

Vorkenntnisse und Vorarbeiten.

Die gebräuchlichsten Kunstausdrücke.

Abfächern. Das Abreiben schleimiger Fische mit heißer Asche.

Abbrennen heißt, Mehl, Gries u. dgl. mit siedendem Wasser übergießen und so lange rühren, bis sich der Teig von der Kasserolle löst.

Abbröseln heißt, kleine Stückchen Butter und Mehl mit den Fingern auf dem Nudelbrette mit einander verreiben bis beides innig verbunden zu kleinen Bröseln geformt ist.

Abbrühen (Blanchieren). Verfolgt verschiedene Zwecke und wird in der Weise ausgeführt, daß man über Gemüse, Schwämme, Obst u. s. w. kochendes Wasser gießt und dieselben überdies noch einige Minuten sieden läßt. Kohl und Kraut brüht man ab, um ihnen den unangenehmen Geruch und Geschmack zu nehmen. Bei Morcheln besonders ist dieses Verfahren um so notwendiger, weil dieselben ein sehr heftiges Gift enthalten, welches durch das Abbrühen ausgezogen wird. Es ist klar, daß das Abbrühwasser weggeschüttet werden muß. Obst wird zuweilen abgebrüht, um es leichter schälbar zu machen. Kalbfleisch und Hühner werden blanchiert, indem man dieselben auf einige Minuten in kochendes Wasser steckt und hierauf mit kaltem Wasser abkühlt, damit das Fleisch ein schönes weißes Aussehen bekommt, besser zerlegbar wird und sich leichter spicken läßt. Bries und Hirn wird blanchiert, um es steif und weiß zu machen, ehe es weiter verwendet wird.

Abfetten oder **Entfetten.** Das obenauf schwimmende Fett von Suppen oder Saucen abschöpfen; muß vorsichtig mit einem zinnernen Löffel geschehen.

Abflammen (Absengen) des Geflügels geschieht am besten über einer Spiritusflamme. Hat man keinen Spiritus zur Hand, so genügt ein angezündetes Papier. Man hält das gut gerupfte Tier an einem Flügel und dem entgegengesetzten Beine und dreht es rasch über der Flamme hin und her, damit sich der Flaum absenge. Hierauf wird das Tier abgewaschen, ausgenommen und mit einem Tuche gründlich abgewischt.

Abhäuteln. Das Entfernen der dünnen Häute bei Schlegel- und Lungenbraten, Hasen-, Reh- und anderen Rücken, ist sehr notwendig und namentlich zum Spicken unerläßlich, doch muß es mit vieler Vorsicht geschehen, um das Fleisch nicht einzureißen; man fährt mit der Spitze des Messers unter das dünne Häutchen, faßt es an, zieht es mit Hilfe des Messers streifenweise ab, doch so, daß nichts vom Fleische mitgezogen wird.

Abklären. Butter wird abgeklärt, indem man dieselbe in einer Kasserolle über gelindes Feuer setzt und langsam kochen läßt, doch darf sie ja nicht braun werden. Der Bodensatz wird entfernt, indem man die klare Butter, nachdem sie eine Weile ruhig gestanden hat, durch ein Sieb in einen anderen Topf fließen läßt. Dieses so gewonnene Fett heißt Rindschmalz.

Abliegen. So nennt man das Aufbewahren von Fleisch, Geflügel und Wild an einem trockenen, kühlen Orte, um es mürber und schmackhafter werden zu lassen, denn kein Fleisch ist gleich nach dem Töten des Tieres verwendbar, außer es ist noch lebenswarm. Die Dauer des Abliagens ist je nach der Art des Fleisches, der Jahreszeit und der augenblicklichen Temperatur eine sehr verschiedene. Kalbfleisch z. B. darf im Sommer nur drei bis vier Tage, Schweinefleisch zwei bis drei Tage, Rindsfleisch und Wild aber vier bis fünf Tage abliegen, großes Geflügel, z. B. Truthahn, ebensolange, während Hühner und Tauben am besten einen Tag nach dem Schlachten verspeist werden. Im Winter kann die Zeit verdoppelt werden. Um Auer- und Birkhühner, Wildgänse und Wildtauben mürbe zu machen, wird von manchen sogar empfohlen, dieselben auf etwa acht Tage an einem kühlen Orte in die Erde zu vergraben. Ich kann mich zu dieser höchst unappetitlichen Art, Fleisch mürbe zu machen, nicht verstehen und halte sie auch für völlig überflüssig. Nach meiner Erfahrung genügt das Aufhängen solchen Geflügels an den Schwanzfedern durch zehn bis zwölf Tage im Keller. Ein Truthahn (Indian) muß im Winter mindestens vierzehn Tage abliegen, die Leber desselben soll gleich verbraucht werden oder in Milch gelegt abliegen.

Abquirlen (Absprudeln) bedeutet etwas Flüssiges mit Mehl, Gries oder dgl. oder Eier durch starkes Hin- und Herbewegen des Sprudlers gut mischen und manchmal auch schaumig machen. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mischen, gebe man zuerst das Mehl in ein kleines Töpfchen und schütte nur nach und nach von der Flüssigkeit zu, daß es dickflüssig und glatt werde und dann erst den Rest der Flüssigkeit. Wenn man Dotter oder ganze Eier einer heißen Suppe oder Milch zc. beimengen soll, so muß man sie vorher mit einem Eßlöffel kalter Suppe, beziehungsweise Milch oder mit kaltem Wasser absprudeln, ehe man sie in die heiße Flüssigkeit unter fortwährendem Sprudeln eingießt. Eier, welche zu einer Eierspeise oder zum Bestreichen eines Teiges oder in einen Teig hinein verwendet werden, sprudelt man solange, bis Dotter und Klar vermengt sind.

Abrühren nennt man das allmälige Zueinanderrühren aller zu einem Teige nötigen Bestandteile; zuerst wird Butter zu Schaum gerührt, dann werden unter stetem Umrühren, nach einer Seite hin, Eier zc. hinzugefügt.

Abeschäumen. Das Abschöpfen des Schaumes beim Kochen von Fleisch, Zucker, Obstsaft zc. mittelst eines Löffels.

Abeschärfen. Einer Speise durch Zusatz von etwas Citronensaft oder Essig einen leicht säuerlichen Geschmack geben.

Abeschmecken. Eine Speise während der Zubereitung kosten und durch Hinzufügen der etwa noch fehlenden Zutaten oder Gewürze fertig machen, bis das Gericht den gewünschten Geschmack besitzt.

Abeschmalzen. Eine Speise mit gebräunter Butter oder heißem Schweineschmalz und Grieben (Grammeln) übergießen.

Abeschrecken nennt man das Zugießen kalten Wassers, z. B. in kochende Suppe oder in kochenden Kaffee, um eine rasche Klärung herbeizuführen. Auch fette Braten, namentlich Schweinebraten, schreckt man durch Begießen mit

etwas kaltem Wasser ab, um die Rinde desselben recht braun und resch zu machen.

Abshuppen der Fische geschieht, indem man mit einem scharfen Messer, vom Schwanz nach dem Kopfe zu, die Schuppen ablöst, ohne die Haut zu verletzen. Vom Schill, Fogosch, Zander u. dgl. reibt man sie am besten mit einem Reibeisen weg.

Abjengen (siehe Abflammen).

Abjprudeln (siehe Abquirlen).

Abjstreifen heißt, dem Wildpret das Fell abziehen.

Abjtreiben eines Teiges ist dasselbe wie „Abrühren“.

Abjstechen des Geflügels. Man nimmt das Huhn u. s. w. mit der linken Hand bei den Flügeln, biegt den Hals zurück, hält den Kopf fest und schneidet im raschen Zuge mit einem scharfen Messer, nahe beim Kopfe, Luftröhre und Blutgefäße durch. Das Blut fängt man in einem Töpfchen zur weiteren Verwendung auf.

Abjziehen gleichbedeutend mit Legieren oder Binden.

Anbraten heißt, irgend ein Fleisch, bevor es in eine Sauce zum Dünsten oder dgl. kommt, in sehr wenig Butter so lange braten, bis es von außen nicht mehr blutig ist. Auch im heißen Sommer, wenn man ein Fleisch erst einige Tage später verwenden will, pflegt man dasselbe etwas anzubraten.

Anbreunen der Speisen, geschieht sehr leicht bei breiartigen Speisen, Gemüsen und Braten. Wird vermieden durch fleißiges Umrühren und Wenden. Sollte eine Speise schon etwas angebrannt sein, so rettet man sie nur noch manchmal vor dem üblen Geschmacke, wenn man sie rasch ohne aufzurühren in einen anderen Topf oder eine Kasserolle gibt.

Anlaufen lassen. Wenn man Mehl, feingehackene Zwiebel, Kräuter, Pilze zc. einige Minuten in heißer Butter oder Fett mit einem Löffel verrührt, völlig damit durchziehen und eine lichtgelbliche Farbe bekommen läßt.

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen, Kaffee zc. geschieht am besten im Dufstbade (bain-marie), indem man sie zugedeckt in ein weiteres mit heißem Wasser halbgefülltes Gefäß stellt.

Ausbeinen, Auslösen nennt man das vorsichtige Entfernen der Knochen aus einem Fleischstücke, ohne das Fleisch zu sehr zu zerreißen. Das Auslösen des Geflügels ist genau bei „Galantine oder Geflügelwurst“ beschrieben.

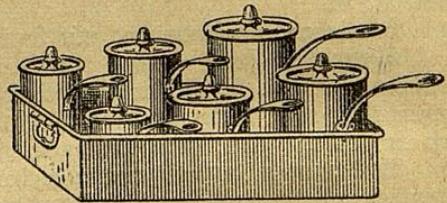
Backen im Ofen oder Rohre. Den erforderlichen Hitzeegrad des Rohres zum Backen erprobt man am besten, wenn man ein Stück Papier hineinlegt; wird dasselbe schnell gelb, so kann man Buttermehl oder fetten Germteig in den Ofen setzen. Am geeignetsten ist aber für das meiste Backwerk der Hitzeegrad dann, wenn das hineingelegte Papier langsam gelb wird. Wird das Papier rasch braun, dann ist das Rohr für alle Speisen zu heiß und man muß es öffnen oder absperren. Auch backe man jede Speise auf einen Rost gestellt, die Hitze ist in der Mitte gleichmäßiger. Für Backwerk von Eiweiß, spanische Winde, Matronen, Patienten zc. darf man nur das kühle Rohr benutzen; das Papier muß dabei lange weiß bleiben. Hat eine Speise zu viel Oberhize, so bedeckt man dieselbe oben mit Papier.

Backen im Schmalze. In eine tiefe eiserne Kasserolle gibt man für Mehlspeisen Rindschmalz, für Fleischspeisen Schweineschmalz, oder auch für letztere etwas Rind- und Schweineschmalz gemischt und läßt es zergehen. Es soll so viel darin sein, daß der Boden zwei Finger hoch bedeckt ist. Nachdem das Schmalz heiß geworden, was man erkennt, wenn die Luft über demselben

zu zittern beginnt, gibt man das zu Backende schnell hinein und schüttelt etwas das Gefäß. Es empfiehlt sich, den Herd mit Asche zu bestreuen, damit, wenn etwas Schmalz herausspritzt, es nicht aufflamme und einen üblen Geruch verbreite. Das in der Kasserolle befindliche Fett kann dadurch auch leicht Feuer fangen. Sollte dies durch Unvorsichtigkeit geschehen, so deckt man die Kasserolle schnell zu, wodurch die Flamme erstickt. Das Gebackene nimmt man mit einem durchlöchernten Backlöffel heraus, läßt alles Fett gut absinken und legt das Gebackene auf Löschpapier, welches auf einem Sieb aufgebretet wurde, zum gründlichen Aufsaugen des Fettes. Croquettes, Mehlspeisen richtet man über eine zierlich gefaltete Serviette auf einer runden Schüssel an.

Bähen. Semmeln, Zwieback, Biscuits schneidet man dünnblättrig, länglich oder würfelig, oder zu Schnitten, gibt sie zum Bähen (braun und resch werden) auf ein Backblech oder einen Drahtrost und stellt dies ins heiße Rohr und wendet das zu Bähende einigemal um.

Bain-marie (Wasserbad) nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das bain-marie zur Erwärmung des Ragouts, Gemüse und Saucen, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen werden mit dem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie unten keine Farbe bekommen sollen.



Bain-marie.

Béchamel. Eine Art Rahmkoch, bestehend aus Butter, Mehl oder Semmel und Obers; so genannt nach dem Namen des Erfinders. (Siehe dessen Bereitung.)

Bardieren heißt eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

Beignets. Unter dieser Bezeichnung versteht man alle Arten kalter Crèmes, Früchte u. dgl., welche in einen Backteig getaucht oder in Ei oder Brösel paniert, aus heißem Schmalze gebacken werden. Auch Faschingskrapsen werden von den Franzosen so benannt.

Beizen oder **Marinieren** heißt so viel wie ein Stück Fleisch, Wild, Fische oder Geflügel halb mit Essig, halb mit Wasser oder Wein mit Zwiebel und Kräutern zc. heiß zu überbrühen und darin einige Tage liegen zu lassen, um dieselben länger aufzubewahren und das Fleisch alter Tiere mürber zu machen. Fische beizt man manchmal nur für einige Stunden mit Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz.

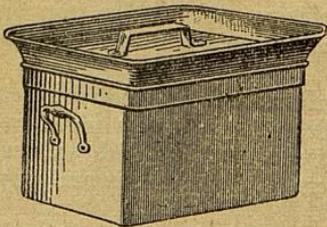
Belegen (bigarrer) nennt man mit Klar bestrichene Schnitzchen oder dgl. auf ein Brett drücken, welches man vorher mit kleinen Würfeln von Trüffeln, gekochter geräucherter Ochsenzunge oder Schinken bestreute, die nun gleichmäßig am Fleische haften bleiben. Süßes Backwerk belegt man auf diese Weise öfters mit grob gehackter Chocolate oder Mandeln oder Pistazien.

Binden (Legieren) nennt man das Beimischen von mit etwas Wasser versprudelten Eiern oder einer Einnach zu einer Speise, um sie dicklich zu machen.

Blind abbacken heißt, Pasteten oder kleine Kuchen von Butter- oder mürbem Teig vorher zu backen, ehe sie mit ihrem eigentlichen Inhalt gefüllt werden und welche man einstweilen, damit sie beim Backen ihre bestimmte

Form behalten, mit trockenen Erbsen oder bei größeren Pasteten mit einem feinen, in Papier gehüllten Tuch füllt. Es wird herausgenommen, wenn das Backwerk gar gebacken ist, um dann erst mit der vorbereiteten Füllung gefüllt zu werden.

Braisiren, Dämpfen, Dünsten heißt Fleisch oder Gemüse in einer gut verschlossenen Kasserolle mit Fett und wenig Flüssigkeit (*braise*), von welcher sich Dampf entwickelt, weich kochen. Zum Fleisch gibt man gewöhnlich noch verschiedenes Wurzelwerk und Knochen und läßt es bei mäßiger Hitze dünsten. Wenn sich die Flüssigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, gibt man einige Löffel Wasser nach. Gegen Ende gibt man es ins Rohr, damit das Fleisch Farbe bekommt. Zäheres Geflügel wird auf diese Art am mürbsten. Gemüse muß man fleißig aufrühren, um es weiß zu erhalten und das Anbrennen zu verhüten. Zum Braundünsten gibt man anfangs nur grobgestoßenen Zucker ins heiße Fett und erst, wenn der Zucker



Braisière.

braun geworden ist, das Gemüse dann, wenn dieses Farbe hat, etwas Suppe und Wasser dazu, damit sich die Farbe verteilt. Obst dünstet man meist mit Zucker in etwas Wasser.

Candieren. Überzuckern. Siehe „Candierte Früchte“.

Sarcasse. Das Gerippe von zugerichtetem Geflügel.

Carrestück (Hammel-, Kalbs-Carré), das Fleisch von den Rippen bis zur Keule.

Concasse. Der grob gestoßene weiße Pfeffer.

Coulis nennt man gewöhnlich die Grundsauc.

Croquant (wörtlich: unter den Zähnen krachend) nennt man solche Sachen, die in der Friture (s. dort) oder im Ofen recht spröde und knusperig gebacken sind.

Croutons sind Scheiben von Milchbrot oder Semmeln, welche in Form von Dreiecken, Halbmonden, kleinen Cotelettes zc. geschnitten entweder in Butter gelb gebraten oder in Schmalz gebacken oder mit wenig Milch angefeuchtet, mit Salz bestreut, mit Ei und Semmel paniert aus dem Schmalze gebacken werden, um zum Garnieren mancher Gemüse oder anderer Speisen zu dienen. Auch nennt man Semmeln, welche nudelig geschnitten oder in kleine, runde Scheiben ausgestochen im Rohre gebäht oder in Butter gelb gebraten werden, Croutons. Letztere gibt man zu Suppen.

Dampfeln ansehen heißt, die Germ (Hefe) zerbröckelt in einem Töpfchen mit 3—4 Eßlöffeln voll Milch und einem Stückchen Zucker an einer lauen Stelle des Herdes sich auflösen lassen, bis sie Blasen macht. Indessen hat man in einem Weidlinge das abgemessene Mehl warm gestellt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in diese gießt man die aufgelöste Germ, mischt sie mit etwas Mehl zu einem Breie und läßt sie gehen, d. h. in die Höhe steigen. Für Schwarzbrot nimmt man statt der Germ, Sauerteig, welchen man zerbröckelt mit lauem Wasser versprudelt und ebenfalls mit etwas Mehl vermischt aufgehen läßt.

Dressieren heißt, jeder Speise eine möglichst gefällige Form mittelst einiger Handariffe zu geben. So dressiert man Backwerk mit den Händen oder einem Löffel auf dem Bleche zu Brezeln, Biskotten, Krapseln zc. Geflügel

dressiert man vor dem Braten oder Dünsten auf folgende Art: Die Schenkel werden auf beiden Seiten zurückgedrückt, um die Brust mehr in die Höhe zu bringen, worauf man mittelst einer mit Bindfaden eingefädelten Dressiernadel durch den einen Schenkel derart sticht, daß sie bei dem andern an derselben Stelle wieder herauskommt, und nun am Rücken den Bindfaden fest zusammenschneidrt. Die Füße werden neben dem Hinterteil fest angebunden. Die Flügel werden eingebogen, am Rücken gebunden, der Kopf unter einem Flügel gesteckt und festgespeilt. Ist der Kopf abgeschnitten, so bindet man die Haut über den Halsstumpf fest zu. Am Bauche näht man die Öffnung, aus welcher man die Gedärme herausnahm, zu. Beim Halse nimmt man Kropf, Luft- und Speiseröhre gründlich heraus, bevor man zubindet.

Durchpassieren, Durchstreichen, Durchschlagen heißt, etwas Dickeres, wie Obst, Fleisch, Gemüse, Leber zc. mit einem schwammförmigen Passierholze oder einem Löffel durch ein Haar- oder Drahtsieb streichen. Was nicht durchgeht, wird als unbrauchbar entfernt. Saucen, Suppen gießt man auch durch ein sehr feines Sieb.

Ginbrenn nennt man das Anlaufenlassen von Mehl in Butter, Schmalz oder Fett, welches bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt werden muß und zuerst mit kalter und dann heißer Suppe vergossen wird; es dient dazu, ein Gemüse oder eine Suppe oder Sauce dicklich zu machen.

Ginbröseln (Panieren) heißt, Fische, Fleisch, Geflügel oder manche aus dem Schmalz zu backende Mehlspeisen in Mehl, Ei und Brösel drehen. Die Brösel werden hiezu von nicht zu alten Semmeln oder Rispeln auf einem Reibeisen oder auf einer hiezu eigens bestimmten Maschine gerieben, hierauf durch einen Durchschlag in eine Schüssel geschüttet, damit alle gleichmäßig fein werden. Die Zurückgebliebenen überstößt man im Mörser. Man taucht Fische zc. zuerst in Mehl und abgeschlagene Eier, dann in Brösel, wobei man achten muß, daß sich diese recht gleichmäßig anlegen.

Ginmach wird wie Ginbrenn bereitet, nur darf das Mehl nicht gelblich, geschweige braun werden, es muß im Gegenteile licht bleiben, nur darf es nicht mehr roh sein, wenn es vergossen wird.

Ginpöckeln heißt, beliebiges Fleisch, Zunge zc. mit einer Mischung von Salz, Salpeter, etwas Zucker und Gewürzen einreiben, um es länger aufbewahren zu können. (Näheres unter „Ginpöckeln des Schinkens“.)

Ginsieden heißt, Früchte oder Gemüse durch Zusatz von Zucker oder Eßig für längere Zeit aufbewahrungsfähig zu machen. Näheres ist bei den betreffenden Früchten oder Gemüsen angegeben. Hier sei nur die Bemerkung gemacht, daß man beim Ginsieden mit der peinlichsten Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu Werke gehen muß, da ein anscheinend kleines Versehen leicht zum Verderben der Früchte zc. wird. Vor allen Dingen ist die äußerste Sauberkeit der erforderlichen Gefäße und Gerätschaften notwendig und man muß nur zu diesem Zwecke bestimmte Geschirre haben. Gewöhnlich bedient man sich eines Messingfessels oder einer neuen glasierten (sogen. Bunzlauer's) Kasserolle. Zum Umrühren oder Abschäumen darf kein Blechlöffel benützt werden; am besten eignen sich solche von Silber, Porzellan oder ganz neue Holzlöffel. Die Früchte müssen möglichst frisch gepflückt und ganz gesund, und alle Zutaten, wie Zucker, Eßig, Rum, Gewürze u. s. w. von sehr guter Dualität sein. Die Gläser oder Stein- und Porzellanbüchsen müssen sehr gut gereinigt, manchmal auch geschwefelt werden, ehe man die Früchte einfüllt. Um den Zutritt der Luft möglichst abzuschließen, bedecke man das Eingeseotene mit einem mit Rum

befeuchteten weißen Papiere und überbinde dann die Gläser mit zuvor angefeuchtetem Pergamentpapier oder gut gereinigter Schweinsblase, noch besser mit beiden zugleich. Seit neuester Zeit bekommt man auch Gläser mit luftdicht schließenden Deckeln, welche recht empfehlenswert sind.

Escalopes oder **Alops**. Von allen Sehnen gereinigtes und feingehacktes Fleisch, sowohl vom Wildpret, Rind- oder Schweinefleisch u. s. w.

Farce. Besteht meist aus einer Mischung von feingehacktem Fleisch, Schinken, Fisch oder Leber mit Speck, Butter und beliebigem Gewürz.

Farcieren. Ein Huhn, eine Taube, einen Fisch, ein Fleischstück oder Gemüse, wie Kohl, Karfiol, Kohlrabi u. s. w. mit Farce füllen.

Filet. Dieses Wort ist vieldeutig. Vor Allem wird Lungenbraten von allem Schlachtvieh und Wildpret so genannt. Auch die aus Haut und Gräten gelösten Fleischstreifen vom Rücken eines Fisches, sowie das abgelöste Brustfleisch vom Geflügel werden Filets genannt. Filet nennt man ferner das in coteletteförmige Stücke geschnittene Fleisch von rohem, gekochtem oder gebratenem Wild, Schlachtvieh oder Geflügel.

Fleurons. So heißen ausgestochene, gebackene Verzierungen von Butterteig, sowie auch Blumenstücke zur Verzierung gewisser Fisch- und Fleischspeisen.

Füllen von Geflügel oder Kalbsbrust u. s. w. Geflügel muß man beim Halsstück hinein untergreifen, das heißt die Haut vom Fleische lösen, oder man bläst die Haut auf, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halschnitte unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblassene Luft weiterzieht. Man gibt die Fülle durch einen Trichter oder mit einem Löffel zwischen Haut und Fleisch und befestigt dieselbe mittelst eines Hölzchens oder bindet mit einem Bindfaden die Öffnung zu. Bei Kalbsbrust u. s. w. wird von der breiten Seite angefangen und das dünne Häutchen mit einem Messer von den Rippen gelöst. Wenn die Fülle hineingegeben ist, näht man die Öffnung zu und zieht nach dem Braten den Faden heraus.

Filtrieren heißt das Durchgießen einer Flüssigkeit durch Leinwand, Flanell oder Papier zum Zweck der Klärung einer Flüssigkeit. Für den Küchengebrauch genügt ein in reinem Wasser ausgewaschenes Linnen, ein Beutel von Filz oder Flanell, oder ein mit Filtrierpapier ausgelegter Trichter. Obstäfte werden durch Filzpapier, Wein durch Filz geseiht.

Fines-herbes (feine Kräuter). Unter dieser Bezeichnung versteht man Estragon oder Bertram, Petersilie, Kerbelkraut, Schnittlauch oder Schalotten, Champignons und etwas frisches Basilienkraut, welches alles fein hackiert in Butter oder Öl gedünstet wird.

Frappieren heißt in der Küchensprache, eine Flasche mit Wein (Champagner) in feingehacktem, gesalzenern Eise vergraben und darin von Zeit zu Zeit mit den Händen tüchtig hin- und herdrehen, daß der Inhalt durch und durch eiskalt werde.

Fricassieren heißt, eine geseigte Fleisch- oder lichte Buttersauce mit Citronensaft säuren und unmittelbar vor dem Anrichten mit ziemlich viel (4—5) Dottern zerprüdeln, bis die Masse schaumig wird. Fetten Saft, vom Dünsten seiht man und gibt ihn zu 4—5 Dottern, welche man mit 1 Löffel Mehles und 3—4 Löffel sauren Rahmes schaumig geschlagen hat und läßt Alles am Feuer unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute, noch so lange kochen, bis die Masse dick und schaumig wird.

Friture. Das Backen oder Braten in der Pfanne. Das Schmalz und Öl zu diesem Backen wird auch so benannt.

Garnieren bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen zierlich belegen und ausschmücken.

Garnitur nennt man die Sachen, mit welchen man die Speisen belegt und ziert.

Glacieren (Glanz geben) heißt das Überziehen des Fleisches oder der Fische mit Fleischglace (siehe dort) mittelst eines Pinsels. Zwiebeln, Rüben oder Kastanien glaciert man durch Dämpfen mit Zucker, Butter und ein wenig Saft. Kuchen und Torten werden mit verschieden schmeckender Zuckerglasur überzogen. Mehlspeisen überstreut man mit fein gestoßenem Zucker und hält eine glühende Schaufel solange darüber, bis der Zucker geschmolzen und glasartig spröde wird.

Gratinieren heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Überzug von Semmel, Semmelbrösel, Käse &c. haben, in mäßiger Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leicht bräunliche Kruste erhalten.

Grillieren heißt, Fleisch auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

Hackieren heißt mit dem Wiegemeßer hacken.

Haché. Ein Speise von gehacktem gebratenen Fleische, von gekochter Zunge &c.

Hachis. Das Gehackte.

Jus (sprich: „Schü“) heißt die braune Fleisch- oder Bratenbrühe, worin noch kein Mehl hineingequirlt ist.

Im Dunste kochen. Der Topf, in welchem die festgeschlossene Form mit der zu kochenden Speise gestellt wird, muß höher sein als diese. Man gibt nur soviel heißes Wasser in den Topf, daß die Form noch drei Finger breit darüber hinausragt, damit beim Sieden das Wasser nicht in die Form dringen oder sie heben kann. Hierauf deckt man den Topf mit einem gut passenden Deckel zu, und gibt noch am Rande einen in heißes Wasser getauchten Lappen herum, damit kein Dampf entweichen kann. Sollte das Wasser sich früher eingekocht haben, ehe die Speise gut ist, was ungefähr in einer Stunde der Fall ist, so muß man siedendes Wasser nachfüllen. Es empfiehlt sich, den Topf ins Rohr zu stellen, da die Speise darin auch Oberhitze bekommt. Gewöhnlich jedoch stellt man ihn auf den Herd. Vor dem Stürzen soll man die Speise, wenn man sie in der Form aus dem Wasser nimmt, auf einige Minuten ins Rohr stellen, um die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen. Wenn man Obst im Dunste kocht, so muß man die fest verbundenen Gläser mit Heu umgeben, damit sie sich nicht beim Sieden berühren und dadurch vielleicht zerbrechen. Das Wasser darf nur bis zur halben Höhe der Gläser reichen. Nach einer Viertelstunde Kochens läßt man sie, bei Seite gestellt, so lange darin stehen, bis sie völlig erkaltet sind. Zum Dunstkochen von Obst wird der Topf auf den Herd gestellt.

Klären. Trübe Suppe klärt man, indem man ein Eiweiß mit einigen Eßlöffeln kalter Suppe zersprudelt, zur übrigen kalten Suppe gibt und alles zusammen aufkochen und dann durch ein Linnen fließen läßt. Aspik klärt man durch Beimengen von festem Schnee von ein bis zwei Klar, und indem man Alles zusammen aufkochen läßt, bis der Schnee schmutzig wird und sich wolkenartig zusammenzieht. Hierauf filtriert man das Aspik durch ein über die vier Füße eines umgekehrten Sessels gespanntes Linnen. Zucker wird geklärt, indem man ihn mit Wasser auflöst und einigemal beim Kochen das Trübe mit einem Eßlöffel abschäumt. (Siehe Klären, Läutern des Zuckers.)

Kurz einfieden einer Sauce oder Brühe heißt, sie so lange auf jäher Hitze kochen, bis sie stark einfiedet, daher weniger, aber kräftiger wird.

Markieren bedeutet, bereit stellen, zusammen mischen, so daß eine Speise, welche man markiert hat, nur noch der letzten Vollendung bedarf. Z. B. eine holländische Sauce markieren heißt, sämtliche Bestandteile derselben unter einander mischen und sie bereit stellen, daß sie, wenn sie gebraucht wird, nur auf dem Feuer abgerührt zu werden braucht.

Mijotieren. Alle Fleisch- und Fischstücke, welche in der Braise zubereitet werden, so langsam kochen lassen, daß diese, gut zugedeckt, nur merkbar auf Kohlenfeuer kochen können.

Miroton; auf Miroton-Art (en miroton) anrichten heißt, Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke, Cotelettes u. s. w. im Kreise so auf die Schüssel legen, daß jedes Stück das andere halb bedeckt und auf diese Weise ein Kranz gebildet wird, in dessen leere Mitte man Sauce, ein Ragout oder ein Gemüse anrichtet. Je gleichförmiger die Stücke sind, desto zierlicher kann man sie „en miroton“ anrichten.

Panieren. (siehe Einbröseln).

Parieren heißt, eine Sache, z. B. Cotelettes, Champignons, sauber und glatt zuschneiden, schälen. Die Abfälle heißen Parüre.

Patrone heißt ein rund geschnittenes Stück Papier zur Bedeckung vieler Speisen während des Kochens, Backens und Bratens. Sie dient dazu, die Speisen, welche sie bedeckt, vor Kohlenstaub oder vor dem Braunwerden im Rohre zu bewahren, und befördert auch das Garwerden des Fleisches beim Braisieren und Kochen dadurch, daß sie das Entweichen des Dampfes verhindert.

Papieren heißt das Ausschaben des Fleisches, einer Milz oder Leber und des Speckes aus Sehnen, Häuten und Fasern mittelst eines Messers oder scharfkantigen Blechlöffels.

Sauté ist ein Gericht, welches auf nachermähnte Weise bereitet wird.

Sautieren nennt man das rasche Garcochen dünner Scheiben oder Filets von Fleisch, Fisch, Geflügel, Schinken, Leber, Kartoffel zc. Man sautiert, indem man sie in Butter oder Öl auf starkem Feuer sehr schnell auf beiden Seiten dämpft, so daß das Fleisch in wenigen Minuten durch und durch gar ist. Nur das zarteste, jüngste Fleisch eignet sich hiezu und muß gleich gespeist werden, da es sonst hart und trocken wird.

Schnee schlagen heißt Eisklar in Schaum verwandeln. Dazu muß man vor allem frische Eier nehmen und beim Aufschlagen Acht haben, daß nichts vom Dotter zur Klar kommt. Das messingene Einfièdebecken, in welchem sich am besten Schnee schlagen läßt, soll vorher in kaltes Wasser gestellt werden. Man schlägt mit einer Rute von Messing oder weißem Draht anfangs langsam, dann immer schneller und stärker, bis der Schaum so steif ist, daß, wenn man die Rute herausnimmt, die dadurch entstehenden Zacken ganz steif und gerade stehen bleiben. Einige Tropfen Citronensaft befördern das Festwerden des Schnees.

Schmieren von Formen und Blech. Man läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz warm werden und bestreicht mittelst einer in die Butter oder das Schmalz getauchten Feder oder eines Pinsels die Form. Für kalte Crèmes, Puddings bestreicht man die Form mit feinem Mandelöl. Für süße Dunstmehlspeisen streut man auf die Butter sehr feinen Zucker, dreht die Form nach allen Seiten und klopft sie umgestürzt etwas auf, damit aller Zucker, welcher nicht haftet, herausfällt. Für gebackene, süße Mehlspeisen nimmt man statt Zucker, Mehl, und für ungezuckerte, gebackene Speisen, feine Bröseln. Wenn

eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, sowie auch bei Strudeln und Germispeisen, wird das Geschirr etwas reichlicher mit ungeschmolzener Butter oder Rindschmalz ausgestrichen. Das flache Blech für Backwerk bestreicht man ganz dünn mit Butter oder Rindschmalz, bestreut es mit Mehl und klopft es dann ab. Zu feinerem Backwerk läßt man das Blech auf dem Herde oder im Rohre warm werden, bestreicht es mit einem Stück weißen Waxes, wischt es mit Löschpapier ab und läßt es wieder erkalten. Wenn ziemlich viel Fett beim Teige ist, wird das Blech gar nicht bestrichen. Bei Butterteig wird das Blech mit kaltem Wasser übergossen und nicht abgewischt. Bei klaren Sulzen oder Aspik wird nicht geschmiert; der Model nur in kaltes Wasser getaucht oder auf Eis gestellt, bevor man die Masse eingießt.

Seihen heißt, eine Sauce oder Suppe durch ein Sieb fließen lassen; Säfte oder Sulze jedoch durch Leinwand, welche man vorher mit heißem Wasser befeuchtete.

Spicken heißt, dünne Speckstreifen mittelst einer Spicknadel durchs Fleisch ziehen. Man nimmt dazu meist Lustspeck oder auch geräucherter. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Zum Schneiden nehme man ein dünnes, scharfes Messer, welches öfter in kaltes Wasser getaucht werden soll. Für kleines Geflügel, Cotelettes u. dgl. schneide man 4 cm lange und zwei Messerrücken dicke Streifen. Bei größeren Braten schneide man dieselben im Verhältnis dicker und länger. Die Spicknadel muß der Dicke des Speckes angepaßt sein. Die Richtung des Spickens soll so sein, daß der im Fleische steckende Speck beim Tranchieren des Fleisches abgeschnitten werde. Die Schönheit des Spickens besteht darin, daß die Reihen dicht und regelmäßig in einandergreifen und der Speck gleich lang abgeschnitten sei. Bei jungem Wildgeflügel, Tauben, Vögeln, überbindet man Brust und Schenkel mit breiten Speckplatten. Zum Schießhindurchziehen schneidet man den Speck kleinfingerdick und fingerlang, durchsticht mit einem schmalen Messer das Fleisch nach der Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelstiel hinein und schiebt dann den Speck nach, ohne die Enden herausstehen zu lassen. Wenn man zerdrückte Sardellen, Zwiebeln u. dgl. in das Fleisch geben will, so schiebt man zuerst mit einem spitzen Messer in dasselbe und streicht das Zerdrückte hinein. Mit Trüffeln spicken heißt, die keilartig zugespitzten Trüffeln in gestochene Öffnungen des Fleisches, der Leber zc. stecken.

Speckbarden heißen dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten bestimmte Geflügel zc. belegt und welche man mit unwickelten Bindfaden befestigt.

Stauben heißt, zu gedünstetem Fleische oder Gemüse, wenn alle Feuchtigkeit eingegangen ist, Mehl auf das Fett streuen, damit es gebunden werde.

Stürzen von Mehlspeisen. Um eine Dunst- oder gebackene Mehlspeise aus der Form zu stürzen, löst man zuerst den Rand der Speise mit einem spitzen Messer von der Form ab, legt hierauf die Schüssel auf die Form, dreht sie miteinander um, läßt beides ein paar Minuten ruhig stehen und hebt dann vorsichtig die Form in die Höhe.

Stürzen von Sulzen, Gefrorenem. Um eine Sulze zu stürzen, löst man mit einem spitzen Messer am Rande herum überall die Sulze (ob Aspik oder süße Sulze) los, legt die Glas- oder Porzellananschüssel auf den gut abgewischtem Model (Form) dreht sie miteinander um und fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme oder Tuche vorsichtig rund um den Model, klopft etwas auf denselben und wenn der Inhalt herausgegangen ist,

hebt man langsam und gerade die Form in die Höhe. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit auf dem Rande der Schüssel befinden, so muß man sie mittelst eines Federkieles abziehen und die Schüssel mit einem in lauwarmes Wasser getauchtem Tuche abwischen. Gefrorenes stürzt man, wenn man die gut abgewischte Form auf einige Sekunden in heißes Wasser taucht, die Form abtrocknet, schnell die Schüssel drauflegt, miteinander umdreht, beides zusammen festhaltend, schüttelt und einen Moment wartet, bis das Gefrorene herausgleitet, worauf die Form behutsam gehoben wird. Noch besser wird das Gefrorene gestürzt, wenn man die gut abgewischte Form nicht ins Wasser taucht, weil dadurch immer etwas vom Inhalte abfließt und dadurch die Schönheit der Form verloren geht. Man nehme ein kleines Holzbrett von 14 cm Breite und 20 cm Länge, an welchem sich ein Griff befindet (Nockerlbrett), stürze darauf den Model, halte ihn fest und klopfe energisch mit dem Brette auf den Tisch; das Gefrorene wird nach kurzer Zeit herausgleiten. Vom Brette läßt es sich dann leicht auf eine Glaschüssel hinüberschieben. Auch kann man eine große Oblate auf die Glaschüssel legen und darauf das Gefrorene.

Tablieren heißt, den bis zum Fluge gekochten Zucker oder eine Chocoladeglatur mit dem Rücken eines sauberen Kochlöffels so lange an die innere Wand des Kessels reiben, bis ersterer weiß, letztere ganz glatt wird; losgemacht und unter das Übrige gemischt, wird so lange mit dem Tablieren fortgefahren, bis die ganze Masse die gewünschte Dicke und Glätte erlangt hat.

Tendrons heißen vorzugsweise die Knorpelstücke der Brust des Kalbes und des Lammes. Sie sind, recht weich gekocht, sehr zart.

Bergießen heißt das Verühren einer Einbrenn, Einmach oder einer gestaubten Speise mit Suppe oder einer anderen Flüssigkeit, die man kalt bei beständigem Rühren nach und nach dazugibt, dann einkochen läßt und so lange nachgießt, bis die Speise nicht mehr dick wird, worauf sie gut verkochen muß. Ein Verdünnen der Sauce oder Suppe nennt man ebenfalls Bergießen.

Bol-au-vent. Ein Pastetenhaus aus Butterteig, welches beim Anrichten mit Ragout gefüllt wird.

Über Maß und Gewicht.

Bei Abfassung der Rezepte dieses Kochbuches legte ich eine, beiläufig für vier bis fünf Personen nötige Menge zu Grunde. Bei der Verschiedenheit der einzelnen Gerichte, namentlich der Fleisch- und kalten Speisen, mußte natürlich hier und da die Grenze überschritten werden, so würde z. B. ein genau auf vier Personen berechnetes Stück Roastbeef, wegen seiner Kleinheit, nicht jenen Genuß bieten, den wir sonst an diesem Braten finden. Das Gleiche gilt von einer Keule (Schlegel), einem Rehziemer oder von Fischen. Es ist auch zu berücksichtigen, daß diese Mengen, je nach der Zahl der auf die Tafel kommenden Gerichte, wechseln müssen. Würde ein Mahl z. B. nur aus Suppe und Roastbeef mit Beilagen bestehen, so müßte selbstverständlich ein größeres Stück angetragen werden, als wenn dieses Gericht nur die Einleitung zu einem reichlicheren Essen wäre. Je mehr Gerichte bei einem Mahle vorkommen, desto kleiner können die einzelnen Gänge ausfallen. Genaue Maße anzugeben, ist nicht möglich, weil da allzu sehr individuelle Verhältnisse mitspielen. Der

Eine ist gewöhnt viel zu essen und ißt namentlich Fleisch, der Andere ißt wenig Fleisch und mehr Gemüse und Mehlspeisen; ein Dritter ißt überhaupt wenig; ebenso ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob etwa ein Lieblingsgericht bereitet wird.

Die in diesem Kochbuche mitgetheilten Mehlspeisen-Rezepte sind in Bezug auf die Mengen so berechnet, daß die einzelnen für beiläufig vier bis fünf Personen genügen. Ganz genaue Angaben, wie viel Kilogramm Fleisch zur Bereitung einer guten Suppe, zum Braten u. s. w. notwendig sind für eine bestimmte Anzahl Personen, habe ich unterlassen, weil mich die Erfahrung lehrte, daß da individuelle und materielle Verhältnisse eine sehr zu berücksichtigende Rolle spielen. Es ist ja auch in der Kochkunst das richtige Maß zu treffen, eine wichtige Erfahrung, welche schließlich jede Hausfrau früher oder später selbst erlernen wird und muß. Zur Beleuchtung der Richtigkeit meiner Auffassung möge das folgende Beispiel dienen: Man soll für vier junge, kräftige, von einer mehrstündigen Jagd zurückkommende Herren ein Mahl richten und ebenso für vier hochbetagte, männliche und weibliche Personen. Auf welchem Tisch größere Mengen aufgetragen werden müssen, bedarf wohl keiner weiteren Erklärung. Damit ist das höchst Zweifelshafte einer genauen Vorschreibung genügend bargetan. Zur leichteren Übersicht für die Köchinnen, welche noch Rezepte nach alten Maßen haben, füge ich nachstehende, bekannte Tabellen bei.

				Liter	Dezi- Liter	Centi- Liter
4	Seidel sind nicht ganz	. . .	1 ¹ / ₂	Liter . . .	genau	1 4 1
3	" " etwas mehr als	. . .	1	" " " " " "	"	1 0 6
2	" " gleich	. . .	7	Deziliter . . .	"	0 7 0
1 ¹ / ₂	" " ist etwas mehr als	. . .	1 ¹ / ₂	Liter . . .	"	0 5 3
1	" " etwas weniger als	. . .	4	Deziliter . . .	"	0 3 5
3 ³ / ₄	" " beinahe	. . .	3	" " " " " "	"	0 2 7
1 ¹ / ₂	" " etwas weniger als	. . .	2	" " " " " "	"	0 1 8
1 ¹ / ₃	" " mehr als	. . .	1	" " " " " "	"	0 1 3
1 ¹ / ₄	" " etwas weniger als	. . .	1	" " " " " "	"	0 0 9
1 ¹ / ₈	" " etwas weniger als	. . .	1 ¹ / ₂	" " " " " "	"	0 0 4
1	Spößel gestrichen voll	. . .	1	Centiliter . . .	"	0 0 1

1 Lot ist	1 Decagramm und	7 ¹ / ₂ Gramm	23 Lot sind	40 Decagramm und	2 ¹ / ₂ Gramm
2 " sind	3 " "	5 " "	24 " "	42 " "	— " "
3 " "	5 " "	2 ¹ / ₂ " "	25 " "	43 " "	7 ¹ / ₂ " "
4 " "	7 " "	— " "	26 " "	45 " "	5 " "
5 " "	8 " "	7 ¹ / ₂ " "	27 " "	47 " "	2 ¹ / ₂ " "
6 " "	10 " "	5 " "	28 " "	49 " "	— " "
7 " "	12 " "	2 ¹ / ₂ " "	29 " "	50 " "	7 ¹ / ₂ " "
8 " "	14 " "	— " "	30 " "	52 " "	5 " "
9 " "	15 " "	7 ¹ / ₂ " "	31 " "	54 " "	2 ¹ / ₂ " "
10 " "	17 " "	5 " "	32 " "	56 " "	— " "
11 " "	19 " "	2 ¹ / ₂ " "	1 Pfund ist	56 Decagramm
12 " "	21 " "	— " "	1 ¹ / ₄ " sind	70 " "
13 " "	22 " "	7 ¹ / ₂ " "	1 ¹ / ₂ " "	84 " "
14 " "	24 " "	5 " "	1 ³ / ₄ " "	1 Kilogr. und — " "
15 " "	26 " "	2 ¹ / ₂ " "	2 " "	1 " "	12 " "
16 " "	28 " "	— " "	3 " "	1 " "	68 " "
17 " "	29 " "	7 ¹ / ₂ " "	4 " "	2 " "	24 " "
18 " "	31 " "	5 " "	5 " "	2 " "	80 " "
19 " "	33 " "	2 ¹ / ₂ " "	6 " "	3 " "	36 " "
20 " "	35 " "	— " "	7 " "	3 " "	92 " "
21 " "	36 " "	7 ¹ / ₂ " "	8 " "	4 " "	48 " "
22 " "	38 " "	5 " "	9 " "	5 " "	04 " "

Übersicht der Jahreszeiten.

in welchen mit Berücksichtigung der Schonzeit nachfolgende Tiere am besten zu genießen sind.

- Aal ist vom Juni bis August am wohlschmeckendsten.
 Auerhahn, April, Mai.
 Austern, Winter.
 Barsch, laicht April und Mai und ist in dieser Zeit mager und unschmackhaft.
 Birkhuhn (Schild- und Spielhahn), April, Mai.
 Dammhirsch, August bis Dezember.
 Enten, August bis Februar.
 Fasan, Oktober bis Januar.
 Feldhuhn, siehe „Repphuhn“.
 Ferkel, das ganze Jahr, muß aber mindestens drei bis vier Wochen alt sein.
 Fische, das ganze Jahr, am besten aber Herbst und Winter.
 Forellen, Mai, Juni, Juli am besten. (Schonzeit Oktober bis Dezember.)
 Frösche, Frühjahr.
 Gänse, September bis Februar. Am besten November. (Martini-Gänse.)
 Gänse, junge, Juni und Juli.
 Gemsen, Herbst bis Januar.
 Geräucherte, marinierte, eingesalzene Fische, das ganze Jahr.
 Hammel oder Schöps, Juli bis Dezember.
 Haselhühner, Herbst.
 Hasen, September bis Januar.
 Hechte, am besten Mai bis Februar.
 Hirsche, August bis Dezember.
 Hühner, Frühjahr bis Spätherbst.
 Hummer (Meerkrebs), Winter.
 Indian, Oktober bis Februar.
 Kalb, das ganze Jahr, am besten im Alter von sechs Wochen.
 Kaninchen, (Lapin), das ganze Jahr.
 Kapaun, Herbst und Winter.
 Karpfen, September bis April am besten.
 Krametsvögel, Frühjahr und Herbst.
 Krebse, Mai, Juni, Juli, August. (In den Monaten ohne r.)
 Lämmer sind am besten vom Dezember bis April, doch müssen die Tiere im Alter von drei bis zehn Monaten sein.
 Lachs, das ganze Jahr, doch weniger gut zur Laichzeit, November bis Januar. In Deutschland fällt die Laichzeit in den Mai.
 Lerchen, am bestem im Herbst.
 Matjeshäringe, Juli, August, September.
 Meerspinnen (Granoevoli), Winter.
 Muränen, am besten Februar und März.
 Ortolane, Sommer.
 Perlhühner, November, Dezember, Januar.
 Poulards, Herbst und Winter.
 Repphuhn (Feldhuhn), Ende August, September, Oktober, November.

- Rehe, Juli bis Februar.
 Schildkröten, Winter und Frühjahr.
 Schleien laichen im Juni, sind daher in diesem Monat weniger gut.
 Schnecken, Winter bis Ostern.
 Schneehühner, Herbst.
 Schnepfen (Wald-), Frühjahr und Herbst.
 Schweine, das ganze Jahr, am besten im Alter von einem Jahr.
 Seefische, an der Küste das ganze Jahr. Die Versendung nach entfernten Orten kann nur während der kalten Jahreszeit stattfinden.
 Steinhühner, September, Oktober, November.
 Sumpfschnepfen (Becassinen), Spätherbst.
 Tauben, das ganze Jahr, am besten zur Zeit der Getreide-Ernte.
 Wachteln, August bis Oktober.
 Wildenten, vom 1. Juli bis Februar.
 Wildgänse, Herbst.
 Wildtauben, Sommer.
 Wildschweine, November, Dezember, Januar.
 Zander (Schill auch Hechtbärschling, Fogosch aus dem Plattensee genannt), am besten von Ende Mai bis Anfang April.

Das Kochgeschirr.

Ich kann allen jungen Hausfrauen und angehenden Köchinnen nicht genug ans Herz legen, das Kochgeschirr mit peinlichster Sauberkeit innen und außer zu behandeln. Es ist dies nicht allein für die Haltbarkeit des Geschirres erforderlich, sondern namentlich für unsere Gesundheit von großer Wichtigkeit. Das seit einigen Jahren so beliebt gewordene Geschirr aus emailliertem Eisenblech ist zum raschen Kochen am geeignetsten. Es ist zwar etwas teuer, aber bei einiger Vorsicht sehr haltbar. Man darf es nie sehr raschem Temperaturwechsel aussetzen, nie auf offenes Feuer stellen und muß es nach dem Gebrauche sofort mit lauem (ja nicht kaltem) Wasser füllen, um die Speisenreste langsam aufweichen zu lassen. Dieses Verfahren schont ungemein die Glasur, welche im entgegengekehrten Falle leicht abspringt. Ist das Email einmal teilweise abgesprungen, so nehmen die in solchen Geschirren gekochten Speisen eine graue Farbe an. Das gilt namentlich von gußeisernen, emaillierten Geschirren. Blechgeschirre eignen sich nicht zum Kochen. Das Blech brennt leicht durch und es schmilzt auch häufig die Lötung. Irdene Gefäße zerpringen sehr leicht, sind aber für Milchspeisen, überhaupt für Speisen, die leicht anbrennen, sehr geeignet; ebenso sind sie zum Einkochen von Marmeladen sehr zu empfehlen. Neue irdene oder steinerne Töpfe oder Kasserollen wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser.

Zum Braten eignen sich am besten eiserne, emaillierte Geschirre. Zum Ausbacken aus dem Schmalze eiserne Geschirre, ohne Email.

Die verzinnnten Kupfergefäße sind durch die emaillierten Eisenblechgeschirre sehr verdrängt worden. Erstere sind sehr teuer und verlangen eine noch peinlichere Sauberkeit und ein oftmaliges Erneuern des Zinnes, da sich nach dem Schwinden des Zinnes schnell Grünspan entwickelt. Sie eignen sich nur für große Wirtschaften, wo viel gekocht und geheizt wird, da es sehr langsam

darin kocht. Was man bei der Bereitung von Speisen zu rühren hat, rühre man nur in irdenen, porzellanenen oder gläsernen Gefäßen. Was in verzinnnten Gefäßen gerührt wird, erhält eine graue Farbe. Ebenso verwende man zum Aufbewahren von gekochten Speisen nur irdene, porzellanene oder gläserne Gefäße, auch lasse man nie eine Speise in Geschirren von Kupfer und Eisen vollständig erkalten. Der Genuß von Speisen, welche in kupfernen und, wenn auch nur teilweise, unverzinnnten Gefäßen erkalten, kann sehr gefährlich ja sogar tödlich wirken, deshalb trage man für die gute Verzinnung immer die nötige Sorge. Die Kupfergeschirre müssen von Zeit zu Zeit, wenn die Verzinnung schwarz geworden ist, mit Asche von Buchenholz ausgekocht werden; dadurch werden sie wieder weiß. Alles andere Geschirr muß mit heißem Wasser, Lauge und Seife mittelst eines „Waschels“ gehörig abgerieben werden. Für die Außenseite nehme man etwas feinen Flußsand zum Abreiben, um den Ruß leichter zu entfernen. Zuerst wische man mit Papier tüchtig den Ruß ab, bevor man abzuwaschen beginnt. Haupterfordernis zur gründlichen Reinigung ist, daß man in einem zweiten, großen Gefäße, Schaff oder Weidling, reines, laues Wasser bereit hält und darin die Geschirre tüchtig nachspült, worauf man sie in einen Korb oder ein Schaff, worin ein leinenes Tuch gebreitet ist, zum Absinken des Wassers stürzt, ehe man sie abtrocknet, dies ist namentlich beim Porzellangeschirr nötig. Das eiserne, schwarze Geschirr stürzt man auf den lauen Herd.

Der Hackstock erfordert ebenfalls peinliche Sauberkeit und muß nach jedesmaligem Gebrauche mit heißem Wasser und Lauge gründlich abgeseuert werden; namentlich im Sommer ist dies besonders nötig, da sich in den Fugen sehr leicht Fäulnisprodukte und sogar Maden entwickeln können.

Praktische Winke.

Es ist von der Köchin nicht immer zu verlangen, wegen jeder Kleinigkeit Maß und Gewicht zur Hand zu nehmen, darum gebe ich nachstehend einige Winke, wie man nach dem Augenmaße auf leichte Weise zur Abschätzung des Maß- und Gewichtsverhältnisses gelangt.

Ein nicht zu gehäufter Eßlöffel enthält ungefähr 15 g Mehl, oder feine Semmelbrösel, oder 16—17 g Zucker. Unter Löffel ist immer ein Eßlöffel gemeint.

Ein eigroßes Stück Butter wiegt 5 dkg.

Eine Kaffeeschale oder ein Weinglas enthält reichlich $\frac{1}{8}$ l Flüssigkeit.

Sehr wichtig ist es, eine genügende Quantität grob- und fein gestoßenen Zuckers (Staubzucker), sowie verschiedene Sorten von Geruchzucker, feine Semmelbrösel in drei verschiedenen Graden von Feinheit, wovon der feinste Grad wie Mehl sein soll, gepuzte und ausgewählte (gelaubte) Rosinen vorrätig zu haben. Wenn die Köchin diese Dinge erst während des Kochens herichten muß, verliert sie die beste Zeit, und es ist ihr nicht möglich, jede Speise mit der gehörigen Sorgfalt zu bereiten. Diese Arbeiten lassen sich leicht des Nachmittags verrichten.

Zum Schneiden von Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch u. dgl. empfiehlt es sich, ein eigenes Brett zu verwenden, welches nur diesem Zwecke dienen darf, das Holz zieht nämlich den Geruch dieser scharfen Substanzen an, und schneite

man z. B. auf demselben Mandeln, Citronen- oder Pomeranzenschalen, so würden diese den Geruch von Zwiebel, Knoblauch zc. anziehen und in Folge dessen nicht zu verwenden sein. Selbstverständlich dürfen aus gleichem Grunde weder Torten, noch überhaupt solche Speisen, bei denen der Geschmack nach Zwiebel, Knoblauch zc. geradezu widernünftig wäre, auf ein derartiges Brett gestürzt werden. Auch andere Geräte, wie Messer, Kochlöffel zc. sollen wenn möglich auch nur ausschließlich zum Schneiden, Zerdrücken oder Rühren beim Anlaufen von Zwiebeln, Knoblauch zc. verwendet werden. Fehlt in einer Küche ein größerer Vorrat an Geräten, so müssen dieselben, ehe sie anderweitig gebraucht werden, gründlichst mit kochendem Wasser abgebrüht werden, um den Geruch zu verlieren.

Benötigt man zur Bereitung einer Speise mehrere Eier, so ist es zweckmäßig jedes Ei auf der Kante einer besonderen Schale aufzuklopfen und nicht auf der Kante des Gefäßes, worin die Gesamtmasse der Eier sich befindet. Ich empfehle dies deshalb, weil beim Aufklopfen eines verdorbenen Eies, ein wenig von dem überriechenden Eiweiße in die Gesamtmasse gelangen und diese unbrauchbar machen könnte.

Zum Küchengebrauch soll auch eine eigene Schere vorhanden sein, weil dieselbe bei der Herrichtung mancher Gemüse, z. B. der Artischocken, beim Dressieren des Geflügels, zum Abschneiden des Spagates, zum Oblatenschneiden u. s. w. benötigt wird. Ebenso soll auch Fließpapier, weißes Kartenpapier, weißes Schreibpapier und Bindfaden vorrätig sein. Das Kartenpapier, ungefähr in der Größe eines Kartenblattes, dient besonders dazu, um z. B. aus dem Schneebecken oder Weidlinge (tiefe Schüssel) die letzten Reste des Schnees oder eines Teiges gründlich herauszuholen.

Eine gutgehende Küchenuhr ist Bedürfnis, nicht nur um genau die zur Bereitung der Speisen notwendige Zeit kontrollieren, sondern auch um pünktlich die Stunde der Spitze einhalten zu können.

Ferner ist ein notwendiges Kücheneinrichtungsstück eine genaue Waage; ohne diese können gewisse Speisen überhaupt nicht entsprechend bereitet werden.

Ein leider bei uns selten gebrauchtes Küchenwerkzeug ist die Knochenzange und doch wäre dieselbe berufen, die Hackmesser, welche die Knochen immer splitterig zertrümmern, völlig zu verdrängen. Es genügt der Hinweis, daß durch Daraufbeißen oder zufälliges Verschlucken derartiger Knochen splitter schon manche sehr gefährliche innere Verletzung verursacht wurde, bezw. mancher Zahn Schaden litt.

Um die Geware und Getränke, besonders im Sommer, frisch erhalten und aufbewahren zu können, empfehle ich den Gebrauch

eines Eiskastens.

Nun ist aber die Anschaffung eines derartigen Einrichtungsstückes mit verhältnismäßig großen Kosten verbunden, die in einem bescheidenen Haushalte vielleicht nicht immer leicht aufzubringen sind, denn die Preise stellen sich zwischen 50 und 100 K und sogar noch viel höher. Ich habe daher versucht, mir nach meiner Angabe, aus zwei Kisten einen Eiskasten für den Keller herstellen zu lassen, der mich in jeder Hinsicht vollständig befriedigt und unter anderem, den gewiß nicht zu unterschätzenden Vorteil bietet, sehr billig zu sein, zumal sich ja in jeder Hauswirtschaft außer Gebrauch gesetzte, unbenutzt auf dem Bodenraume herumstehende Kisten finden, die im besten Falle endlich verbrannt werden. Der Kasten hat folgende Einrichtung: Eine Kiste in der

Brette von 108, der Höhe von 74 und der Tiefe von 84 cm trägt auf der Innenfläche ihres Bodens von jeder Seitenwand je 15 cm entfernt, zwei 15 cm hohe und zwei Finger breite Leisten, welche der zweiten hineinzustellenden kleineren Kiste zur Unterlage dienen. Die kleinere Kiste hat eine innere Höhe von etwa 40-44 cm. Beide Kisten sind an genau einander gegenüberliegenden Stellen durchlocht, zur Aufnahme eines Auslaufrohres, welches den Zweck hat, dem Eiswasser freien Abfluß zu gestatten. Der Zwischenraum zwischen großer und kleiner Kiste wird überall mit einem schlechten Wärmeleiter ausgefüllt, am besten mit Asche oder Sägepänen. Das Innere und der eingefaltete Deckel der zweiten Kiste ist durchaus mit Eisenblech ausgekleidet. Im Innenraum derselben befindet sich ein, auf vier je 15 cm hohen Füßen ruhender Einsatz von großdurchlochtem Eisenbleche. Dieser ruht auf dem Eislager, einem kleindurchlochtem, leicht herausnehmbarem Brette, welches unten und seitlich, je eine 3 cm hohe Leiste trägt. Dadurch ist zwischen dem Boden der Kiste und dem erwähnten Brette ein 3 cm hoher, leerer Raum gebildet, in dessen einer Ecke sich das schon vorhin erwähnte Abflußrohr befindet. Der leere Raum dient zum Ansammeln des Eiswassers. Auf den durchlochtem Einsatz legt man die Speisen, Getränke etc. Ist der Kasten in dieser Weise beschickt, so wird der mit Blech gefütterte Deckel der kleinen Kiste zugeklappt, mit einem schlechten Wärmeleiter (Kochen, alter Teppich u. dgl.) dicht bedeckt und dann der zweite Deckel geschlossen. Wie ich schon sagte, bin ich mit diesem höchst einfachen Eiskasten, den ich seit zwölf Jahren im Gebrauche habe und der zweimal wöchentlich einer Füllung von 10-12 kg Eis (eine halbe Butte) bedarf, außerordentlich zufrieden. Der Preis desselben, die Kisten hatte ich selbst, stellte sich für die Tischler- und Spenglerarbeit auf rund 16 K.

Ich komme nun auf einige Dinge zu sprechen, die eigentlich selbstverständlich sind, aber wenn ich sie trotzdem an dieser Stelle erörtere, bestimmt mich hiezu die Erfahrung, daß häufig nicht nur sogenannte Köchinnen — und das wäre ja das geringere Übel — sondern auch Hausfrauen diesen wirtschaftlich bedeutsamen Fragen völlig als Neulinge gegenüberstehen.

Ich beginne gleich mit der Einrichtung

des Herdes und dessen Feuerung.

Der Herd soll ein Wasserschliff, zwei Bratröhren, eines für Braten, eines für Mehlspeisen, und auf der Platte mindestens drei Kochlöcher haben. Auch soll ein Schuber vorhanden sein, um die Hitze vom Bratrohr abzuhalten, wenn dieses nicht gebraucht wird. Für größere Familien und eine größere Küche soll auch ein Wärmekasten zum Warmhalten fertiger Gerichte und ein Windofen, um gegebenen Falles auf dem Roste braten zu können, vorhanden sein.

Ein Teller- und Schüsselwärmer darf auch nicht fehlen. Jeder Schlosser kann denselben verfertigen und an passender Stelle anbringen. Daraus folgt, daß bei der Aufnahme einer Wohnung die Frau des Hauses nie versäumen darf, auch die Küche und den Herd einer gründlichen Besichtigung zu unterziehen.

Betreffs der Feuerung eignen sich zumeist Holz und Steinkohlen am besten. Das Feuer soll im Herde gleichmäßig ruhig brennen, bis der Herd ganz heiß geworden ist, und immer während des Kochens in dieser Weise erhalten werden, die Platte darf nie glühend werden. Es ist also hiezu große Aufmerksamkeit erforderlich. Braucht man momentan schnelles Feuer für etwas

Abzubratendes oder daß im Rohre etwas rasch gar werden soll, so gebe man einige Scheite weiches Holz nach. Jede Köchin muß ihren Herd studieren und immer den guten Willen haben, nie mehr Holz zu verbrennen, als absolut nötig ist, denn dadurch wird sie sich und ihrer Herrin viel Verdruß ersparen und die Speisen werden gut zubereitet auf den Tisch kommen.

Ist die Essenszeit 1 Uhr und sind drei Gänge, darunter eine Mehlspeise und zum Rindfleisch mehrere Gemüse, zu kochen, so ist spätestens $\frac{3}{4}$ 10—10 Uhr Feuer zu machen und sofort der papinianische Fleischtopf, die Wasserpfanne für das sogenannte Kochwasser und einige Töpfe voll frischen Wassers aufzusetzen, um im Bedarfsfalle siedendes Wasser zur Hand zu haben.

Köchinnen, welche die richtige Zeit des Feuermachens versäumt haben, verfallen gewöhnlich in die, vielleicht begreifliche, aber darum nicht minder tadelnswerte Gewohnheit, eine wahre Höllenglut zu entfachen, im Glauben, dadurch das Versäumte weit zu machen. Sie gleichen darin unbewußt dem Lokomotivführer, der bei Verspätungen durch stärkeres Heizen der Maschine, reichlichere Dampfentwicklung und daher schnellere Fahrgewindigkeit die Zeit hereinbringen muß; was aber der Lokomotivführer tut und richtig tut, paßt nicht für die Köchin, denn sie würde durch diesen Vorgang nur halbverbrannte und halbbrohe Speisen auf den Tisch bringen. Ich habe diese Ungeschicklichkeit und zwecklose, geradezu verderbliche Vergeudung des Brennmaterials zu oft bei Köchinnen beobachtet um sie an dieser Stelle nicht besonders hervorzuheben.

Die Gasherde bieten wegen der Reinlichkeit und Schnelligkeit mit der Wasser, Milch zc. zum Kochen gebracht, kleine Gerichte wie z. B. Beefsteaks, Eier Speisen zc. bereitet werden können, bei größtmöglicher Sparsamkeit an Feuerungsmaterial, so viele Vorteile, daß sie in keiner Küche fehlen sollten. Sehr zu empfehlen für den Haushalt sind auch die Gasvorrichtungen zum Bügeln.

In dem, mit kaltem Wasser gefüllten Fleischtopfe werden die Suppenwurzeln und Knochen gleich eingelegt und ungefähr eine Stunde lang allein gekocht. Inzwischen röstet man die Leber mit Zwiebel, putzt die Gemüse, setzt diese in einem Topf mit heißem Wasser zu, richtet für die Mehlspeise zc. vor. Um 11 Uhr legt man das gut geklopfte Fleisch in die siedende Wurzelbrühe ein. Damit alle diese Vorbereitungen, Einkäufen, Bestellungen bei der Milchfrau, dem Bäcker, Fleischer zc. in Ruhe, ohne unnützes Hasten sich abspielen, ist es geraten, den Speisezettel immer den Abend zuvor oder wenigstens am frühen Morgen zu entwerfen. Gewisse Vorräte, die keinem raschen Verderben unterliegen, wie z. B. Reis, Gries, verschiedene Mehlsorten, Kofinen, Mandeln, Eier, Zucker, Kaffee, Essig, Öl, Schmalz u. s. w. müssen immer je nach der Größe der Familie in entsprechender Menge vorhanden sein, weil es begreiflicher Weise im höchsten Grade störend ist, wenn im letzten Augenblicke die Bemerkung gemacht wird, daß der eine oder der andere Vorrat ausgegangen ist. Man ist namentlich in größeren Städten, wo die Entfernung von der Einkaufsquelle eine bedeutendere ist, nicht immer leicht in der Lage, das Fehlende rasch zu beschaffen. Oft muß in Folge eines solchen Versehens wirklich im letzten Augenblicke der Speisezettel völlig abgeändert werden, und welche Mühe und Sorge daraus erwächst, dürfte jede halbwegs erfahrene Hausfrau genügend ermessen können. Darum muß auch beim Festsetzen des Speisezettels Bedacht genommen werden auf die richtige Verwendung älterer Vorräte, etwa vorhandener Speisenreste, Cillar, Fett, Obst, Gemüse zc. oder ob diesen Tag Jemand unwohl, oder eine größere Arbeit im Hause vorgenommen wird, an der die Köchin stark beteiligt ist. An solchen Tagen

müssen natürlich die Hausgenossen sich bescheiden mit schnell und mühelos zubereitenden Speisen. Es sind deren genug in diesem Buche zu finden. Auch soll man für derartige Tage immer vorgearbeitet haben. Nudeln, Fleckerln, grobe Nudeln zum Abschmalzen u. s. w. können schon tagelang vorher vorrätig gemacht werden. Gernspeisen, Torten, Kuchen und Ähnliches können Tags zuvor bereitet werden. Verschiedene Milch- und Eierspeisen, Schmarren, Omelettes, dann gebackenes Fleisch und eine Fastensuppe eignen sich in solchen Fällen. Es ist deshalb vor Allem wichtig, eine gehörige Wahl der Speisen zu treffen, die Zeit vernünftig einzuteilen und darüber klar zu sein, mit welcher Speise begonnen wird; dadurch wird viel überflüssige Feuerung und unnötige Hudelei erspart.

Soll ich hier auch die Bemerkung anfügen, daß das Einkufen in größeren Mengen vorteilhafter ist, als wenn man das Geld und die Zeit für den Tagesbedarf kleinweise verzettelt und versplittert? Ich glaube mir die Beantwortung dieser Frage füglich ersparen zu können.

Sämtliche Vorräte müssen unter der Sperre der Hausfrau sein. Geschieht dies pünktlich, so wird im Laufe des Jahres manche Krone und was vielleicht noch mehr Wert hat, mancher Verdruß erspart. Eine Hausfrau, die in jeder Beziehung getragen ist vom Pflichtgefühl und bestrebt ist, ihrem Gatten ein behagliches Heim zu schaffen, wird es sich nicht nehmen und verdrießen lassen, alles in der Küche und im Hause zur Verwendung kommende selbst vorzugeben, denn nichts ist mehr im Stande den Dienstleuten Respekt und Achtung vor der Herrin einzufößen, als wenn sie sehen, das diese mit souveräner Überlegenheit und fester Hand das Hauswesen leitet. Solche gediegene Hausfrauen werden gewiß nie zu klagen haben, daß ihre Ehegatten, wollen sie endlich einmal gut essen, ins Wirtshaus flüchten. Derjenige Mann, der zu Hause gute Küche, Ordnung, Reinlichkeit, Sauberkeit und Aufmerksamkeit findet, überall das stille, sorgsame Walten der Herrin des Hauses empfindet, der wird die Behaglichkeit seines Heims gewiß jedem auswärtigen Vergnügen vorziehen. Die Häuslichkeit eines Ehemannes ist die Probe auf die Güte der Hausfrau.

Die Küche

muß selbstverständlich jeden Morgen und nach jeder größeren Mahlzeit und Reinigung des betreffenden Geschirres gründlich gekehrt werden. Einmal im Tage soll feucht aufgewischt werden. Besitzt die Küche einen Holzboden, so muß dieselbe zweimal wöchentlich geschauert und gespült werden; bei Steinboden hat dies täglich zu geschehen. Einmal in der Woche müssen alle Möbel weggerückt, jedes Stück abgewischt oder abgerieben, die Wände abgekehrt oder der Ölfarben-Anstrich abgewaschen werden. In der Küche soll nur gekocht, jede andere Arbeit vermieden werden. In der Küche muß die gründlichste Reinlichkeit herrschen. Die Hausfrau darf den Ruf „sekkant“ zu sein nicht scheuen und soll strenge auf die Erfüllung dieser Arbeiten bestehen. Wie sehr sich dies lohnt, geht daraus hervor, daß derartig sauber gehaltene Küchen niemals zum Zummelplaz der verschiedenen eckelhafter Tiere, Ruffen, Schwaben u. s. w. werden. Aus demselben Grunde muß auch die Speisekammer oder der Speisekasten, Mehlbehälter, das Kochgeschirr u. s. w. in regelmäßigen Zwischenräumen einer gleichen, gründlichen Säuberung mittelst Lauge oder Seife unterzogen werden. Das nicht gebrauchte Kochgeschirr, die Messer, Gabeln, Löffeln u. s. w. sollen allmonatlich durchgemustert und gereinigt, Schadhafte ausgebeffert, Unbrauchbares ersetzt werden. Gleiche Reinlichkeit hat natürlich auch in Bezug

auf Kästen, Gestelle, Hackstoc, Bänke, Sesseln, Wassergefäße u. dgl. zu herrschen. Man darf nicht vergessen, daß bei einer, sich in so regelmäßigen Zwischenräumen abspielenden Säuberung, die Arbeit eine viel geringere ist, als wenn monatelang in dieser Hinsicht nichts geschieht. Eine solche Küche wird dann auch niemals den widerlichen Geruch nach brenzlichem Fett den Wohnräumen mitteilen, ein Geruch, der sich schon beim Öffnen der Wohnungsthüre unangenehm bemerkbar macht.

Die Küchentücher,

welche so mannigfaltige Verwendung finden, müssen mit peinlichster Sorgfalt in Ordnung gehalten werden, jedes einzelne muß regelmäßig an seinem bestimmten Platze zu finden sein und darf nur zu seinem bestimmten Zwecke benutzt werden, daher jede Gattung dieser Tücher besonders, sei es durch Zeichnung oder Farbe, gekennzeichnet sein soll, damit nicht unliebsame, ja, wie ich erfahren, unglaubliche, nicht für möglich zu haltende Verwechslungen vorkommen. In einer netten Küchenwirtschaft müssen immer, gleichzeitig, vielerlei Tücher im Gebrauch sein: 1. Eines zum Abtrocknen des Porzellangeschirres, 2. Eines zum Abtrocknen des schwarzen Geschirres; hiezu ist noch einmal jenes zu verwenden, welches Tags zuvor zum Abtrocknen des Porzellangeschirres diente, dann ist es reif für die Wäsche und darf nicht mehr genommen werden. Erfahrene Hausfrauen werden es wissen, daß ein zu langes Gebrauchen derartiger Tücher, dieselben so zurichtet, daß die Wäscherinnen genötigt sind, dieselben in energischster Weise mit Lauge und Bürste zu bearbeiten, um sie nur halbwegs rein zu bekommen. Wie bald solche Tücher nach solcher Mißhandlung zu Grunde gehen und wie unappetitlich ein solch schlecht gewaschener, buntschweifiger, übelriechender Lappen ist, kann man sich wohl denken. Vor einiger Zeit hatte ich Gelegenheit, das von Siglär in Bregenz dargestellte „Sodin“ zu erproben, und es ist mir angenehm, an dieser Stelle es aussprechen zu können, daß dieses Waschmittel wirklich die weitgehendsten Anforderungen erfüllt. 3. Benötigt die Köchin zwei Topflappen zum Anfassen heißer Geschirre. Sie bestehen entweder aus dicker Leinwand oder Barchent und haben den Zweck die Hände beim Anfassen heißer Töpfe zu schützen. Sie sind eine Spanne im Quadrat groß und haben eine Schlinge zum Aufhängen. 4. Ein Staubtuch. 5. Ein Lappen zum Abwischen des Herdes. 6. Ein Tuch zum Abwischen der Anrichttafel. 7. Ein eigenes Handtuch für die Köchin, nur zur Kochenszeit zu benutzen. 8. Ein Bouillontuch. 9. Ein Strudeltuch. In der Haushaltung sind für Silberzeug, Gläser, Bestecke, Waschbecken u. dgl. eigene Tücher nötig, sowie Putz- und Petroleumlappen, Staubtücher, Bodenflanelle und im Buffet ein Tuch, um unmittelbar vor dem Gebrauche Porzellan- und Glasgeschirr abzuwischen. Beim Abwaschen benötigt die Köchin auch noch ein großes, aus grober Leinwand angefertigtes Tuch, auf welches das abgewaschene und überspülte Porzellangeschirr zum Absinken des Wassers gestürzt wird. Man breitet dieses Tuch entweder in einen großen, weiten Korb oder in ein Holzschaff ein. In Ermanglung dieser beiden Gegenstände wird es auf die Anrichttafel gelegt.

Noch einige kurze Bemerkungen zur

Kenntnis der Fleischteile

des Ochsen und des Kalbes. Hiezu finden sich in den verschiedenen Kochbüchern die entsprechenden Winke; da aber einerseits eine auch noch so genaue Be-

schreibung nicht genügt, dieselben in natura zu erkennen, anderseits in den verschiedenen Städten für die einzelnen Fleischtheile andere Namen üblich sind, so empfehle ich, sich beim Fleischhauer durch eigene Anschauung über das Aussehen und die Namen derselben zu unterrichten.

Über das Fett.

Zur Bereitung guter Speisen ist vor Allem gutes Fett Hauptbedingung. Wie viele Speisen werden verdorben durch ranzige Butter oder schlechtes Fett, und wie viele Magenleiden sind die traurige Folge! Um ganz sicher zu sein, soll man die kleine Mühe nicht scheuen und das nötige Rind- und Schweineschmalz im Hause auskochen. Zu Mehlspeisen nimmt man fast allgemein Butter oder Rindschmalz (Schmelzbutter). Zu Fleischspeisen verwendet man meist Schweineschmalz, in feinen Küchen ebenfalls Butter, welche jedoch Viele hiezu nicht lieben. Butter läßt man gewöhnlich nur zergehen, ehe man ein Fleischstück oder Mehl hineingibt. Jedes andere Fett muß so heiß werden, daß es raucht.

Rindschmalz. Um Rindschmalz zu bereiten, muß man frische, ausgewaschene, gute Butter, welche wenig Buttermilch enthält, nehmen. Man schneidet sie in große Stücke, gibt sie in eine große, eiserne, glasierte Pfanne (Rein) und läßt sie mit einer Brotrinde, anfangs stärker, dann schwächer kochen, wobei man öfters mit einem Schaumlöffel den Schaum abschöpft. Schließlich setzt sich alle Butter Säure zu Boden und das Fett ist gelb und klar. Man läßt es etwas abkühlen, füllt es geseiht in einen Steintopf und rührt mit einem Kochlöffel darin so lange bis das Schmalz anfängt grieslich zu werden. Den Bodensatz kann man zu einfachen Gernspeisen oder zu Ulmkoeh verwenden. Man hebt es, gut verschlossen, an einem kühlen, luftigen Orte auf. 1 kg Butter gibt beiläufig 80 dkg Schmalz.

Schweineschmalz. Um Schweineschmalz auszulassen, nimmt man schönen, frischen Speck oder Filz (Schmeer), schneidet ihn in sehr kleine Würfel und gibt sie alle gleichzeitig ebenfalls in eine große, eiserne, emaillierte Pfanne und fügt einen Löffel Salz (auf 3 kg Speck) und so viel Wasser hinzu, daß der Boden der Pfanne wenig davon bedeckt ist. Man läßt das Fett anfangs auf stärkerem Feuer, später seitlich am Herde kochen, bis die Würfel (Grammeln, Grieben) blaßgelb werden und das Schmalz klar erscheint. Man sieht es dann durch ein feines Sieb in einen mit heißer Lauge gereinigten Steintopf; den trüben Rest des Schmalzes gibt man separat in ein Töpfchen zur schnellen Verwendung.

Abgeschöpffett wird gewonnen, indem man das überflüssige Fett von der Rindsuppe abschöpft oder von der erkalteten Suppe abnimmt. Man läßt von mehreren Tagen welches zusammen kommen und kocht es nun mit einigen Löffeln Milch und Wasser, einem Stückchen Zwiebel und etwas Brotrinde aus, bis es ganz klar wird. Man läßt es erkalten und nimmt es dann von der zurückbleibenden Flüssigkeit ab.

Rindsfett, welches roh vom Lungenbraten oder Rosnbraten weggenommen wird, kocht man, würfelig geschnitten, mit Wasser aus.

Gänsefett schneidet man ebenso wie Schweinefett und läßt es aus. Man bewahrt es in Gläsern gut verbunden und mit Vorsäure bestreut auf.

Veinmark wird roh geschnitten und ausgelassen verwendet oder man kocht es mit der Suppe und schöpft es von derselben ab.

Bratenfett von Gänsen oder Kapaunen, Rinds- oder Kalbsbraten ist ganz vorzüglich zu Gemüsen oder Fleischspeisen zu verwenden, nur muß man es vorsichtig und bald gebrauchen, da es oft sehr salzig ist und sich nicht lange hält.

Speck. Das wichtigste Fett ist der Speck, welcher zu den meisten Fleischspeisen, Gemüsen und Eierpeisen verwendet wird und vorzüglich zum Abschmalzen, statt Butter, für ordinäre Mehlspeisen und für Salat, statt Öl, sich eignet. Man verwendet ihn frisch oder geräuchert, je nach Geschmack. Zum Spicken nimmt man den Luftspeck. Manche lieben auch hiezu den geräucherten, doch macht derselbe das Fleisch an der gespickten Stelle rot.

Der eingehackte Speck wird roh in Würfeln geschnitten, eingesalzen, in Blechdosen oder Porzellangefäßen, fest eingedrückt, aufbewahrt und zu Gemüsen verwendet. Doch müssen die Lücken mit zerflüssnem, etwas erwärmtem Schweinefett ausgefüllt werden, damit kein Schimmel entstehen kann. Diese Art ist in Steiermark beim Landvolke sehr beliebt.

Der Luftspeck wird gleich nach dem Schlachten eingesalzen, acht Tage liegen gelassen und dann an der Luft getrocknet.

Geräucherter Speck wird, nachdem er acht Tage eingesalzen gelegen, in die Räucherlammer gehangen. Ist er fest geworden, so hängt man ihn auf dem Dachboden in kalter Luft auf.

Backschmalz. Man läßt 1 kg Butter, 1 kg Filz und 75 dkg Rindsfett zusammen aus, seigt es durch und bewahrt es in einem Steintopfe auf. Zum Ausbacken von Fleischspeisen ist es sehr zu empfehlen.

Bereitung von Krebsbutter. Nachdem die Krebse gekocht sind (siehe Krebse), löst man die Scheren und Schweife zu anderweitiger Verwendung aus, nimmt aus den Leibern (Nasen genannt) das weiche Innere samt Galle heraus, stößt die Schalen in einem Mörser und gibt sie mit einem Stück Butter (zu Reisspeisen Veinmark), auf 15 Krebse beiläufig 25 dkg, in eine weite Kasserolle und läßt alles zusammen heiß werden. Nun gießt man so viel heißes Wasser zu, daß die Krebschalen davon bedeckt sind und läßt die Masse zwei Stunden tüchtig kochen. Hierauf gibt man alles in ein in heißes Wasser getauchtes Leinentuch und preßt die rote Krebsbutter in einen halb mit kaltem Wasser gefüllten großen Weibling, schüttet noch einige Male kochendes Wasser über die Schalen, damit sich alles Fett lospült, und preßt nochmals tüchtig das Tuch zusammen, bis das gesamte rote Fett ausgedrückt ist. Die Krebsbutter erstarrt auf dem kalten Wasser und läßt sich leicht abnehmen. Hierauf wird sie zusammengeschmolzen, doch darf keine zu große Hitze angewendet werden, weil sonst die schöne, gelb-rote Farbe der Krebsbutter verloren ginge. Sie darf nur (zwei bis drei Tage) an einem kühlen Orte, am besten auf Eis, aufbewahrt werden. Statt eines Tuches kann man auch ein großes Sieb verwenden, um die Flüssigkeit und das Fett von den Schalen zu trennen.

Sardellenbutter I. Nachdem die Sardellen gereinigt und abgetrocknet und alle Gräten entfernt sind, schneidet man sie fein zusammen, stößt und vermischt sie gut mit etwas erweichter Butter und passiert beides zusammen durch ein feines Sieb. Auf 20 dkg Butter nimmt man 3—4 Sardellen, die

Butter darf beim Erweichen ja nicht schmelzen. Die Sardellenbutter kann man höchstens zwei bis drei Tage aufbewahren. Will man sie zum Tee servieren, so forme man daraus eine zierliche Ananas und stecke obenauf ein Sträußchen von grüner Petersilie.

2. Zur Garnierung von Beefsteaks u. dgl. rührt man zu 20 dkg Sardellen und 40 dkg Butter noch 2 Kaffeelöffel voll Öl und 2 Kaffeelöffel voll Kapernessig dazu.

Knoblauchbutter. Zu Saucen, Rostbraten, Schnitzchen u. dgl. bereitet man aus einer zerdrückten, passierten Knoblauchzehe mit 12 dkg Butter und etwas Salz vermischt, eine Knoblauchbutter.

Maitre d'Hôtel-Butter. 12 dkg frischer Butter gibt man in einen kleinen Weidling, fügt 1 Eßlöffel voll gehackter Petersilie, den Saft einer Citrone, ein wenig Salz und weißen Pfeffer hinzu, mischt alles gut durcheinander und verwahrt die Butter bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte. Man brät darin Beefsteaks und Entrecôtes.

Einfache Kräuterbutter. $\frac{1}{2}$ kg frischer Butter vermengt man gleichmäßig mit etwas Salz und 2 Eßlöffeln voll von folgendem Gemische: Feingehackte Petersilie, Korbkraut, Schnittlauch und 2 Blätter Sauerampfer. Nun formt man daraus einen Strizel und gibt diesen bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort oder legt die Butter in frisches Wasser.

Feine Kräuterbutter. Eine Hand voll Korbkraut, den vierten Teil dieser Menge Bertramblätter und ebensoviel Pimpinell, 6—8 Schalotten werden gut gewaschen und im kochenden Wasser mit einer Hand voll Salz $\frac{1}{4}$ Stunde lang abgekocht, dann geseiht, mit frischem Wasser überschüttet und gut ausgedrückt. Diese Kräuter werden nun mit 12 reingewaschenen und ausgelösten Sardellen, 3 Eßlöffel voll feinen Kapern, 4 Stück Essiggurken, 8 harten Dottern im Mörser sehr fein gestoßen. Hierauf gibt man sie zu 30 dkg frischer Butter, salzt und pfeffert, gießt 1 Weinglas voll feinen Oles, etwas Bertramessig dazu und färbt noch die Butter grün mit gekochtem, passiertem Spinat, passiert das Ganze durch ein Sieb, formt die Butter beliebig und stellt sie aufs Eis.

Grüne Butter. 14 dkg frischer Butter treibe man mit 2 hartgekochten Dottern ab, füge noch einen Eßlöffel voll Spinatopfen (siehe daselbst) bei, salze ein wenig und drücke die Masse durch ein Haarsieb. Je nach der Dichtigkeit des Siebes sieht die Butter wie Gras oder Moos aus.

Rosa Butter. Einige Tropfen Breton oder Alkermesssaft werden zu etwas Butter gerührt, bis dieselbe eine schöne Rosafarbe erhält. Wird gern zum Zieren von Fleischsulzen verwendet. Will man daraus Blumen dressieren, so färbe man einen Teil der Butter rosa und einen Teil dunkelrot, drücke die beiden Teile auf einander und forme eine Platte, welche man auf Eis fest werden läßt. Mit einem, in kaltes Wasser getauchten, kleinen Messer schabe man dann die Butter auf der Seite dünn ab, streife dies vom Messer, daß es sich am unteren Ende zusammenrollt und setze mehrere solcher Blätter zu einer Blume zusammen. Auch mit einem Blechlöffel läßt sich die Butter so abschaben und man erhält gewölbte Blätter, die Rosenblättern gleichen.

Gelbe Butter zu Butterkörben, Turbans oder Pyramiden und Verzierung von Schüsseln zc. — Man lasse in etwas Obers ganz wenig Safran erweichen und drücke ihn durch ein reines Stückchen Leinwand; dann treibe man 14 dkg recht frischer Butter mit 3 hartgekochten Dottern ab, diese müssen aber schön gelb sein und mische etwas von dem Safranobers dazu, doch nicht

zu viel, damit der Safrangechmack nicht zu stark hervortrete. Zur Hebung des Geschmacks füge man Citronensaft bei. Die Butter wird auf Eis gestellt.

Weisse Butter als Ananas. Man formt frische Butter eiförmig, streicht sie schön gleich, stellt sie auf einen kleinen Teller und sticht sie schuppenartig rund herum (gegen oben immer kleiner) mit einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kaffeelöffel oder spitzen Messer an. Oben steckt man ein Büschel grüner Petersilie oder anderer schmaler Blätter ein. Man stellt die Butterananas auf grüne Blätter und garniert sie auch mit solchen.

Haselnußbutter. Diese, sehr wohl schmeckende Butter, welche namentlich auf Brot gestrichen mit Honig gegessen wird, bereitet man folgendermaßen: 20 Stück schöner, frischer Haselnüsse reibt man sehr fein mit der Mahlmachine, verrührt sie mit $\frac{1}{4}$ kg sehr guter frischer Butter, formt sie zu einem zierlichen Stritzelchen und läßt sie fest werden.

Champignonbutter. 12 Stück schöne gepuzte, feinblättrig geschnittene Champignons werden in 12 dkg Butter 10 Minuten lang gedünstet, hierauf im Mörser sehr fein gestoßen und mit 20 dkg Butter verrührt und durch ein feines Haarsieb passiert, beliebig geformt. Im kalten Wasser läßt man die Butter erstarren. Man verwendet dieselbe zu feinen Ragouts, Saucen, Suppen etc. Aus Pilzlingen bereitet, ist die Butter ebenso wohlschmeckend.

Wildpretbutter. Das ausgelöste Fleisch einer gebratenen Schnepfe oder eines anderen Wildpretes wird im Mörser mit 10 dkg Butter, 3 Stück Wachholderbeeren und einem Stückchen in Wein gedünsteter Trüffel sehr fein gestoßen, durchpassiert und kaltgestellt. Eignet sich sehr für Canapés.

Senfbutter. 4 hartgefottene Dotter werden passiert, mit 12 dkg Butter abgetrieben, gesalzen, mit weißem Pfeffer gewürzt und mit 2 Kaffeelöffeln voll französischen Senfes verrührt. Nach Belieben färbt man die Butter auch mit Spinatopfen.

Brabanterbutter. Zu Senfbutter mengt man noch folgende feingehackte Ingredienzien: Ein wenig grüne Petersilie, 1 Olive, 1 in Essig gelegenen Champignon, 1 Eßlöffel voll Kapern, 1 kleine, gekochte Trüffel und 3 feingepuzte Sardellen. Wird zu Canapés verwendet.

Ranzige Butter zu verbessern. Die ranzig gewordene Butter sticht man in Scheiben aus, knetet sie in einem Weidling tüchtig durch und gießt 2—3 mal etwas heißes Wasser zu, fügt noch frische Milch bei und fährt mit dem Durchkneten recht lange fort. Man läßt die Butter einige Stunden ruhig stehen, gießt die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser recht rein aus und salzt sie ein wenig.

Gewürze und Kräuter.

Wohl alle Speisen bedürfen, um schmackhaft zu sein, mehr oder weniger der Gewürze, doch muß deren Anwendung mit viel Vorsicht und Sorgfalt gehandhabt werden; selbstverständlich muß auch vor Allem dem individuellen Geschmacks Rechnung getragen werden. Kein Gewürz soll vorherrschen, sondern jedes nur dazu beitragen, den Speisen einen angenehmen Geschmack zu verleihen. Je nach Beigabe der Gewürze und Kräuter kann eine Speise ganz verändert werden. Die wichtigste und unentbehrlichste Würze ist das Salz,

dieses muß sehr vorsichtig beigemischt werden, da ein Zuviel die feinste Speise ganz verderben kann und ein Zuwenig oder gänzlich Vermissen sie nahezu ungenießbar macht. Am besten und sichersten ist es, mit einem Löffel das Salz beizumengen; mit der Hand es zu tun, ist nicht ratsam, da man das richtige Maß leicht verfehlt. Je länger etwas kochen muß, desto schwächer muß man anfangs salzen. Süßliches Fleisch, wie von der Gans, vom Schwein oder vom Lamm, braucht mehr Salz. Zu Mehlspeisen gibt man überall etwas Salz dazu, doch dort, wo Zucker dabei ist, entweder gar nicht oder nur ein kleines Stäubchen. Will man Meeressalz verwenden, so muß man davon weniger als vom Kochsalz nehmen. Limonienschalen werden mit einem scharfen Messer so dünn abgeschnitten, daß nichts von der weißen Substanz daran haften bleibt, weil diese bitter schmeckt; aus demselben Grund darf ja kein Kern etwa mitgekocht werden.

Will man Safran verwenden, so gibt man nur ein wenig getrockneten oder gestoßenen gegen Ende des Kochens dazu. Um ihn leichter aufzulösen, kann man ihn auch mit zerschlichenem Geflügelfett abtreiben und in gut schließbaren Gefäßen aufbewahren. Als Suppenwürze soll er zuerst in einem Töpfchen mit etwas Suppe aufkochen und dann durchgeseiht der übrigen Suppe zugesetzt werden. übrigen ist dieses Gewürz jetzt ziemlich aus der Mode.

Suppen-Kräuter. Unter dieser Bezeichnung versteht man gewöhnlich Petersilie, Kerbelkraut, Portulak, Schnittlauch, junge Sellerieblätter, Sauerampfer, Spinat, Gundelreben.

Suppen-Wurzeln (Wurzelwerk) werden jene Wurzeln genannt, welche man mit dem Fleische in der Suppe kochen läßt, um derselben einen guten Geschmack zu geben. Dies sind Sellerieknollen, Möhren, Petersilienwurzeln, Porreezwiebel, Pastinak, Kohlrabi und Zwiebel.

Feine Kräuter (fines herbes). Darunter versteht man Schalotten, Champignons und Petersilie. In Ermangelung von Schalotten nimmt man Zwiebel.

Kräuter zu Saucen. Dazu rechnet man Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Schalotten, Schnittlauch, Pimpinell, Kresse, Sauerampfer.

Salat-Kräuter. Dieselben bestehen aus Gartenkresse, Brunnenkresse, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Pimpinell, Balsam-Minze und Borretsch. Mit diesen Kräutern kann man jeden einfachen Salat, wie Haupt- oder Endivien-salat vermischen und verzieren. Auch die Blüten von Kapuzinerkresse, Veilchen, Borretschblüten und Königsferzenblüten sind passende Verzierungen und werden mit dem Namen „Furniture de salade“ bezeichnet.

Pastetengewürze 1. 7 dkg schwarzer Pfeffer, $3\frac{1}{2}$ dkg weißer Pfeffer, $3\frac{1}{2}$ dkg Ingwer, $3\frac{1}{2}$ dkg Gewürznelken, 15 g Muscatblüte und $3\frac{1}{2}$ dkg Neugewürz werden sehr fein gestoßen und gesiebt; 1 Sträußchen getrockneten Thymians und soviel getrocknete grüne Petersilie, als das ganze Gewürz zusammen ausmacht, kommt auch, fein gestoßen, dazu. Die Petersilie wird nicht gewogen, sondern die gleiche Menge nach Augenmaß und nicht das gleiche Gewicht ist gemeint.

2. Etwas Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 Eßlöffel voll Petersilie, 2 Eßlöffel voll Schalotten und 2 Behen Knoblauch werden zusammen fein gemiegt; 8 g Pfeffer, 16 Körner Neugewürz, etwas Sternanis werden gröblich gestoßen, etwas Muscatnuß und etwas Ingwer werden fein gestoßen und nebst ein wenig Limonienschale samt allen genannten Ingredienzien im Mörser fein verrieben und in einem gut geschlossenen Glase mit eingeriebenem Stoppel aufbewahrt.

Magoütwürze. 2 dkg schwarzer Pfeffer, 15 g gelber Ingwer, $3\frac{1}{2}$ dkg Koriander, 15 g weißer Ingwer, 8 g Muscatblüte, 17 g Paprika, 8 g Kardamomen, 4 g Cayennepfeffer und 7 dkg Kümmel werden fein pulverisirt und gemischt und in einem gut und fest schließenden Glase aufbewahrt.

Curry-Pulver. 8 dkg Koriander, 5 dkg schwarzer Pfeffer, 3 dkg Ingwer, 1 dkg Zimmt, 1 dkg Muscatblüte, 1 dkg Gewürznelken, 2 dkg Kardamomen, $\frac{1}{2}$ dkg Kümmel und 2 dkg Cayennepfeffer werden an einem warmen Orte getrocknet, dann im Mörser sehr fein gestoßen und vermischt. Man bewahrt das Pulver in einem Glase mit eingeriebenem Stoppel auf.

Judisches Gewürzpulver (Curry powder). Es besteht aus $52\frac{1}{2}$ g Corriander, $52\frac{1}{2}$ g Curcuma, $17\frac{1}{2}$ g weißen Pfeffer, $17\frac{1}{2}$ g Ingwer, $17\frac{1}{2}$ g Kardamomen, $17\frac{1}{2}$ g Kümmel und $4\frac{1}{2}$ g spanischen Pfeffer. Alles zusammen wird im Steinmörser sehr fein pulverisirt, in gut schließenden Glasfläschchen aufbewahrt und den Saucen in geringen Dosen beigemischt.

Englisches Kräuter-Pulver-Gewürz (Soup-herb-powder). Man verwendet hiezu grüne Petersilie, Saturei, süßen Majoran, feinabgeschälte Citronenschale, Basilienkraut, von jeder Gattung 35 g. Dies Alles wird getrocknet, sehr fein gestoßen und durchpassirt, dann mit einem Teil Gewürzpulver genau vermischt und gut verschlossen aufbewahrt. Diese stark riechenden Gewürze werden nur in der englischen Küche verwendet, die deutsche und französische Küche liebt sie nicht.

Gewürznelken (Girofle). Die Gewürznelken haben einen beißenden, aromatischen Geschmack und werden entweder gestoßen oder ganz verwendet, doch muß man sie nur mäßig verwenden, da ihr Geschmack sehr ausgiebig ist.

Ingwer (Gingembre). Der Ingwer ist die Wurzel einer ostindischen Pflanze, er wird in Zucker eingekocht und nach allen Weltgegenden versandt. Er hat einen angenehmen Geschmack und soll magenstärkend sein.

Muscatus und Muscatblüte (Noix muscade. — Macis). Sie haben einen angenehmen, würzigen Geschmack. Die Muscatblüte ist das Gewebe, das die Nuß in ihrer Schale umschließt, ist in ihrem Geschmacke viel feiner und wird zu verschiedenen Backwerken verwendet. Früher war ihr Geschmack auch für Suppen und Saucen beliebt. Man gibt die Blüte feingestoßen und die Nuß auf einen kleinen Reibeisen gerieben zu den Speisen.

Neugewürz oder Englisch-Gewürz (Poivre de Jamaïque). Es ist die Beere der Gewürz-Myrthe und in Jamaica einheimisch, deswegen auch Jamaica-Pfeffer genannt. Sie soll in sich den Geruch des Zimmets, der Nelke und der Muscatnuß vereinigen, weshalb sie auch Allerhand-Gewürz benannt wird.

Pfeffer (Poivre). Es gibt deren zwei Gattungen; der schwarze ist die unreife Beere des Pfefferstrauches, der weiße die völlig gereifte Beere, ist daher viel milder und von angenehmerem Geschmacke. Der weiße Pfeffer, welchen man dem Salate beimengt, wird grob gestoßen und heißt dann Concaffé.

Pfeffer, spanischer (Cayenne), ist die sogenannte Weißbeere, die in Indien wächst und aus der ein Pulver bereitet wird, welches sehr stark ist und nur in geringen Dosen angewendet werden darf; es erwärmt den Magen und macht Appetit.

Paprika. Die niedere Pflanze trägt schotenförmige, anfangs grüne, bei der Reife glänzend rote Früchte oder Samenkapseln, welche im Ofen getrocknet und dann gepulvert, ein brennend-beißendes Gewürz liefern, welches namentlich in Ungarn und Spanien beinahe bei keinem Gerichte fehlen darf. Man legt die grünen Früchte allein oder mit Gurken in Essig ein.

Safran, indischer (Curcuma). Derselbe wird in Indien, England, Egypten und der Türkei stark gebraucht und hauptsächlich zu Reisspeisen verwendet. Er gleicht unserem Safran, nur ist er an Farbe und Geschmack viel stärker.

Banille. Sie wächst in Ost- und Westindien als Schlinggewächs, hat gelbe Blüten und die getrockneten Schoten geben den so überaus angenehmen balsamischen Geruch.

Zimmet (Cannelle). Er wird aus der Rinde des Zimmetbaumes gewonnen und hat, besonders der aus Ceylon, einen feinen Geschmack. Er wird zu allerlei Backwerk, Milchspeisen und Getränken verwendet.

Cayennepfeffer. Dieses in England und Amerika sehr beliebte, ungemein scharfe Gewürz besteht namentlich aus den Früchten des brasilianischen Beerenpfeffers, welche den roten Spargelbeeren ähnlich sehen und mit Weizenmehl, Salz und etwas Germ vermischt zu einer Art Kuchen gebacken werden. Man trocknet denselben, stößt ihn zu Pulver, sibt ihn rein und verkauft ihn unter dem Namen Cayennepfeffer.

Wohlriechende Küchenkräuter.

(Siehe die Abbildungen am Schlusse des Buches.)

Anis. Er stammt aus dem Orient und es wird nur sein Samen zu verschiedenem Backwerk verwendet.

Basilicum. Die Blüten und Knospenspitzen dieser Pflanze werden ihres starken, Gewürznelken ähnlichen Geschmacks wegen zu Marinaden für Fische und Wildpret verwendet.

Bohnenkraut, Pfefferkraut, Saturei, wird in der Küche als Würze zu Bohnen und Erbsen gebraucht und gibt ihnen einen aromatischen Geruch.

Borretsch, Bourache, auch Gurkenkraut. Diese Pflanze hat einen Blütenstengel, der oft $\frac{1}{2}$ m hoch wird und rauhe, mit weißen, borstigen Haaren besetzte, eirunde Blätter, von welchen die jungen als Salat verwendet werden.

Brunnenkresse, wird nur als Salat benützt und zu Fasanen, mit etwas Essig und Salz abgemacht, serviert.

Champignons. Unter den genießbaren Schwämmen ist der Champignon einer der feinsten und wohlgeschmeckendsten. Er wächst wild, wird aber auch künstlich gezogen und bevorzugt man den letzteren. Er hat eine runde Form, ist beinahe weiß, der Stiel kurz und dick, und ist am besten, wenn er noch jung ist. Die untere Seite ist mit dünnen Blättchen besetzt, die weiß sind, so lange der Schwamm noch jung und für die Küche brauchbar ist.

Coriander. Von dieser aromatischen Pflanze, die aus dem Oriente stammt, werden die zarten Blätter zum Marinieren und der Samen zu Backwerk verwendet.

Dillkraut. Dieses aus Spanien stammende, aromatische Doldengewächs, welches bei uns in Gärten angebaut wird, benützt man im frischen Zustande als würzige Zutat bei dem Einlegen der sauren oder Salzgurken und des Sauerkrautes oder zur Bereitung von warmen oder kalten Saucen.

Estragon, Bertram, Dragun. Er wird hauptsächlich verwendet, um mit seinen Blättern und jungen Trieben einen sehr wohlgeschmeckenden Essig anzusetzen, ebenso gibt man ihn als Würze zu den kleinen Essiggurken (Cornichons) und die jungen Triebe auch als Zutat zum Salat.

Fenchel. Eine sehr aromatische, dem Anis ähnliche Pflanze, deren Blätter man zu Fischsaucen und zum Einmarinieren der Fische, sowie zu Früchten, die in Essig aufbewahrt werden, benützt. In Italien werden die dicken, fleischigen

Stiele der Blätter roh ausgefogen oder als Gemüse auf verschiedene Weise in der Küche verwendet. Der Samen wird zu Backwerk und Brot genommen.

Gartenerbel, wird in Gärten gezogen, um seine zarten Blätter zu Suppe und Salat zu verwenden.

Gartentresse. Diese Pflanze hat einen pikant bitterlichen Geschmack, und man gebraucht sie als Zutat zum Salat oder auch als Salat zum Rindfleisch.

Knoblauch. Man muß denselben mit Vorsicht gebrauchen, denn er hat einen penetranten starken Geruch, der vielen Leuten unangenehm ist. Man gibt entweder eine geschälte Zehe in die Speise, läßt sie mitkochen und nimmt sie dann wieder heraus, oder man zerdrückt ihn mit Salz und würzt die Speisen vorsichtig mit dieser Mischung.

Rümmel. Eine aus England stammende Pflanze, deren Samen man zu Brot, Fleischspeisen, Gemüse und Backwerk verwendet.

Majoran. Es gibt drei Gattungen dieser Pflanze, der Küchenmajoran, der wohlriechende und der Wintermajoran. Sie sind alle sehr aromatisch, man streift ihre Blätter ab, trocknet sie und verwendet sie zu Fleischspeisen, Farcen und Gemüse.

Meerrettig, Kren. Eine sehr beliebte Wurzel von scharfem, brennendem Geschmacke, die geschabt oder auf dem Reibeisen gerieben zu Saucen und Garnierungen, besonders zu Schinken, Zunge und Würsten verwendet wird.

Pastinak, Gartenpastinak. Ahnelt der gelben Rübe, ist aber größer und feiner und wird hauptsächlich benützt, um der Fleischbrühe einen guten Geschmack zu geben.

Peterfilie. Diese Pflanze ist eine der notwendigsten in der Küche. Ihre Blätter werden zu den meisten Fleischspeisen und Gemüse verwendet, ebenso ihre Wurzel zur Suppe und Marinaden. Sie hat einen Doppelgänger, die sogenannte Hundspeterfilie oder Schirling, die aber giftig ist und an dem üblen Geruch zu erkennen ist, den ihre zerquetschten Blätter ausströmen. Auch ist ihre Farbe eine hellere.

Pimpinelle. Sie wird ihres guten, wohlriechenden Geschmackes wegen nur als Zutat zum Salate gebraucht.

Borrée, Porri. Sie gehört zu den lauchartigen Gewächsen und werden ihre Blätter, wie die Zwiebel für die Fleischbrühe verwendet.

Rocambole. Sie wird wie der Knoblauch und die Schalotte angewendet, ist aber feiner im Geschmacke als der Knoblauch.

Rosmarin. Diese zu den harten Stauden gehörende Pflanze stammt aus Südeuropa und ist immergrünend, die Blätter haben einen starken, harzigen Geruch und werden zum Einmarinieren von Fisch und Fleisch verwendet.

Salbei. Eine in Gärten oft vorkommende Pflanze mit grünlichgrauen, sammtartigen Blättern die einen starken Geruch haben. Man gebraucht die Blätter zu reizenden, kräftigen Speisen, zum Marinieren der Aalsfische und zum belegen von gebratenen Tauben. Auch gibt ein Absud dieser Blätter ein angenehmes Mundwasser.

Schalotte. Man benützt sie in der Küche wie die Zwiebel zu Saucen und Salaten, doch hat sie einen milderen, feineren Geschmack.

Schnittlauch. Er hat einen angenehmen lauchartigen Geschmack und dient als Würze zu Suppen, Saucen und Salaten.

Sellerie. Diese knollige Wurzel hat einen starken, gewürzhaften Geruch, der manchen Leuten unangenehm ist. Man nimmt sie zum Salat und in mäßiger Menge in die Fleischbrühe, in der sie aber nicht vorschlagen darf.

Stern-Anis, stammt aus China. Die sternförmigen Früchte haben einen aromatischen, feineren und angenehmeren Geschmack als der gewöhnliche Anis. Er wird namentlich zu Getränken oder Tees verwendet.

Thymian. Es gibt hievon zwei Gattungen, der gemeine und der Citronen-Thymian. Ersterer ist in Italien und Spanien einheimisch und ein immergrünes, buschiges Gewächs, dessen nadelartige Blättchen man für Farcen und verschiedene Speisen verwendet. Der Citronen-Thymian unterscheidet sich vom Garten-Thymian durch seinen starken Citronengeruch und durch seine an der Erde kriechende Gestalt.

Trüffel. Die Trüffel ist ein Schwamm und wächst unter der Erde am Fuße von Eichen oder Buchen, an Stellen wo nichts anderes wächst und viel geflügelte Insekten sich aufhalten. Man benützt zu ihrer Auffindung Hunde und Schweine. Sie besteht aus einem unregelmäßigen, rundlichen Knollen dessen Oberfläche rauh, höckerig und schwarz ist. Sie hat weder Wurzeln noch Stengel und Blätter und ist im Innern schwarzgrau marmoriert. Man bevorzugt die Perigordtrüffel; die italienische Trüffel hat eine weißgraue Farbe und einen strengen, beinahe knoblauchartigen Geschmack. Die Anwendung der Trüffel ist in der feinen Küche sehr ausgedehnt, besonders bei Ragoüts, Pasteten und Geflügel.

Zwiebel. Diese Pflanze, die seit den ältesten Zeiten gebaut wird, stammt aus Afrika und wird von manchen Völkern mit Vorliebe roh gegessen, als sehr beliebte Zutat. In der Küche ist ihre Anwendung von großer Bedeutung, da sie manchen Speisen einen angenehmen pikanten Geschmack verleiht, doch darf man sie nur mäßig anwenden, da sie schwach verdauende Mägen sehr belästigen kann.

Vorbereitungen zu den Speisen.

Auflösen von Gelatine und Hausenblase. Man zer Schneidet die nötige Menge Gelatine mit einer Schere, spült sie mit kaltem Wasser schnell ab und gibt sie dann in kaltes Wasser; bei $2\frac{1}{2}$ dkg beiläufig $\frac{1}{4}$ l Wasser. Hierauf stellt man das Töpfchen auf den Herd und läßt die Gelatine sich auflösen unter beständigem Rühren, wobei der Kochlöffel immer auf dem Boden des Töpfchens bewegt wird. Es bildet sich eine trübe, graue Flüssigkeit, welche jedoch nie kochen darf, da sie sonst einen leimartigen Geschmack bekommt. Sie muß heiß erhalten bleiben, bis sie zu der noch warmen Crème oder blanc-manger gerührt wird. Man darf hierzu nur die weiße, durchsichtige Gelatine verwenden, niemals eine färbige oder gelbliche. Beim Auflösen muß man sehr vorsichtig und schnell sein, da sonst ein Mißlingen zu befürchten ist.

Die echte Hausenblase, welche für klare Sulzen vorzuziehen aber sehr teuer ist, wird zuerst mit einem Steine geklopft, zu kleinen Stückchen zerrissen, dann mit weichem lauen Wasser ($\frac{1}{4}$ l zu 2 dkg) nebst einigen Tropfen Limonien-saft in ein Töpfchen gegeben und über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Man kocht sie hierauf im bain-marie langsam 2—3 Stunden bis sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt. Nun seihet man sie durch Organtin zu gekochtem heißen Zucker, mit welchem man sie noch einige Minuten sieden läßt, ehe man sie nochmals gesiebet, zur Masse mischt. Für je 1 l Sulze oder Crème mit Eiern, Mandeln zc. rechnet man $1\frac{1}{2}$ dkg Gelatine, für andere Sulzen 2 dkg. Von Hausenblase nimmt man fast um $\frac{1}{3}$ weniger.