen auf Gesträuchen, ihre Frucht ist, wenn sie reif ist, roth und wird zu Bonbons, Compots, Getränken und zum Färben des Backwerkes gebraucht.

Paradiesäpfel (Tomaten, Liebesäpfel) stammen aus Süd-Amerika. Sie werden im Frühling ins Mistbeet gesäet und im Mai in gutem Gartenboden ausgepflanzt. Die Pflanze hat einen buschigen, hohen Stengel und blassgelbe Blüte. Die Blätter sind länglich und stachelig. Im Sommer, gegen den Herbst zu, wird die gelbrothe Frucht reif. Sie findet in der Küche vielfache Anwendung.

Alkermes wird gepflanzt, die Frucht ist traubenförmig, die Beeren sind klein und dunkelroth. Sie müssen zur Zeit der Reife sogleich zu saftfärbenden Mitteln verwendet werden, da sie schnell in Gährung übergehen.

Die Kartoffel, auch Erd- oder Grundbirne, Erdapfel oder Patate genannt, gehört zu den allerwichtigsten unserer Culturpflanzen, welche wegen ihrer Wurzelknollen überall angebaut werden. Es gibt deren viele Gattungen; die mehlhältigen sind die besten.

Die Bohnen (Fisolen), aus Ost-Indien stammend, werden in zahlreichen Abarten in allen Welttheilen als kostbare Gemüsepflanzen angebaut und finden sowohl im grünen Zustande mit den Schoten als auch reif als Bohnen in der Küche Verwendung. Sie liefern eine nahrhafte, sehr wohlschmeckende Speise. Man macht auch Mehl (Bohnenmehl) davon.

Erbsen, welche in 2 Unterarten, die Pahl- oder Kneifelerbsen und die Zuckererbsen, zerfallen, gehören zu den feineren Gemüsen und werden auf verschiedene Art verwendet.

Artischocke ist eine große, distelartige Pflanze, deren mächtige Blütenknospen als Gemüse verwendet werden. Wenn aufgeblüht, sind sie ungenießbar. Die Blüte ist violett. Man genießt sie in rohem, gekochtem oder gebratenem Zustande; sie sind wohlschmeckend.

Cardonen sind eine Gattung Artischocken. Es ist ein hoher Stamm mit stachelig gerippten Auswüchsen.

Ananas. Die Ananasfrucht ist in Süd-Amerika einheimisch, wird aber in allen Tropenländern cultiviert und in Gewächshäusern gezogen. Die Frucht wächst auf einem länglichen, mit dornig gezähnten Blättern versehenen Stamm, ist gelb, hat schuppenartige Auswüchse mit schwarzen Punkten und oben eine Blätterkrone. Blätter und Stengel sind nicht genießbar. Die Frucht wird zum Dessert genossen wie Äpfel und Birnen und zu verschiedenen Speisen verwendet. Sie gehört zu den Leckerbissen; ihr Geschmack ist sehr aromatisch.

Der Spargel, welcher an Fluss- und Meeresufern, namentlich im Sandboden, wild wächst, wird überall gebaut. Die durch Cultur sehr veredelten jungen Triebe sind als sehr beliebtes Frühlingsgemüse geschätzt. Die Triebe des wild wachsenden Spargels sind ungenießbar, da sie bitter sind. Der Spargel ist der Gesundheit sehr zuträglich.

Gartensalat wird um seiner zarten jungen Blätter willen in den Gemüsegärten in vielen verschiedenen Abarten angebaut und roh oder gekocht verspeist.

Der Senf wächst im südlichen und mittleren Europa wild, wird aber auch in vielen Gegenden angebaut. Die Samenkörner werden als Würze zu verschiedenen Speisen verwendet, ebenso das aus ihnen erzeugte Mehl, welches hauptsächlich zur Herstellung des Mostsenfs sowie auch jedes anderen Senfs verwendet wird.

Mohn stammt aus Kleinasien und wird bei uns allenthalben gebaut. Der Mohn muss, um genossen werden zu können, seine richtige Reife erreicht haben. Unreifer Mohn würde schädlich sein.

Der Reis stammt aus Ost-Indien und wurde später nach Italien, Ungarn und Spanien verpflanzt. Er wächst getreideartig in mehreren Sorten, von welchen der Carolinen-Reis, welcher durchsichtig und länglich ist, zur besten Qualität gerechnet wird. Es gibt Reissorten, bei denen man sehr vorsichtig sein muss, da sie sehr weich sind, beim Kochen zerfallen und ihr Ansehen verlieren. Reis ist ein Hauptnahrungsmittel und wird zu verschiedenen Zwecken verwendet, — zur Suppe, gedünstet, zu verschiedenen anderen Reisspeisen, Brantwein, Bier ꝛc.