
Erster Theil.

Vorbereitung zum Kochen.

Erster Abschnitt.

Von der Köchin, wie sie seyn soll.

In bürgerlichen Familien, für welche dieses Kochbuch bestimmt ist, verwaltet die Hausfrau gewöhnlich die gesammte Hauswirthschaft, somit auch die Küche.

Für solche Hauswirthinnen wird später ein „besonderes Wirthschaftsbuch“ erscheinen, welches zugleich als erster Theil zu diesem Kochbuche betrachtet werden kann.

Hier wollen wir die Wirthschafterin nur als Köchin betrachten, welche Alles, was sie für die Küche bedarf, bereits vorfindet.

Die Köchin, wie sie seyn soll!

Keine ekelhafte Schmiertasche, mit fett-schmutzigem Anzug, mit losen, struppigen Haaren, und einigen fantastischen Küchenzeihen an Gesicht und Händen; allenfalls auch mit flüssigen Tabakspuren an der kamingleichen Nase; keine Küchenfurie, wie sie in ordnungsloser Geschäftswuth durch den Kehrmist, die nassen Gemüßabfälle und die zerstreuten Holzstücke dahinwatend, ihr Flammenaug über schwarze, beklebte, wie herumstehende

Geschirre hinweg zu der eben so schmutzigen Magd hinschießt, und den großen Mund zu einem Ofenloch erweiternd, mit einem Donnerwetter der gemeinsten Flüche ihre ganze Galle auf die arme Ungeschickte ausspicit — weil diese zufällig ein altes Häferl gebrochen — einem bösen Engel gleich die freundliche Küche zu einer gräßlichen Hölle umstaltend; — kein träger, schleichender, unbehilflicher Landerlan, der nichts von den Händen bringt und Alles verdirbt; — keine anmaßende, verschwenderische, eigensinnige, unverträgliche Megäre, welche schier das Haus aus den Fugen treibt, und doch bei allem großsprecherischen Lärm und mit enormen Kosten sehr Kleines leistet; — nein!

Nur eine bescheidene, reinliche, ordnungsliebende, umsichtige, fleißige, sparsame Köchin paßt für eine solide und bescheidene bürgerliche Haushaltung. Ist sie dabei jung und hübsch, desto besser — wo nicht, mag sie diesen Mangel durch um so größere Reinlichkeit und Nettigkeit im Anzuge und durch kluges Benehmen ersetzen. Das erste Erforderniß ist

I. Reinlichkeit.

Vor allem halte die Köchin ihre eigene Person rein, wasche sich täglich gleich in der Früh, noch ehe sie in der Küche das Mindeste anrührt, vollkommen rein, hüte sich bei ihren Arbeiten möglichst vor Verschmutzung, und wasche, wenn eine solche nicht zu vermeiden war, sich jedesmal sogleich wieder rein, und trockne die Theile gut ab. Darum sollen in jeder Küche immer Seife und Handtücher vorhanden seyn, und letztere mit den zum Geschirrabtrocknen bestimmten Tüchern nie verwechselt wer-

den. Besonders nothwendig ist es, die Hände zu waschen, wenn verschiedene riechende Gegenstände berührt wurden, deren Eigenschaft leicht zum Nachtheil auf andere Speisen übertragen werden kann, wie z. B. der Geruch von Häringen oder Sardellen auf süße Speisen.

Eine reinliche Köchin kämmt sich die Haare nie in der Küche, hält den Kopf stets rein und mit einem netten Häublein bedeckt, und verhält auch das Küchenpersonale dazu, denn es ist gar unangenehm, wenn der Gast auch das kleinste Haar in einer Speise findet — er läßt sie schweigend stehen, schaudert zusammen und ist nichts mehr. Mancher ist wohl auch so indiskret, die zarte Reliquie öffentlich aufzuzeigen. — Alles schaudert, und wenn auch keine übleren Erfolge sich kund geben, so ist wenigstens das Essen zu Ende. Auch der übrige Anzug, nicht nur der Köchin, sondern des gesammten Küchenpersonals sei reinlich, nett, einfach ohne Puz, aus Stoffen, die leicht gereinigt werden können, ohne Rücksicht auf die meist unzweckmäßigen Moden, bequem, nicht zu weit, daß er an Alles streift, nicht zu eng daß er im Arbeiten hinderlich seyn könnte. Unerläßlich sind reine, weiße Küchenschürzen.

Eben so wie an ihrer Person und dem Küchenpersonale hat die Köchin auch in der Küche selbst an allen Geschirren, Speisematerialien und Speisen die größte Reinlichkeit zu beobachten; davon aber im nächsten Abschnitte.

Unzertrennlich von der Reinlichkeit ist

II. Die Ordnung.

Diese allein gewähret Richtigkeit, klare Uebersicht, Leichtigkeit und Schnelligkeit im Geschäfte und verhütet jede Störung oder Kol-

lision. Aber eine Ordnung für Köchinnen im Allgemeinen zu entwerfen, wäre zu weitläufig, und würde doch nur zu wenigen Verhältnissen vollkommen passen. Jede Köchin möge sich selbst ihre Ordnung vorschreiben, oder mit denen verabreden, die besonders dabei theilhaftig sind.

Hier soll nur folgendes als unerläßlich berührt werden.

1. Das Frühaufstehen.

Am frühen Morgen, nach dem man gut ausgeruht, an Körper und Geist von den Anstrengungen des vorigen Tages sich vollkommen erholt hat, ist man am aufgelegtesten und fähigsten zur Arbeit, zum Denken, Sinnen und Ordnen. Am frühen Morgen wird auch die ordnungsliebende Köchin ihren Plan für das Geschäft des Tages entwerfen, für die Beschaffung der nöthigen Viktualien, wie sie zur Zeit am besten zu haben sind, oder gefordert werden, so wie auch für den Ersatz alles Mangelnden und Beschädigten in der Küche sorgen, dem Gesinde die nöthigen Aufträge und Belehrungen erteilen, und die wichtigsten Vorbereitungen zum Kochen und zu anderen ihr obliegenden häuslichen Geschäften beginnen.

2. Gegliederte Eintheilung aller Geschäfte.

Jedes Geschäft hat einen bestimmten Zweck. Die Zwecke aller häuslichen Geschäfte greifen so regelmäßig ineinander, wie die Glieder einer Kette, und bilden die natürliche Hausordnung, wie solche für die speziellen Verhältnisse einzelner Familien passend und möglich ist. Die Glieder dieser Kette zu finden, sie naturgemäß an einander zu reihen, zu übersehen,

und in dieser Ordnung zu erhalten, ist das wichtigste und schwierigste Geschäft der Haushälterin und hier respective der Köchin. Sie muß ihre Ausgaben nach den Einnahmen, die Küche nach dem Vermögen, Bedürfniß und Forderung, die Speisen nach Geschmack, Zuträglichkeit, Jahreszeit und mancherlei Verhältnissen, kurz alles was in ihren Wirkungskreis fällt, vom Größten bis zum Kleinsten nach Zweck, Bedürfniß und Thunlichkeit mit kluger Umsicht einrichten und ordnen; sie darf auch das Einzelne nie mit solcher Aengstlichkeit erfassen, daß sie die scharfe Uebersicht des Ganzen aus den Augen verlieren könnte. Dies ist nun freilich sehr allgemein gesagt, aber für Denkende genug; für Nichtdenkende würde ein ganzer Band spezieller Vorschriften ungenügend und zwecklos seyn.

3. Genaue Inventar- und Rechnungsführung.

Da es nicht möglich ist, bei einer ausgedehnteren Wirthschaft alle Inventarstücke der Küche und der Tafel auf längere Zeit im Gedächtnisse zu behalten, so wird der Entwurf eines Inventarverzeichnisses dieser Gegenstände für eine ordnungsliebende Köchin unerläßlich.

3. B. Nach folgender Tabelle A.

A. Küchengeräthe-Inventory.

Zuwachs und Abgang.	Täfen und Kasserolen.			Pfannen			Schüsseln u. Becken			Verschiedene messingene und eiserne Geräte								Anmerkung.	
	kupferne	eiserne	irdene	kupferne	messingene	eiserne	Zinnschüsseln	kupferbecken	irdene	Mörser	Bäckbleche	Reibeisen	Spritzen	Hohleisen	Dreifüße	Roste	Draptsebe		Haarseebe
Stand am 1. Jänner 1844	4	10	20	2	6	9	8	4	12	2	4	2	2	2	8	4	2	3	4
Zuwachs im Verlaufe des Jahres	.	2	12	.	2	3	.	.	6	.	1	1	.	.	1	1	1	2	2
zusammen	4	12	32	2	8	12	8	4	18	2	5	3	2	2	9	5	3	5	6
Abgang Ende 1844	1	1	10	.	1	4	2	.	7	.	2	1	.	.	2	1	1	2	1
Stand am 1. Jänner 1845	3	11	22	2	7	8	6	4	11	2	3	2	2	2	7	4	2	3	5

Diese Tabelle wird nach Bedarf noch weiter ausgeführt, und jährlich durch Zuschreibung des Zuwachses und Abganges fortgesetzt.

Eine ähnliche Tabelle ist für das Tafelgeräth nach Töpfen, Schüsseln, Tellern, Eßzeug, Tischwäsche u. s. w. zu verfassen.

Noch wichtiger ist die Rechnungsführung in Bezug auf die täglichen Einnahmen und Ausgaben, welche früh gleich nach geschehenem Einkauf, etwa nach Tabelle B aufgezeichnet, und Abends nach Vollendung des Küchengeschäftes ergänzt, summiert und verglichen werden sollen.

B. Küchenrechnung vom Jahre 1844.

Datum	Geldeinnahmen	E. M.		Gelb Ausgaben	E. M.	
		fl.	fr.		fl.	fr.
1. Jänner	Zur Ausgabe erhalten	10	—	für 6 Pf. Rindfleisch, à 9 fr.	—	54
				" 8 " Kalbfleisch, à 10 "	1	20
				" 1 Stück steir. Kapaun	1	48
				" 6 " Restauben, à 6 fr.	—	36
	zusammen	10	—			4
2. Jänner	Rest von gestern . . . erhalten . . .	5	22	für 6 $\frac{1}{3}$ Pf. Rindfl. à 9 fr.	—	57
				" 4 " Lammsf. à 10 "	—	40
				" 2 Poulards, à 30 "	1	—
				" Grünspeise . . .	—	15
	" Eßig 4 Maß, à 6 "	—	24			
zusammen	10	2			3	16
3. Jänner	Rest von gestern . . .	6	6			

Die eigentliche Verrechnung mag übrigens wochen- oder monatweise geschehen. Keine Köchin, Wirthschafterin oder Hausfrau wird diese Rechnungsführung unterlassen, wenn sie darüber auch Niemanden als sich selbst Rechenschaft zu geben hätte.

III. Fleiß und Emsigkeit

ist zu jedem Geschäfte nothwendig, aber wenige erfordern diese Eigenschaften in einem höheren Grade, als das Küchengeschäft.

Hier müssen viele Arbeiten zugleich, andere in bestimmter Aufeinanderfolge vorgenommen werden; alle fordern eine gewisse Zeit, und die Speisen müssen zu bestimmter Stunde und in bestimmten Zwischenräumen aufgetragen werden. Dazu gehört anhaltende Emsigkeit, genaue Vorausberechnung, Entschlossenheit und Geschwindigkeit.

Eine fleißige, umsichtige Köchin wird mit diesen Eigenschaften voranleuchten, um ihre Untergebenen zur unerläßlichen freudigen Mitwirkung anzuspornen, und sich besonders durch ein bescheidenes, ernsthumanes Benehmen die Achtung und Zuneigung derselben zu gewinnen.

IV. Sparsamkeit

ist das Fundament einer guten Haushaltung.

Es genügt keineswegs gut kochen zu können, eine kluge geschickte Köchin muß es auch verstehen, mit geringen Kosten einen Tisch gut und zweckmäßig zu bestellen, und es anzuschicken wissen, aus Ueberbleibseln und geringfügigen Stoffen Speisen zu bereiten, welche an Geschmack und An-

sehen den theuersten Gerichten gleichkommen, ja diese fogar übertreffen.

Jedes von der Tafel übrig gebliebene Stück muß flug benützt werden. Oft läßt sich aus den Ueberbleibseln der Mittagstafel allein ein stattliches Nachtmahl bereiten. Die einfachsten Speisen sind gewöhnlich auch die schmackhaftesten und gesündesten. Es ist ein arges Vorurtheil, wenn manche Köchin glaubt, nur viele und theure Stoffe machen die Speisen gut, da sie durch ein solches Vielgemisch im Gegentheile, zumal wenn ein Mißverhältniß in den einzelnen Bestandtheilen obwaltet, gewöhnlich nur unschmackhaft und der Gesundheit nachtheilig werden.

Eine besondere Aufmerksamkeit wird die Köchin auf die Schonung der Geschirre, besonders der irdenen, und auf Holzersparung richten. Gewöhnlich wird in den Küchen sehr viel Holz verschwendet, und zwar zum Nachtheil des Kochgeschäftes und der Köchin selbst. Durch ein anhaltend großes Herdfeuer leidet die Gesundheit der Köchin, und die Speisen werden durch zu heftiges Sieden verdorben. Besonders erfordert das Fleisch ein langsames unbedeutendes Sieden; es wird durch zu heftiges Sieden minder mürb und geschmackvoll und gibt weniger Abschöpf-fett; und Gemüse und zum Dünsten aufgesetzte Speisen werden von außen zu braun, bleiben innerlich hart, und bekommen einen minder guten Geschmack, als durch langsames Kochen und Dünsten.

Uebrigens darf die Sparsamkeit nicht bis zur Aukererei getrieben werden, welche eben so wenig zu einer vernünftigen Hausordnung paßt, wie die Verschwendung selbst.

V. Kenntnisse und Geschmack.

sind wichtige Eigenschaften einer Köchin.

Erstere erlanget man bei nur einigermaßen vorhandenen Anlagen durch praktischen Unterricht, Fleiß und Übung. Die Geschicklichkeit einige Speisen gut zu bereiten macht noch keine Köchin; dieser Ehrenname ist nicht so leicht verdient. Doch möge sich kein Frauenzimmer von den großen Schwierigkeiten zurückschrecken lassen. Durch Fleiß, Geduld und Zeit gelingt Vieles über alle Erwartung.

„Immer vorwärts mußt du streben,
Nie ermüdet stille steh'n,
Willst du die Vollendung seh'n,“

sagt Vater Kochem, der große Koch.

Geschmack im figürlichen Sinne ist größtentheils Modesache, aber es ist auch dabei etwas ganz von der Mode Unabhängiges, was man natürlichem Gusto nennt. Es gibt sehr viele schmackhafte Köchinnen, die doch in ihrer Kochei wenig Geschmack haben, und trotz aller Kunst den rechten Gusto nicht treffen können. Diese werden wohl thun, sich in den Gusto Anderer einzustudiren, und nicht, wie es manchmal geschieht, immer eigensinnig den Maßstab von sich selbst zu nehmen. Hauptsächlich bewährt sich der Geschmack einer Köchin in der äußern Form und Verzierung der Speisen, so wie in der geschickten Eintheilung und Ordnung derselben an der Tafel.

Wenn die Köchin erkrankt, wird die Tafel schlecht bestellt.

Daher muß auch in einem Kochbuche gehörige Rücksicht genommen werden auf

VI. Die Gesundheit der Köchin.

Eine Köchin ist sehr vielen schädlichen Einflüssen ausgesetzt, welche ihre Gesundheit untergraben, und Krankheiten erzeugen.

1. Schädliche Abkühlung.

Da das Küchenfeuer fortwährend durch frische Luft genährt werden muß, so ist in jeder Küche mehr oder weniger Luftzug, welcher leicht Rheumatismen, und bei grellem Temperaturwechsel Katarrh erzeugt. Besonders werden die Füße leicht erkühlt, da die kalte eintretende Luft als die natürlich schwere immer zuerst am Fußboden hinzieht. Die schädliche Einwirkung dieses Luftzuges ist vorzüglich in der kalten Jahreszeit zu fürchten.

Um dieser Schädlichkeit zu begegnen, lasse man im Sommer die Küchenthüre so lange offen, als das Feuer Nahrung braucht, halte aber dabei die Fenster geschlossen, oder öffne diese, und halte die Thüre geschlossen. Dabei nehme die Köchin wo möglich immer eine solche Stellung, daß der eintretende Luftstrom sie nicht geradezu berührt. In der kalten Jahreszeit ist die Sache schwieriger, weil die Küche zugleich warm gehalten werden soll.

Da ist es wohl am besten, nur zeitweise die Thüre oder ein Fenster zum Eintritt der frischen Luft etwas zu öffnen, und dabei das anhaltende Anstreifen des Luftzuges an einen Körpertheil möglichst zu vermeiden. Vor Allem muß die Köchin sich die Füße schützen, welches am besten durch Patschen geschieht. Wenn der Fußboden steinern ist, sollen Korksohlen in die Schuhe gelegt werden, auch ist es gut, dort, wo die Köchin öfters länger verweilen muß, wie z. B. vor dem Herd, dem Küchentische u. s. w., dünne Holzbretter zu legen.

Um in der kalten Jahreszeit die Hände vor dem Aufschwellen, Rothwerden und Aufspringen (rissig werden), so wie vor

2. Frostbeulen (Gefrör)

zu schützen, darf die Köchta nie mit nassen Händen herumgehen, sondern muß solche schnell abtrocknen. Bei großer Kälte ist es auch rätlich, ungesingerte Handschuhe zu tragen.

Am meisten schadet das Eintauchen der Hände bald in eine kalte, bald in eine warme Flüssigkeit. Frostbeulen, welche noch nicht aufgebrochen sind, heilen am leichtesten, wenn man sie Früh und Abends mit einem Gemische von 1 Kaffeelöffel voll verdünnter Salzsäure, und 2 Kaffeelöffel voll Wasser bestreicht, und die Flüssigkeit eintrocknen läßt. Man muß sich aber hüten, damit die Kleider zu besudeln, weil die Säure die meisten Farben zerstört. Durch gähe Erhitzungen und Abkühlungen, Anstoßen und Brennen der Fingerspizen und andere Beschädigungen entsteht sehr leicht eine sehr schmerzhaftige Entzündung eines Nagelgliedes, der sogenannte

3. Fingermurm an den Fingerspizen.

Manche glauben sich dadurch vom beginnenden Fingermurm zu befreien, wenn sie die Fingerspize gäh in siedendes Wasser stoßen, verschlimmern aber das Uebel gar sehr. Am besten sind gleich Anfangs kalte Umschläge; wird aber der Schmerz klopfend, so muß der Finger im lauwarmen Wasser oder einen Absud von Kleien öfters gebadet werden. Warme Ueberschläge von Kleienköcheln mildern den heftigen Schmerz, und befördern die gutartige Eiterung. Sehr gut ist es, das Glied dabei immer in einem Schmerhäutel eingewickelt zu halten, und nicht ohne Noth der schäd-

lichen Einwirkung der Luft auszusetzen. Eiterpunkte, wo sie sich zeigen, sind mit der Scheere vorsichtig aufzuzwicken. Wird die Sache aber bössartig oder bedenklich, so ist ein Chirurg zu befragen.

4. Ein grelles Flammenfeuer

schadet besonders den Augen, und Köchinnen werden oft von Augenübeln heimgesucht, bekommen häufig Triefaugen, ja erblinden sogar, wie überhaupt Feuerarbeiter, zumal wenn sie gichtische Anlagen haben, leicht an dem unheilbaren sogenannten grünen Staar. Eine vorsichtige Köchin wird daher nie ohne Noth ein zu grelles Flammenfeuer unterhalten, mit der Sparsamkeit im Holzverbrauch zugleich die Schonung ihrer Augen bezwecken, nie anhaltend in die Flammen schauen, und sich von denselben möglichst entfernt halten.

Die Hitze eines starken Flammenfeuers bestraft die Holzverschwendung auch mit Kopfschmerzen, Schwindel, Gesichtsröthlauf u. s. w.

Einer großen Gefahr muß hier noch erwähnt werden, nämlich der des Verbrennens.

5. Das Verbrennen

durch zufälliges Entzünden der Kleider, besonders von unten herauf, kann durch unvorsichtiges Zubodenwerfen eines brennenden Holzstückes, oder nur einer glühenden Kohle sehr leicht Statt finden, und hat schon oft den gräßlichsten Tod der Unvorsichtigen bewirkt. Besonders leicht geschieht dies, wenn Kinder sich in der Küche aufhalten. Gerathen die Kleider in Brand, so lege man sich augenblicklich gerade ausgestreckt auf den Fußboden, und wälze sich (kugle, kollere) so lange hin und wieder, bis die Flamme

erstickt ist. Dies ist das schnellste und verlässlichste Mittel. Auf keinen Fall darf die Bedrohte beim Löschversuche in aufrechter Stellung bleiben, weil die Flammen immer nach aufwärts streben, und bei einer solchen Stellung fortwährend Nahrung finden.

6. Brandwunden,

sowohl die durch Feuer, als die durch eine heiße Flüssigkeit bewirkten, müssen unverzüglich mit Baumwollwatta, welche zu diesem Zwecke in einer Küche immer vorhanden sein soll, ganz, und etwas über den verbrannten Theil hinaus bedeckt und eingewickelt werden. Das hilft gewöhnlich schnell. Anfangs wird der Schmerz etwas größer, hört aber bald auf, und bei leichter Verbrühung wird nicht einmal eine Blase. Man darf aber den Verband nicht früher abnehmen, als bis die Heilung eingetreten ist.

Brechen die entstandenen Blasen auf, oder wird die Wunde eiterig, so legt man auf die feuchten Stellen frische Baumwolle. ohne die alte zu beseitigen. Bei solchem Verfahren werden die größten Brandwunden ungemein schnell geheilt. Dieser günstige Erfolg scheint besonders in der Abhaltung des schädlichen Einflusses der atmosphärischen Luft auf die wunden Stellen begründet zu sein. Bedeutendere Verbrennungen erfordern die Hilfe des Arztes.

7. Das Ersticken in Kohlendunst

kommt nicht selten in Küchen vor, in welchen Dienstbothen schlafen. Die Kohlenglut entwickelt einen schädlichen Dunst, welcher in einem geschlossenen Raume zuerst am Boden sich sammelt, sodann immer höher aufsteigt, und Menschen und Thiere erstickt, wenn sie solchen einathmen.

Um dieses Unglück zu verhüten, soll Niemand in einer Küche schlafen gehen, bevor nicht alle Glut ausgelöscht ist, und auch dann soll man zur Vorsicht den Rauchfang (bei Sparherden das Rauchloch) offen lassen, und der äußern Luft einigen Zutritt durch Thüre oder Fenster gestatten. Auch darf man nicht zu nahe am Boden schlafen.

Befindet sich eine Person in solchem Dunst, so fühlt sie gleich Aengstlichkeit, Beklommenheit und Betäubung. In diesem Falle kann sie sich nur dadurch retten, daß sie schnell zur Thür eilt, und sie öffnet; im Nothfalle genügt auch die Oeffnung eines Fensters.

Zur Nothhilfe bei einer solchen Verunglückung muß der Scheintodte sogleich aus der Küche in reine Luft gebracht, ganz entkleidet in halb sitzender Lage im Gesicht und an der Brust mit kaltem Wasser stark bespritzt und begossen, darauf mit Tüchern abgetrocknet, und neuerdings bespritzt werden. Dabei werden starke Riechmittel, Essigwaschungen, Einwärmungen angewendet, und der Verunglückte, wenn das Leben wiederkehrt, wird gut abgetrocknet, in ein warmes Bett in etwas aufgerichteter Stellung gebracht, mit Suppe und Kamillenthee gelabt (worauf gemeinlich ein Erbrechen erfolgt). Die fernere Behandlung wird der inzwischen beigerufene Arzt besorgen.

8. Sparherde

haben auch mancherlei Nachtheile. Sie sind der Köchin besonders durch die heiße Luft, welche von den glühenden Herdplatten aufsteigt, und durch den Speisendunst schädlich, und bewirken Augenübel, Kopfschmerz, Athmungsbeschwerden und kachektisches Aussehen. Die Köchin darf daher nie zu anhaltend nahe am Herde stehen, oder dabei gar sich über den-

selben hinbücken — muß öfters frische Luft einlassen, und das in der Höhe der Küche am Kamin angebrachte Dunsloch, so lange das Kochen dauert, oder eine Glut im Herde ist, vollkommen offen halten. Das gänzliche Schließen dieses Dunsloches darf nur dann Statt finden, wenn bereits der Herd geräumt, und alle Glut aus demselben entfernt ist.

Noch ein Uebel, welches fleißige Köchinnen so häufig trifft, darf hier nicht übergangen werden nämlich:

9. Anschwellung der Füße, Blutaderknoten und Geschwüre an den Beinen.

Diese Zufälle sind Folgen des anhaltenden Stehens in der Küche. Das Stehen am Herde kann allerdings nicht vermieden, wohl aber gemäßiget und vernünftig eingetheilt werden. Es ist nicht zu läugnen, daß auch beim Küchentische viele Arbeiten nur stehend verrichtet werden können, und die meisten in dieser Stellung flinker von der Hand gehen; aber manche lassen sich denn doch eben so gut sitzend verrichten; daher darf ein guter Sessel in der Küche nicht fehlen. Es ist auch nur vom gar zu anhaltenden, ermüdenden Stehen die Rede; ein öfteres Herumgehen und inzwischen kurzes Ausruhen bei einer sitzenden Arbeit sind hinreichend, den genannten nachtheiligen Folgen vorzubeugen.

Zweiter Abschnitt.

Von den Speisestoffen (Viktualien, Esswaaren, Speisematerialien).

Eine gründliche Kenntniß der Speisestoffe ist das Erste, was von einer Köchin gefordert wird.

Die Zunge wird auf dreierlei Weise verkauft: frisch, eingeböckelt, geräuchert.

Der Obergaumen kann zu allerlei Gerichten verwendet werden.

Die Kuttelflecke taugen zum Einmachen, und können auf viererlei Art zugerichtet werden.

Milz und Leber geben, mit dem Rindfleisch abgefotten, eine wohlschmeckende Suppe, und sind ebenfalls auf mancherlei Art zuzurichten.

Herz, Bäuschel und Füße, überhaupt alle Eingeweide, sind gewöhnlich in den Bänken der sogenannten Flecksieder schon gefotten zu bekommen.

Selbst der Schweiß wird in verschiedenen Zubereitungen bei großen Tafeln gebraucht.

Die Güte des Rindfleisches beruht in der Güte des Kindes, in der Wahl des Stückes, im Abliegen und im Würbeklopfen. Das Schweisstück (Schwanz) wird der Qualität nach als das Vorzüglichste angesehen, und besonders als großes Tafelstück geachtet.

Das Kalb

gibt in einem Alter von etwa 6 Wochen das beste Fleisch, zumal wenn es durch diese Zeit wenigstens größtentheils durch Muttermilch aufgezogen, darauf ohne Quälerei gleich geschlachtet worden ist. Leider werden bei uns die Schlachtkälber gewöhnlich schon nach 3 oder 4 Wochen getödtet, und selten (wie es z. B. in Frankreich oder in den Niederlanden in der Regel geschieht,) bis zur 6. Woche mit Milch gehörig aufgezogen. Daher haben wir auch selten gutes Kalbfleisch.

An einem kühlen Orte aufgehängt, erhält es sich (besonders in der Haut) im Sommer 3, im Winter 6 Tage ganz gut. Auch das Kalbfleisch braucht man das ganze Jahr hindurch, vorzüglich

vom Dezember bis Juni, zu mancherlei Gerichten.

— Man zerlegt das Kalb auf folgende Art:

Nachdem ihm die Haut abgezogen worden ist, wird es in zwei gleiche Hälften zerhauen. Aus jeder Hälfte wird ein vorderes und ein hinteres res Viertel gemacht.

Das vordere Viertel wird dann in drei Stücke getheilt, nämlich in die Brust, in die Schulter und in das Rückel, woraus die sogenannten Karbonaden oder Cotletts genommen werden. Das hintere Viertel gibt den Nierenbraten und den Schlegel.

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

Die Zuwagen, das ist: Kopf, Füße, Bäuschel und Leber, müssen frisch verkauft werden, weil sie kein langes Aufbewahren dulden.

Nierenbraten und Schlegel sind die besten Bratenstücke.

Zweite Gattung. Das Schaf.

Der Schöps,

so wie das Schaf überhaupt, wird besonders vom Juli bis Ende November verspeist, kann aber auch aus Gebirgsgegenden das ganze Jahr hindurch bezogen werden. — Am besten sind die Schöpfe in einem Alter von 2 bis 3 Jahren. Zerlegt wird das Thier auf dieselbe Art wie das Kalb, mit Ausnahme der Zuwage. Das Fleisch muß, um schön und brauchbar zu seyn, dunkelroth von Farbe, kleinbeinig und recht fett seyn. Soll es genug mürbe werden, so nehme man es aus der Haut, und lasse es 8 Tage lang an einem kühlen Orte hängen —

Die ungarischen Widder müssen an Güte den deutschen Koppen weichen; da die ersteren immer einen Bocksgeruch mit sich führen. Einen noch unangenehmeren Geruch haben aber die Schafböcke, und die in Brunst getretenen Schafe.

Thiere mit solchen unangenehmen Eigenschaften muß man möglichst vermeiden, oder das Fleisch gut abgebeizt zum späteren Gebrauche einpökeln.

Das Lamm,

oder das junge Schaf, wird am besten in einem Alter von 5 bis 6 Wochen, vom Februar bis Juli, benützt. Das Weibchen ist vorzuziehen.

Das Fleisch soll weiß, bei den Nieren fett, und der Rücken mit einem weißen Fetthäutchen überzogen seyn. Es hält sich selbst in der Haut und an einem kühlen Orte nur 3 bis 4 Tage ganz frisch.

Das Lamm wird in 4 Biegeln getheilt, in zwei vordere und zwei hintere. Die zwei vorderen theilen sich wieder in das Brustel, Kerndl und Schulterl; die zwei hinteren geben die Vorschlegel und die Schlegel. Will man das Lammfleisch auf größeren Tafel verwenden, so läßt man die zwei hinteren Biegel beisammen, welches der „Lämmerne Hase“ genannt wird.

Bei einer größeren Hauswirthschaft ist es immer besser, das ganze Lamm zu kaufen.

Dritte Gattung. Die Ziege.

Die Ziege (Gais) und das Kitz

sind auf dieselbe Art zu benützen, wie das Schaf und das Lamm. — Der Bock hat oft ein widerlich riechendes Fleisch, daher muß solches vor dem

Gebrauche etwas ausgewässert, dann mit siedendem Wasser abgebrüht und eingepöckelt werden.

Vierte Gattung. Das Schwein.

Das Hauschwein,

dieses verachtete, und besonders bei den Juden verabscheute Thier wird in der Küche trefflich benützt. Sein Fett ist ein Bestandtheil der meisten Speisen. Besonders ist der Speck sehr wichtig. Dieser wird entweder frisch gebraucht, oder zum Aufbewahren geräuchert; in der Regel aber mit dem übrigen Fett zu Schweinschmalz zerlassen.

Das Fleisch des Schweines taugt am besten vom Oktober bis April.

Am anwendbarsten, und zum Genusse am gesündesten und wohlschmeckendsten ist das Fleisch von einem sogenannten Frischling, der höchstens 30 bis 40 Pfund wiegt. Mastschweine werden nur zu Speck und zum geräucherten Fleisch benützt. Leber, Bäuschel, Gedärme und Blut von allem jungen und alten Vorstenvieh wird in der Regel fast nur allein zu Würsten verwendet.

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

Vom Frischling dient das vordere Viertel: Brust, Schulter re. meistens zum Krenfleisch, man dünstet es wohl auch mit Rüben oder Kraut, gibt es halbgeseht auf die Zuspeise, oder verwendet es zu Knödeln, Schinkenleckeln u. dgl. Der Rücken wird gewöhnlich heiß abgesotten, das Bauchfleisch eingemacht, die Füße gesulzt. Die

Schlegel pflegt man zu braten oder zu räuchern. Das meiste Schweinefleisch wird geräuchert.

Das Spanferkel

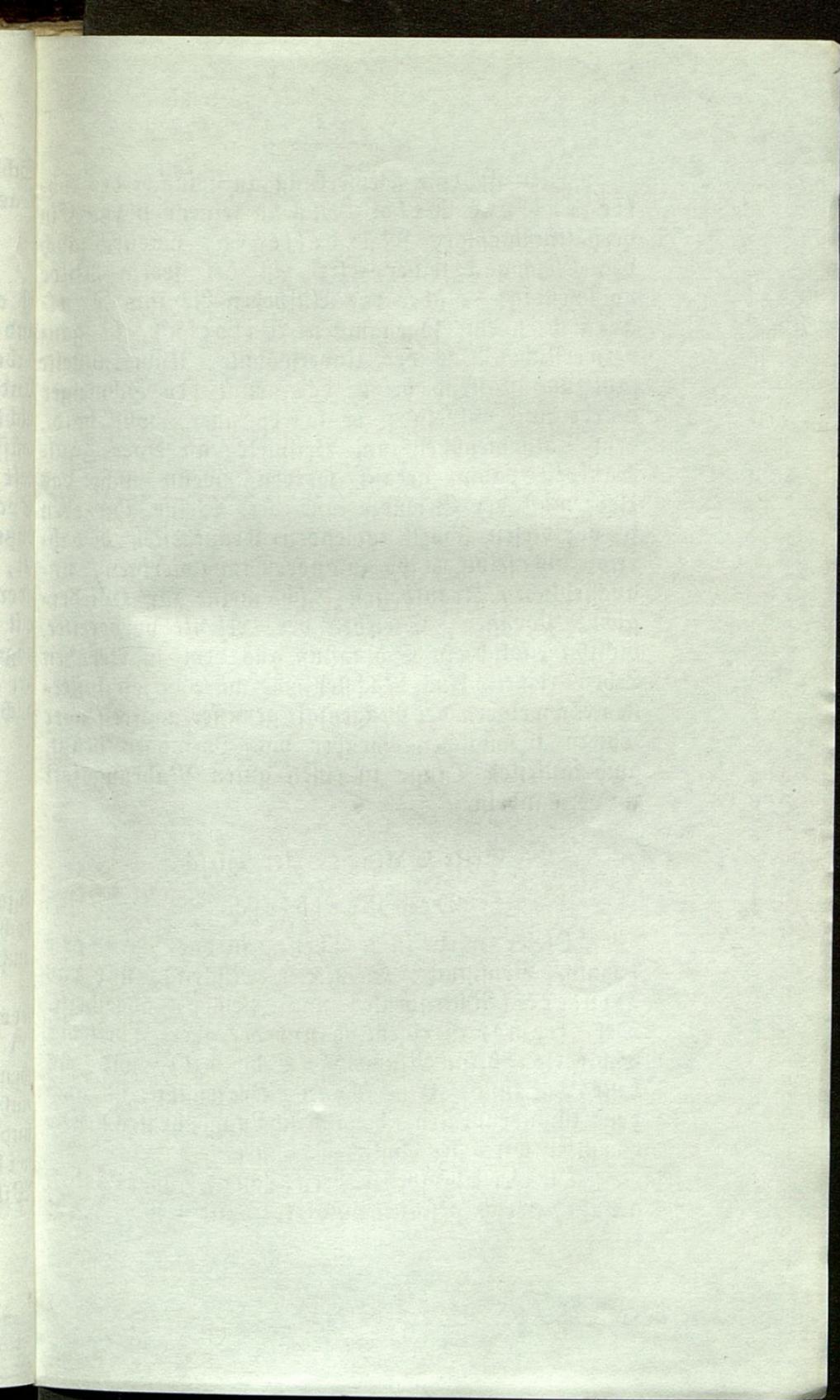
Ist am besten in einem Alter von 3 bis 6 Wochen, und im ganzen Jahre genießbar. Am leichtesten zu haben sind Spanferkel vom Spätherbst bis gegen Ende des Winters hin, weil man sie in dieser Zeit nicht leicht aufziehen kann. Sie dürfen nicht abliegen, müssen gleich nach dem Abstechen gepuht, entwindelt, aufgehängt und bald gebraucht werden. Das Spanferkel kann man auf folgende Art schnell puhen: Gleich nach dem Stich, wenn es ausgeblutet, bestreut man es mit gepulvertem Binderpech, überbrüht es mit siedendem Wasser, und schiebt mit der Hand gegen die Borsten, wodurch sie leicht abgehen. Darauf wird es inwendig gesalzen, dresirt und gewöhnlich gebraten. Manchmal wird es auch heiß abgesotten, eingemacht oder auch gesulzt.

2. Ordnung.

Vierfüßiges Wild.

Das Fleisch des Wildes ist schmackhafter, körniger und gesünder als das der zahmen Thiere; doch hat es weniger Gallerte und Fett, und taugt auch selten zu Brühen oder Suppen.

Schon das Fleisch der Hausthiere ist nicht zu jeder Zeit gleich gut genießbar; in noch höherem Grade ist dieses beim Wilde der Fall, von welchem jede Gattung seine bestimmte Zeit der besten Genießbarkeit hat. Der Hirsch, das Reh, die Gemse und der Hase sind unter der Benennung Rothwild allgemein im Gebrauche. Seltener ist das Wildschwein oder Schwarzwild.



Hier ist eine Bemerkung in Hinsicht des Ab-
 liegens des Wildpratts an seinem Plage. Ein
 verhältnismäßiges Mürbeliegen, wodurch auch
 der Geschmack feiner wird, ist bei jedem Wilde
 nothwendig; — aber das Aufheben bis zum Faul-
 geruch (dem sogenannten Wildeln), ist ganz
 verwerflich. Was der Unverwöhnte, Unverkünstelte
 faul und stinkend heißt, das nennt der Schwelger
 mürbe und wildelnd; er würde aber wohl bald,
 dem Naturmenschen zum Beispiele, an einer Faul-
 krankheit dahin gerafft werden, wenn nicht das
 Uebermaß der Gewürze und der Weine ihn eben
 so vor diesen schnell tödtenden Krankheiten bewah-
 rete, als selbiges ihn zu andern langwierigen, un-
 aussehlischen Krankheiten, ich meine zur Glieder-
 gicht, Podagra, Steifheit der Gelenke vorbereitet,
 bis ihn endlich ein Schlagfluß aus dem marternden
 Leben reißet. Aus Nächstenliebe wäre diesen lüster-
 nen Schwelgern der Magensaft gewisser aasfressender
 Thiere zu wünschen, welcher das Vermögen besitzt,
 auch faulende Dinge in einen guten Nahrungsaft
 zu verwandeln.

Erste Gattung. Der Hirsch.

Der Edelhirsch.

Dieser wird in 2 Theile, in das Vorder-
 (Hals, Bruststücke, Schultern, Rücken), und das
 Hintere (Rückenbraten und Ziemer) abgetheilt.
 Der Ziemer ist eigentlich nur der obere Theil des
 Schlegels (beim Rinde das Schwanzl), und das
 beste Tafelstück. Ein schönes Bratenstück ist
 auch der Jungfernbraten (beim Rind Lungenbraten). Die
 Schulter wird gewöhnlich gedünstet.

Die Geweihspitzen, Ohren (Loser), Füße (Läufe),
 gepuht, weich gesotten und kalt mit Essig, Dehl

und Kräutern behandelt; die Zunge (Lecker) wird wie die Rindszunge zugerichtet, Leber und Milz werden mit saurer Fatsch gemacht, und die Hoden (Spaninger), wie die vom Schöpfen resch gebäcken. Das Fleisch am Halse und an den ersten Rippen ist das beste.

Das Männchen ist nur vom Juni bis September, das Weibchen (Thier, Kuh) vom September bis Februar, das Hirschkalb vom Juni bis Februar zu schießen. Das Fleisch von 2- und 3jäh-rigen Hirschen ist zart und angenehm, das von alten aber hart und schwerer verdaulich, muß daher ab-liegen, und gut gebeizt werden.

Der Damhirsch

ist kleiner, gibt aber ein feineres und schmackhaf-teres Fleisch.

Das Hirschkalb

von 30 bis 40 Pfund Schwere, gibt ein zartes, sehr schmackhaftes Fleisch, und wird in allen seinen Thei-len wie das Rindkalb gebraucht.

Zweite Gattung. Das Reh.

Dieses dem Hirsche sehr ähnliche Thier kann (wenigstens der Bock) im ganzen Jahre geschossen werden, ist aber im Herbst am besten. In der Brunstzeit, welche im November beginnt, ist das Fleisch zäh, und schmeckt unangenehm. Ein junges Reh darf nur ein paar Tage abliegen, um mürbe zu werden; ein altes hingegen pflegt man zu säuern, um es mürbe zu bekommen und länger aufbewahren zu können. Wenn es sehr alt ist, kann es bis 6 Wo-chen in der Säure (Beize) liegen. Dasselbe gilt auch von allem Rothwild überhaupt. Die Einthei-

Lung und Verwendung des Rehes ist ganz dieselbe, wie von jungen Hirschen. Schlegel und Rücken geben gute Braten, Hals, Schulter und Brust werden braun eingemacht. Rehkälber werden wie ganz junge Hirschkälber behandelt.

Dritte Gattung. Die Gemse.

Diese hat Aehnlichkeit mit der Ziege, kann ebenfalls im ganzen Jahre geschossen werden, ist aber, so wie das Reh, im Herbst am besten. Sie wird auch übrigens ganz so wie das Reh behandelt; hat jedoch ein härteres zäheres Fleisch. Die jungen Gemstigen werden den Rehkälbern gleich gehalten.

Vierte Gattung. Der Hase.

Der große Hase

Kommt bei uns am häufigsten vor. Junge werden vom April bis September, alte vom September bis Jänner geschossen. Die auf buschigen Höhen vorkommenden und halb ausgewachsenen sind am besten. Alte müssen eine Essigbeize bekommen, und gespickt werden. Man kennt die jungen Hasen von den alten durch eine kleine linsenartige Erhabenheit an der Vorderpfote auswärts gleich über dem Gelenke. Der vordere Theil des Hasen mit den Rippen (das Junge) wird gewöhnlich in Stückchen geschnitten und in brauner dünner Sos gemacht; Rücken und Schlegel aber in einem Stücke gebraten.

Das Kaninchen (Königshase),

eine kleinere Gattung von Hasen, kommt sowohl wild als zahm vor; bei uns aber meistens zahm. Es hat ein weißes, wohlschmeckendes, etwas süßliches Fleisch. Dieses wird, wie zartes Lammfleisch, weiß

oder braun eingemacht, auch heiß abgefotten, gebacken und gebraten. Die wilden unterscheiden sich von den zahmen durch den Mangel der Haare an den Füßen, und verdienen bei weitem den Vorzug.

Fünfte Gattung. Das Wildschwein,

von seiner schwärzlichen Farbe das Schwarzwild genannt, wird als Hauptschwein und Keuler (ersteres über 6, letzteres über 3 Jahre alt) vom September bis Februar geschossen. Am besten ist es im November und Dezember. Das Männchen nennt man Hauer, das Weibchen Bache oder Leene. Das Wildschwein setzt keinen Speck an. Sein Fleisch ist feiner im Geschmack und leichter verdaulich, als das des Hauschweines, aber eben so wenig haltbar als dieses. Das Thier muß gleich nach dem Schusse aufgebrochen werden, da es sonst schon in 24 Stunden in Gährung übergeht. So wie das Fleisch alles übrigen Wildes durch verhältnismäßiges Abliegen gewinnt, so verliert das des Wildschweines, läßt sich jedoch, gehörig besorgt, im Winter einige Wochen halten. Das ganze Schwein wird gut abgebrannt (gesengt) und rein gepuht, der Kopf sammt dem Halse bis 2 Finger breit über den Schultern in gerader senkrechter Linie abgenommen, das Uebrige in 4 Theile getheilt, und diese wieder in mehrere Stücke zerschnitten. Gewöhnlich wird alles eingesalzen, und im Wasser mit etwas Weinessig und Gewürz abgefotten, und auf verschiedene Art benützt.

Das junge Wildschwein,

im ersten Jahre als Markasini, im zweiten als Frischling, wird vom April bis September benützt, und zwar gewöhnlich nachdem es abgefengt und

geputzt worden, in guter Brühe heiß abgessotten, sonst auch, wie das Spanferkel, zugerichtet.

Den halbausgewachsenen Frischling (Brühling) pflegt man wie das ältere Schwarzwild zu zertheilen und zu verwenden.

Sechste Gattung. Der Bär.

Das Fleisch junger Bären ist angenehm, und besonders in nordischen Ländern beliebt. Bärenschinken werden auch von alten Thieren genossen, sind aber hart und zähe. An vornehmen Tafeln werden die Tazen und der Kopf dieses Wildes als Lederbissen aufgesetzt.

Außer diesen Gattungen werden noch Igel, welche im Herbst gut und fett sind, Eichhörnchen, Dachs, die ein süßliches Fleisch haben, und nur mit Gewürz genossen werden sollen, dann selbst junge Füchse als Speise verwendet und schmackhaft gefunden.

3. Ordnung.

Weißes Geflügel (Hausgeflügel).

Erste Gattung. Das Hühnergeschlecht.

Das heimische Federvieh ist im ganzen Jahre zu haben, nur im Februar, März und April seltener, weil um diese Zeit sich schon die junge Brut entwickelt. Man bekommt im Mai schon junge Hühner und Gänse, im Juli junge Indians zu kaufen.

Die jungen Hühner dauern bis September. Im Oktober sind sie zu Poulards herangewachsen. Der November liefert schon ausgewachsene Indiane und Kapauen. — Tauben sind durch das ganze Jahr auf dem Markte zu finden, und fast immer von gleicher Güte.

Der Hahn und die Henne.

Alte magere Hähne und Hühner werden gewöhnlich nur mit dem Rindfleisch gesotten, um die Suppe kräftiger zu machen; das mürb gesottene Fleisch wird dann eingemacht, oder zu verschiedenen kleinen Gerichten verwendet. Die Kämme dienen zur Verzierung anderer Speisen, oder werden auch besonders zugerichtet.

Junge ausgewachsene Hähne und Hühner, deren Fleisch noch zart ist, werden auf verschiedene Art zugerichtet, und geben verschnitten und gemästet die köstlichen Kapaune und Poularde.

Der Kapaun,

besonders der steirische, wird im Winter weithin versendet, und läßt sich, gefroren, lange aufbewahren. Er wird gewöhnlich gebraten oder gedünstet.

Das Poulard

ist eigentlich eine erwachsene, vor dem Eiertragen verschnittene, dann gemästete Henne. Viele ziehen das Poulard dem Kapaun vor. Es wird ganz wie der Kapaun bereitet. Bei uns nennt man aber in der Regel nur die jungen, halbausgewachsenen Hühner und Hähne Poulards (Polakel) und richtet sie auf verschiedene Art zu.

Die Hühnchen (Hendeln)

werden schon als Nesthühner, im Alter von drei Wochen, theils auch älter gebraucht, und wie alles junge Geflügel naß gepuht. Die Nesthühner pflegt man ganz einzumachen, oder zu dünsten.

Die größeren Hendeln müssen in der Steige etwas zugefüttert werden, wodurch sie fett werden und einen

angenehmen Geschmack erhalten. Man verwendet sie auf verschiedene Art, vorzüglich aber heiß abgesotten, gebacken oder gebraten.

Zweite Gattung. Die Haustauben.

Die Haustauben werden besonders als Nesttauben und wohl auch halbgewachsen gebraucht. Die alten sind zäh und schwer weich zu sieden. Sie können das ganze Jahr hindurch gebraucht werden, am besten aber sind sie zur Zeit der grünen Erbsen.

Die fetten jungen Tauben werden meistentheils gebraten oder gebacken, auch zu Pasteten verwendet.

Dritte Gattung. Der Indian.

Dieses große Bratenstück wird geköpft, und übrigens ganz wie ein Kapaun behandelt.

Die jungen geben den besten Braten, die vom mittleren Alter müssen mürbe liegen und gespickt werden; alte sind bloß gedämpft zu verwenden.

Vierte Gattung. Wassergeflügel.

D i e G a n s

ist meistens zum Braten bestimmt; Kopf, Flügel, Füße, Magen &c. (das Junge) davon zum Einmachen, oder in die Suppe. Am besten sind die Gänse jung, fett und geschöpft (besonders um Martini). — Alte, besonders wenn sie über ein Jahr alt sind, geben keine gesunde Speise. Sie müssen ein paar Tage abliegen und trocken gepukt, zur gänzlichen Beseitigung der feinen Flaumen aber mit Pechpulver bestäubt, und mit heißem Wasser (wie die Spanferkel) überbrüht werden.

Die köstliche Gansleber, für deren Großma-
chen die Gänse besonders gefüttert und geschöppt
werden, wird zu verschiedenen Speisen, die schönere
immer zu Faschen, Pasteten u. dgl. verwendet.

Sie darf aber nie lange liegen bleiben, verliert
mit jedem Tage an ihrem Werth, und muß daher
möglichst schnell verbraucht werden.

Die Ente

erhält durch eine künstliche Ernährung ebenfalls eine
große Leber, und wird im Ganzen genommen voll-
kommen so behandelt, wie die Gans, nur werden
Kopf und Extremitäten nicht abgeschnitten, um sie
(wie das Junge der Gans) besonders zu benützen.

Damit die Ente ihren thranigen Geschmack ver-
liert, muß sie ein bis zwei Wochen vor dem Schlach-
ten zu Hause behalten, und wo möglich mit aufge-
quollenem Mais (Kukuruz) gefüttert werden.

Am besten ist sie in einem Alter von 3 bis 4
Monaten.

4. Ordnung.

Wildes Geflügel (Federwild).

Erste Gattung. Das Wildhühnerggeschlecht.

Der Auerhahn.

Dieser wird nur im Frühling und Herbst ge-
schossen. Der jüngere (bessere) zeichnet sich durch seine
auf der Brust stehenden weißen Federn, und ganz
grauen Hals aus; der alte hat ganz schwarze Fe-
dern, mit goldglänzendem Halse und rothen Augen.
Der alte Auerhahn muß acht Tage lang aromatisch
gebeizt werden, nachdem er früher eben so lange an
einem kühlen Orte in der Luft aufgehängt war. Jung

ist er schmackhafter als Braten, aber auch in kalter Pastete anwendbar; alt und mürbe gebeizt und in der Sos gegeben.

Die Auerhenne (Braunhenne)

ist kleiner, gelb, braun und schwarz gefleckt, und wird ebenso, wie der Auerhahn zubereitet.

Der Birkhahn und der Trappe

sind seltener, werden aber ganz so, wie der Auerhahn benützt.

Der Fasan

lebt wild, wird aber auch in Gärten gezogen.

Die Freilebenden haben wegen des eigenthümlichen Wildpretgeschmacks den Vorzug vor den Heimischen, die Jungen vor den Alten. Die Jungen haben runde, sehr weiche zarte Füße, die Alten haben spizige Spornen, und sind auch fetter. Das Männchen dieser Gattung ist überhaupt größer, und hat schöne braune, goldfarbige Federn. Das Weibchen ist von Gefieder grauscheckig. Die Zeit, wo sie zur Tafel gebraucht werden, fängt im Juli an. Bis Ende November sind sie ganz ausgewachsen, und man speist sie bis Ende Februar; doch muß jeder Fasan, ehe er gebraucht werden kann, gut abgelegt seyn.

Viele Feinschmecker und ihre Köche begehen den Unfinn, und wollen den Fasan faul werden, das ist so lange liegen lassen, bis er stinkt, oder wenigstens die Haut am Bauche ein bläulich grünes Ansehen bekommt. Die Fasane werden auf sehr verschiedene Art zugerichtet; besonders aber gebraten, in Sosen und mit Sauerkraut gedünstet.

Das Rebhuhn (Rebhendl)

wird vom August bis zum Februar geschossen. Junge Rebhühner, welche viel zarter sind, erkennt man an ihren runden, die alten aber an den spitzigen Schwungfedern. Die eingehägten sind minder wohlschmeckend, als die wilden.

Die Rebhühner sind in den ersten Monaten ihres Alters am besten zum Braten, oder wohl auch zierlich dressirt, und kurz gedünstet in einer Brühe zu verwenden. Im Monate September kann man sie schon zu mehreren Gerichten verwenden, und auch mit andern Speisen gebrauchen. Ueberhaupt hat man sich bei ihrem Zurichten wie bei den Fasanen zu benehmen, nur erfordern sie weniger Zugaben, weil sie auch viel kleiner sind als diese.

Das Haselhuhn (Haselhendl)

hat rauhe Füße und rothe Augenlieder, sonst gleicht es dem Rebhuhn. Es wird sehr geschätzt, ist schon im October zu finden, bleibt bis März gut, und wird wie das Rebhuhn verwendet.

Die Wachtel

ist sehr fett, und vom Juni bis Anfangs Herbst, wo sie wieder ihre Wanderung antritt, am genießbarsten. Das Alter der Wachteln kennt man wie bei den Rebhühnern aus den Schwungfedern.

Gedünstet und gebraten sind sie köstlich.

Zweite Gattung. Die Wildtauben.

Man unterscheidet besonders die große Wildtaube und die Turteltaube. Die alten Wildtauben müssen eingesalzen einige Tage in der gewöhnlichen Beize liegen, und werden meistens zu Paste-

ten verwendet, wohl auch gespickt, und am Spieße gebraten. Die Zungen werden frisch auf dem Roste gebraten.

Dritte Gattung. Der Schnepf.

Der Waldschnepf

hat seinen Strich durch unsere Gegenden im Frühjahr und im Herbst. Im Herbst ist er fetter und schmackhafter. Seine beste Bereitung ist das Braten, obwohl er auch viele andere Bereitung zuläßt. Die Eingeweide sammt Inhalt werden besonders (als Schnepfenkoth) zubereitet.

Der Moosschnepf,

welcher im April, und das 2te Mal im August (bis October) bei uns einkehrt, ist kleiner, aber fetter, als der Waldschnepf, und wird so wie dieser zubereitet, aber auch zu Pasteten verwendet.

Vierte Gattung. Die Drossel.

Obwohl mehrere Vögel dieses Geschlechts in der Küche verwendet werden, wie die gemeine Drossel, die Zarer, die Amstel u. s. w., so ist doch der beliebteste

Der Krametsvogel (Kranaweter).

Er unterscheidet sich von den übrigen Drosseln durch seinen schwarzen Schnabel und die schwarzen Füße; nährt sich hauptsächlich von den Wachholderbeeren, kommt aber nur im Herbst zu uns, und wird gewöhnlich nur gebraten oder geröstet.

Fünfte Gattung. Die Lerche.

Von dieser Gattung ist die Feldlerche, besonders nach der Ernte, am fettesten und schmackhaf-

testen, und eignet sich vorzüglich zum Braten. — Außer diesen wird noch ein Zugvogel, der Ortolan (Feldammer) als Leckerbissen gerühmt und wie die Lerche zubereitet.

Die verschiedenen kleinen Vögel

werden auf mancherlei Art zubereitet. Die größeren pflegt man mit Speck und Semmelscheiben am Spieß zu braten, die kleinsten im Reindl zu dünsten.

Sechste Gattung. Die Wildgans und Wildente.

Die Wildgans

ist nur sehr jung, was man an den noch schwarzen Füßen erkennt, zum Braten geeignet; alt mit gelblichen Füßen, kann sie gut abgelegt und einige Tage gebeizt, allerdings auch gebraten werden, wird aber besser gesäuert und gedämpft gegeben.

Die Wildente

erkennt man so wie die Gans an den Füßen, ob sie jung oder alt sei. Die kleineren Enten sind die besseren. Sie müssen etwas abliegen, dürfen aber keinen Geruch bekommen, welcher bei dem Wassergeflügel eckelhaft ist. Sie werden gebraten und auf verschiedene Art zugerichtet.

5. Ordnung.

Fische (auch als Fastenspeisen).

Man pflegt die Fische in Süßwasser-Fische (Fluß- und Seefische) und in Meerfische einzutheilen. Sie stehen an Nahrhaftigkeit den Vierfüßlern und Vögeln bei weitem nach, enthalten ein wasseriges, meistens schleimiges Fleisch, und wenig Gal-

lerte; überdies ist ihr Fleisch zur Fäulniß sehr geneigt, und ihr Fett oder Thran ist gewöhnlich unrein, und wird sehr leicht ranzig.

Im Frühjahr sind die Fische mager und minder schmackhaft, um so mehr, weil sie zu dieser Jahreszeit gewöhnlich laichen. Die frisch gefangenen und nach kurzem Abliegen gleich gesottenen Fische sind am gesündesten; sie müssen aber dennoch gut gesalzen, und mit Essig, zuweilen auch mit gelinde gewürzhaften Kräutern zugerichtet werden.

Erste Gattung. Fluß- und Seefische.

Unter den Fischgattungen, welche in einheimischen Flüssen und Landseen vorkommen, werden der Karpf, der Hecht, der Perschling, der Schleim, der Weißfisch u. s. w. wie auch die kleinen Fische zu den gemeinen, das ganze Lachs- und Forellengeschlecht, der Hausen, der Aal, der Huchen, Schill, Fogosch und noch viele andere zu den edlen gerechnet. Alle diese findet man auf den Fischmärkten. Sie sind im Herbst und im Winter am schmackhaftesten und gesündesten; zur Laichzeit aber (vom Juni bis August) in keiner Hinsicht zu empfehlen. Die Hechten und Karpfen sind am beliebtesten.

Junge und kleine Fische sollen lebend in die Küche kommen; bei großen und alten ist dies nicht nur unnöthig, sondern manche, z. B. ein alter Hecht, müssen sogar mehrere Tage in kalter Temperatur (etwa 10° R.) abliegen, um ein zarteres und feinschmeckendes Fleisch zu bekommen.

Sie dürfen nur keinen Grad der Fäulniß eingehen. Die Frische derselben erkennt man aus dem lebhaften Roth der Kiemen.

Große Aufmerksamkeit fordert das Sieden der Fische. Alles liegt im gehörigen Maße.

Der Fisch soll zwar hinlänglich, aber ja nicht zu stark gesotten werden, so daß das Fleisch durch zu vieles Kochen auseinander fällt. Er muß nie seinen eigenthümlichen Geschmack verlieren. Um dieses zu erreichen, hat man vorzüglich die verschiedenen Zugaben, die Mischung des Wassers mit dem Salze, mehr aber noch Zeit und Grad des gähen und langsamen Kochens zu beobachten. Man will entweder den Fisch selbst zu einem Gerichte bereiten, oder eine gute, schmackhafte Brühe daraus ziehen. Der Fisch darf weder halb roh, noch zu weich, oder gar verkocht zu Tische kommen.

Um dieses zu erreichen, darf er nicht eher zum Kochen in das Wasser gelegt werden, als bis dasselbe auf dem höchsten Grade des Siedens gestiegen ist. Durch diese gähe Hitze zieht sich die Außenseite des Fisches schnell zusammen, und das Fleisch wird viel körniger und schmackhafter.

Der Karpfe,

besonders der gemeine, ist allgemein bekannt, und mit einem Gewicht von 2 bis 4 Pfund am besten. Leichkarpfen haben einen Lettengeschmack, und müssen wenigstens einige Tage vor dem Gebrauche im Flusswasser gehalten werden. Man pflegt sie auf sehr verschiedene Art zuzurichten. Gewöhnlich werden sie durch einen Hammerschlag auf den Kopf betäubt, abgeputzt, ausgeweidet, und zum Gebrauche zertheilt.

Die Kogen und die übrigen Eingeweide werden nach vorsichtiger Auslösung der Gallenblase und Beseitigung der Gedärme in der Regel zur Fischsuppe verwendet.

Wer umgestandene Karpfen (oder Fische überhaupt) benützt, muß den Kogen und die Eingeweide ganz wegwerfen, weil sie meist schädlich sind, ja

nicht selten giftartig wirken, und tödtliche Folgen herbeiführen. Wenn die Eingeweide auch gesund scheinender Fische gebraucht werden sollen, so müssen sie wenigstens ein ganz frisches Ansehen haben.

Der Hecht

ist im Jänner und Februar am besten und schmackhaftesten. Seine Leber, wovon die Gallenblase vorsichtig abgelöst werden muß, gilt für einen Leckerbissen. Das übrige Eingeweide ist nicht zu brauchen. Der Hecht wird zur Benützung immer abgeschuppt, aufgebrochen, ausgepuzt und gut ausgewaschen.

Er verliert sehr durch längeres Kochen, und wird wie der Karpfe auf vielfache Art zugerichtet. Der Milchner ist besser als der Rogner.

Der Schill (Hechtbärschling)

ist schmackhafter als der Hecht, muß, wie dieser, etwas abliegen, und kann auf Eis mehrere Wochen aufbewahrt werden. Er wird, ob groß oder klein, abgeschuppt, ausgeweidet, gepuzt, gewöhnlich im Ganzen oder geschnitten im Salzwasser gesotten, und in der Buttersos aufgetischt, wohl auch auf andere Arten, wie der Hecht, zugerichtet. Die Eingeweide pflegt man nicht zu gebrauchen.

Der Fogosch

kommt vorzüglich in Ungarn vor, ist dem Schille ganz ähnlich, und wird eben so wie dieser behandelt.

Stör, Hausen, Schaiden

und ähnliche große Fische werden gewöhnlich nur als imposante Tafelstücke, die Hausen und Schaiden fast nur in Stücke ausgehackt, verwendet, und beinahe immer heiß gesotten oder gebraten.

Der Aal

ist sehr fett, und hat über den Schuppen eine schleimige Haut. Man tödtet ihn, reibt die Haut mit Salz ein, schneidet sie hinter den Flossen rund um auf, um sie nach rückwärts abziehen, wobei der Kopf angenagelt werden kann. Leichter geht die Haut ab, wenn man den Fisch auf 2 Minuten in die Glut wirft, mehrmal umwendet, und dann die Haut mit einem Tuche abstreift. Der Aal darf nicht abliegen, und soll wo möglich, lebend in die Küche gebracht werden. Er wird meistens gebraten, wohl auch mit würzigen Kräutern abgefotten.

Die Aalrute

wird, nachdem sie gereinigt und ausgeweidet worden, fast immer in Wasser und Essig mit würzigen Kräutern blau gesotten, und in einer Sos ganz aufgetischt; auch wird ihre köstliche Leber beigelegt, oder zu Pasteten verwendet.

Das ganze Salmengeschlecht,

der Lachs, die Lachsforelle, der Huchen, der Salbling, die gemeine Forelle, der Aisch u. s. w., ist von zartem, körnigem, vorzüglich schmackhaftem Fleisch. Alle diese Fische werden vorzugsweise blaugesotten, trocken mit einfacher Verzierung ganz aufgetischt, mit kalten Sosen, meistens aber mit Del und Essig genossen.

Sie werden auch blaugesotten (eigentlich nur überprellt) versendet, und müssen in diesem Falle vor dem Gebrauche erst ganz durchgesotten werden.

Ein besonders einladendes Ansehen hat das zart rosenfarbe Fleisch der Lachsforellen und Salblinge.

Kleine Forellen bacht man auch resch im Schmalz. Es ist ein Vorurtheil, daß die Forellen, Salblinge u. dgl. ganz frisch und sogleich nach dem Abschlagen gekocht werden müssen; ihr Fleisch bleibt im Gegentheile dabei hart und trocken; sie springen auf, und werden unansehnlich, während sie, ein paar Tage mürbe gelegen, unter gleicher Bereitung sehr zart im Fleische und feinschmeckend werden.

Kleine Fischehn.

Grundeln, Kreflinge, Neunaugen, Kappern, Weißfische, Pfrillen u. dgl., werden gar nicht aufgemacht, sondern ganz gebacken, heiß abgesotten, oder auf andere Art zugerichtet.

Die geräucherten Fische

bekommen beinahe alle dieselbe Behandlung. Man legt sie in laues Wasser, damit sie erst erweicht werden, zieht ihnen dann die Haut ab, und läßt sie, wenn sie vollkommen gereinigt sind, mit einem Kochlöffel voll roher Finherb und einem Seitel frischen Milchrahm gäh aufsieden, und die Sos kurz einkochen; manchmal gibt man auch Sardellenbutter dazu.

Geräucherte Hausen, Huchen, Schaiden werden in sehr heißem Wasser, ohne sie zu sieden, vollkommen durchgewärmt, dann im ganzen Stücke von einigen Pfunden, oder auch in Filets, in der Größe und Form nach Gefallen geschnitten und trocken auf die Schüssel angerichtet. Letzteren pflegt man Kapern- oder Milchrahm-Sos, auch nur reinen Butter und Limoniensaft beizugeben. Zur Garnirung taugen am besten gedünstete grüne Erbsen, grüne Phaseolen, oder auch abgesottene Karviolen = Röschen mit Schü.

Zweite Gattung. Meerfische.

Die bei uns gebräuchlichsten Meerfische sind wenigstens eingesalzen oder getrocknet allgemein im Handel und in allen Städten zu haben. In der kalten Jahreszeit, zumal vom Dezember bis Februar, bekommt man viele auch frisch, und bei größerer Ausdehnung der Eisenbahnen ist noch ein bedeutend größerer Verbrauch derselben am Festlande zu erwarten.

Die in Deutschland im frischen Zustande bekanntesten Meerfische sind: der Rhombo, der Linguatolo, Brancini Korati, Somoli, Dental, Kalamari, Turino, Kabliau, Magro, Merlan, Lare Spadi, frische Heringe, Sardellen, die Makrele, der Ulbot und viele andere.

Sie sind gewöhnlich schon ausgeweidet und mit Lorbeerblättern und andern Kräutern ausgefüllt. Die noch nicht eröffnet sind, bei denen muß es geschehen, und sie müssen dann gut ausgewaschen und nur ganz einfach in Salzwasser mit Zwiebel und ganzem Gewürze langsam an einer Seite des Feuers abgefotten werden. — Dann kommen verschiedene Sosen dazu, besonders Buttersos.

Die Makrele, der Merlan, Kabliau, Linguatolo, Brancini können mit Butter, oder Del und Finherb auf dem Roste gebraten, ja der Linguatolo auch im Schmalz oder Del gebacken werden.

Auch die kleinen Fische, wie der Karlet, der Soll u. a. werden vorzugsweise frisch gebacken, und mit Limoniensaft gegeben. Dasselbe kann mit dem Kalamari geschehen, welcher sehr körnig vom Fleische ist, und sonst einer besondern Zurichtung bedarf. Es ist besonders darauf zu sehen, daß die Meerfische frisch sind, und keinen übeln Geruch haben.

Der Stockfisch.

oder der getrocknete Kabeljau, wird mit einem Stück Holz auf beiden Seiten geklopft, dann 3 bis 4 Tage in scharfer mit etwas Aeskalk gemischter Lauge gebeizt, gut abgewaschen, und darauf noch 3 Tage nacheinander täglich in Brunnenwasser ausgewässert. Man bekommt den Stockfisch aber auch in allen größeren Ortschaften schon gebeizt zu kaufen. Er wird gewöhnlich ordinär abgesotten, sonst in verschiedenen Formen zugerichtet aufgetischt.

Der gemeine Haring,

von welchem jährlich zur Laichzeit über tausend Millionen gefangen, und eingesalzen als ein großer Handelsartikel verkauft werden, ist von verschiedener Güte. Die schönsten kommen auch gedörrt und geräuchert als (Bücllinge, Büclelhäringe) in den Handel. Von diesen sind wieder die fetten, am Rücken aufgeschnittenen Speckbücllinge vorzuziehen. Vor dem Einsalzen werden den Haringen die Kiemen und Eingeweide bis auf den Roggen und die Milch weggeschnitten. Jene, welche Roggen und Milch haben, werden Vollhäringe, und jene, bei denen sie fehlen, Hohlhäringe, auch Jungfernhäringe genannt. Eine kleinere Art der Häringe ist der Breitling, eine größere die Aulse. Die Häringe werden gebraten, als Salat zubereitet, und sonst zu vielen Speisen verwendet.

Die kleine Sardelle

ist ebenfalls eine Art Haring, denen vor dem Einsalzen Kopf und Eingeweide weggenommen werden, weil diese bitter schmecken. Zu Butterbrot, als Salat und zur Sos sind die Sardellen köstlich, werden

aber mehr zur Würze als zur eigentlichen Speise
benützt.

6. Ordnung.

Verschiedene (als Fastenspeisen) den
Fischen beigefellte Thiere.

Erste Gattung. Wasservierfüßler.

Die Fischotter

Kommt bei uns nicht selten vor. Sie wird wie ein Lamm
oder Hase ausgezogen, ausgewässert, eingesalzen, und
entweder in ganzen Stücken oder klein geschnitten in
einer Fastenbräs gesotten, und verschieden zugerich-
tet. Die hinteren Schlegel kann man gut gebeizt oder
marinirt auch auf den Spieß braten. Das Fleisch
ist mehr zäh, riecht und schmeckt nach Fischen, und
ist schwer verdaulich.

Der Biber

wird äußerst selten mehr in europäischen Flüssen an-
getroffen, übrigens wie die Fischotter zugerichtet.
Sein Schweif gibt ein besonderes Leckergericht. Das
Fleisch ist übrigens dem der Fischotter ähnlich.

Zweite Gattung. Wassergeflügel.

Rohrhühner, Duckenten, Bläsenten
(Boßen),

welche alle größtentheils im Wasser und von Was-
serthieren leben, werden gewöhnlich auf Fischmärk-
ten feilgebothen, und wie die Wildenten gedünstet
und gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß man,
weil sie als Fastenspeisen dienen, keine Fleischzusätze
gibt. Das schwarze Rohrhendel und die Bläsenten
haben ein hartes, thraniges, schwer verdauliches

Fleisch: nur das vom braunen Wasserhendl und dem Duckentel ist schmackhaft.

Dritte Gattung. Amphibien und Schalthiere.

Ihrer Natur nach stimmen diese mit den Fischen ziemlich überein. Ihr Fleisch geht leicht in Fäulung über, und ist schwer verdaulich.

Die Schildkröte

ist im ganzen Jahre zu bekommen, aber vom Dezember bis Februar seltener. Die gemeine Sumpfschildkröte ist die häufigste und auch die beste.

Bei der Zubereitung schneidet man diesem Thiere Kopf und Füße, so weit sie aus der Schale reichen, ab.

Wenn es ausgeblutet hat, und ihm die vorfindigen äußeren, schwarzscheckigen Schuppen abgelöst sind, kocht man sie in Salzwasser, bis das Fleisch weich ist. Dann werden die beiden Schalen auseinander gebrochen, und das Fleisch herausgenommen; die schwarze Haut von den Füßen und übrigen Theilen wird abgezogen, und die Leber, nachdem die Galle behutsam ausgelöst und die Gedärme beseitigt worden, sammt den gelben Eiern, die man manchmal bei der Schildkröte antrifft, zum Gebrauche behutsam aufbewahrt.

Die Schildkröte selbst wird in vier Theile zerschnitten und auch ganz, sammt der Schale, nachdem sie von der feinen, schwarzen Haut gereinigt worden, in vorhandener Fastensuppe gekocht.

Die Auster n

müssen möglichst frisch genossen werden. Sie werden aufgemacht, nach Beseitigung des oberen Deckels am

Kranke rein abgewischt, und entweder roh mit Limonie aufgetischt, oder sonst verschiedenartig zugerichtet.

Die Muscheln

müssen ebenfalls ganz frisch und geschlossen seyn. — Sie werden gewaschen, mit weißem Wein zum Feuer gebracht, und wenn sie in einem einzigen Sude aufgewallt haben, schnell abgeseiht. Man nimmt ihnen dann den oberen Deckel, und verwendet sie zu einer bestimmten Speise.

Die große Flußmuschel,

ja sogar die kleine Bachmuschel, kann mit Sardellen, Pfeffer und Dehl gebraten oder geröstet, wie die Austern mit Limoniensaft genossen werden, und steht dieser, so zugerichtet, im Geschmacke nicht viel nach.

Frösche

werden im Sommer und Herbst gefangen, können aber auch für den Winter lebend im Keller aufbehalten werden. Die Großen zieht man den Kleineren vor. Sie müssen sehr frisch und rein weiß seyn. Abgezogen halten sie sich nur wenige Tage. Gewöhnlich werden nur die Schenkel mit dem hervorstehenden Theil des Rückgrathes heiß abgefotten als Ragout zu Karbonaden oder gebacken verwendet; jedoch benützt man auch den Vordertheil zu den Fastensuppen oder Sosen.

Schnecken

sind vom Spätherbst, nachdem sie sich verschlossen haben, bis zum Frühjahr, wo sie sich wieder öffnen, genießbar. Sie werden am besten im Getreide auf-

bewahrt, und heiß abgesotten mit Essigkren (Schlampet) im Reindl und auf andere Art zugerichtet gegossen.

Krebse,

besonders Bach- und Flußkrebse, geben eine sehr angenehme Speise. Sie sind vom Mai bis September am schmackhaftesten, besonders im Juni und Juli, wo sie ihre Schale wechseln.

Am köstlichsten sind sie, und haben auch die größten Magensteine (Krebsaugen), wenn die neue Schale als Haut bereits gebildet, die alte aber noch nicht abgeworfen ist. Man erkennt dies daran, daß sie im Sieden schwarz bleiben. Diese sollen immer ausgeklaubt, und als Leckerbissen besonders aufgetragen werden. Da sich in diesem Zustande die mürbe Schale an allen Theilen leicht ablöst, so kann man dieselben auch früher vorsichtig beseitigen.

Am besten ist das Weibchen, wenn es die Eier noch im Leibe hat; sein Schweif ist breiter, als der des Männchens. Bachkrebse sind besonders schmackhaft, wenn auch nicht so angesehen als große Flußkrebse. Sie werden auf mancherlei Weise zugerichtet und verwendet.

Die kleineren benutzt man, nach ausgelösten Schweifen und Scheren, und Beseitigen des Magens (der sogenannten Galle vorn im Kopf), so wie gewöhnlich auch die Füße und Brust der großen, zum Krebsbutter.

Der Meerkrebs und die Meerspinne (Hummer, Krabbe)

Kommen gewöhnlich schon abgesotten zu uns; erhalten wir sie aber noch roh und schwarz, so müssen sie im Salzwasser mit Zwiebel, Gewürz und etwas Es-

sig gut abgefotten, kalt und unzerschnitten aufgetragen werden. Man genießt sie fast immer kalt mit Essig und Dehl.

Es werden auch noch viele andere Amphibien, Würmer und Insecten, wie z. B. Engerlinge, große Käfer, Eidechsen, Vipern und andere Schlangenarten genossen. Manche geben auch köstliche Gerichte. Aber alle diese Köstlichkeiten wollen wir denn doch nebst den schmackhaft zugerichteten Hunden, Katzen, Ratten, Mäusen u. dgl. lieber den Chinesen überlassen, welche daran (so wie manche unserer jungen Herrn an den Matikäfern) einen besonderen Hochgenuß finden.

7. Ordnung.

Thierische Producte.

Erste Gattung. Milch.

Die Milch der Hausthiere, vorzüglich die Kuhmilch, findet das ganze Jahr hindurch die verschiedenartigste Benützung in der Küche. Im Mai und Juni ist sie am besten.

Um sie vor dem Gerinnen zu bewahren, muß man sie in einem reinen Gefäße an einem kühlen Orte und entfernt von Säuren halten; am besten ist es sie bald abzusieden, wobei man besorgt seyn muß, sie nicht anzubrennen. Im Sommer gerinnt sie sehr schnell.

Die Milch läßt sich in 3 Hauptbestandtheile scheiden:

In Rahm (aus welchem auch Butter und Schmalz bereitet wird), Topfen (Käs) und Mollen (Käswasser).

Die Molken

gibt ein gesundes Getränk, und wird besonders Brustkranken empfohlen. Sie enthält den sogenannten Milchzucker.

Der Rahm (Sahne, Schmetten, Obers).

ist der feste Theil der Milch, welcher in die Höhe steigt, wenn diese ruhig steht. Deshalb nennt man ihn in Oesterreich Obers.

Er wird dick, wenn man ihn vor dem Sauer- und Dickwerden der Milch nicht abnimmt, und heißt dann saurer Rahm, welcher meistens gebuttert wird.

Der Butter.*)

ist im Frühling, wo die Kühe bereits grünes Futter bekommen, am besten, und steht als Maibutter in gutem Rufe, während der im Winter erzeugte Butter von geringem Gehalte ist. Zur längeren Aufbewahrung muß er gesalzen werden. In Oesterreich ist dies nicht gebräuchlich, wohl aber in vielen anderen Ländern, wo Butter in großen Massen in Tonnen eingesalzen, sogar über das Meer versendet, und länger als ein Jahr genießbar erhalten wird.

Rindschmalz

nennt man den in der Wärme geschmolzenen (gewöhnlich gekochten) Butter (Kernschmalz). Das reinste und haltbarste Schmalz bekommt man, wenn man den Butter nicht siedet, sondern an einem warmen

*) Ich muß um Verzeihung bitten, daß ich nicht schreibe „die Butter“, denn dieses köstliche Produkt ist bei allen österreichischen Landwirthen und Köchinnen noch immer männlich.

Orte oder im Wasserbade bloß gut zerrinnen, das Unreine sich setzen läßt, das klare Schmalz zum Aufheben abgießt, und den Rest im untern Theile des Hafens gleich verbraucht. Rindschmalz mit Schafschmalz vermengt, nennt man Zähschmalz, welches sich aber nicht lange halten läßt.

Der Topfen,

der beim Gerinnen der Milch sich zusammenziehende feste Bestandtheil derselben wird mit etwas Rahm zu Käse geformt, oder sonst zu manchen Speisen verwendet.

Zweite Gattung. Eier.

Für die Küche werden fast nur Hühnereier verwendet.

Die Eier sind als Zuthat und Beihilfe bei Verfertigung verschiedener Speisen an Fleischtagen und Fasttagen sehr nothwendig, ja unentbehrlich, und dienen eben so allgemein, als eine für sich selbst bestehende Speise; nur muß man bei der Auswahl stets auf frische und auf neugelegte Eier sehen, da sie sich besonders in der heißen Jahreszeit nicht sehr lange halten. Man bekommt sie vom Frühjahr bis Spätherbst immer frisch.

Im Winter, wo sie seltener sind, können sie, mit Del bestrichen und im Getreide oder Hülsenfrüchten aufbewahrt, längere Zeit frisch erhalten werden. Am gesündesten sind die Eier weich gesotten; im hartgesottenen oder gebackenen Zustande sind sie immer schwer verdaulich. — Daher ist es auch nicht rathsam, viele Eier zu Speisen zu verwenden, welche eine starke Hitze zu ihrer Bereitung benöthigen.

Dritte Gattung. Honig.

Scheibenhonig, d. i. der noch in den Fladen befindliche, reine Honig, wird gern mit Brod genossen. Der aus diesen Fladen von sich selbst abfließende Honig heißt Jungfernhonig, und wenn das Abfließen durch Erwärmung im Wasserbade unterstützt wird, Seimhonig. Der dann noch ausgepreßte grobe Rest wird Lebhonig genannt. Der vorzüglichste ist der Frühlings- und der schlechteste der Winterhonig. Der weiße und hellgelbe wird dem braunen und röthlichen vorgezogen.

Zweite Klasse.

Speisen aus dem Pflanzenreiche.

I. Ordnung.

Mehlfrüchte.

Erste Gattung. Mehlgetreide.

Das Mehlgetreide, Roggen, Haideu, Mais und Waizen wird für die Küche nur als Mehl und Grütze (Gries) verwendet.

Besondere Beachtung verdient das Waizenmehl, von welchem das feinste Auszugmehl, das zu gewöhnlichen Mehlspeisen gebräuchliche Mundmehl, und das minder weiße Semmelmehl heißt. Das gemeine Schwarzmehl wird in der Küche wenig gebraucht, und gewöhnlich dem Backmehl beigegeben. Aus Haideumehl werden Knödel und der beliebte steirische Sterz gemacht. Das Mehl muß, bevor es in den Kasten kommt, gut an der Luft getrocknet und dann in den Ladeln selbst öfters umgerührt werden.

Zweite Gattung. Kornfrüchte.

Diese werden von ihrem fest anliegenden Ueberzug befreit, als Körner verwendet.

Die vorzüglichsten sind der Reis, die gerollte Gerste, der gerollte Hafer und der Brein (gestampfter Hirs).

Vom Reis ist der Karoliner dem Ostlianner vorzuziehen; die feinkörnige Gerste ist edler als die grobkörnige. Der gerollte Hafer ist besonders Leuten zu empfehlen, die eine schwache Brust haben. Der dunkelgelbe Brein (vom Kolbenhirs) ist vorzüglicher, als der lichtgelbe, gemeine.

Dritte Gattung. Hülsenfrüchte.

Die vorzüglichsten derselben sind: Bohnen (Fisolen), Erbsen, und Linsen.

Bohnen und Erbsen werden sowohl grün (unreif in ihren Hülsen), als auch reif gegessen.

Hülsenfrüchte müssen sorgfältig geklaubt, gewaschen, und dann im Röhrbrunnwasser oder im Flußwasser gekocht werden, und, nachdem sie abgesehen sind, niemals lang in der Luft stehen bleiben, sie würden sonst zu sehr austrocknen, und dadurch hart werden.

Die Bohnen und Erbsen sind, jung ausgelöst, sehr beliebt.

Linsen werden nur dürr verwendet, und gern mit gedünsteten Rebhühnern gegeben.

Vierte Gattung. Knollengewächse.

Von diesen ist die allbekannte Kartoffel anzuführen, die in so zahlreichen Formen in jeder Küche ihre nützliche Anwendung findet, und deren

feinere Sorten noch immer auf den üppigsten Tafeln erscheinen.

Die Erdbirne oder sogenannte Erdartischoke ist über die Kartoffel fast in Vergessenheit gekommen; verdient jedoch ihrer saftigen Eigenschaft wegen, besonders zu Salat und zur Garnirung noch immer verwendet zu werden. Sie ist von der Größe einer wältschen Nuß, wohl auch viel größer, höckerig, von außen blasröthlich und glänzend, innen weiß.

2. Ordnung.

G r ü n g e m ü s e.

Zu den Gemüsen rechnet man alle Feld- und Gartengewächse, welche zu Speisen gebraucht werden, außer den Baumfrüchten (Obst).

Alles Gemüse muß gut gepußt, gewaschen, und besonders in allen Blättern genau durchsehen werden, ob nicht etwa eine Schnecke, ein Wurm u. dgl. verborgen ist.

Uebrigens erfordert jede Gattung von Grünzeug seine besondere Behandlung, um ihren Wohlgeschmack zum Genuße zu erhöhen.

Wenn auch mancherlei Kräuter- und Wurzelwerk nicht zu Gemüsen selbst verwendet werden können, so sind sie doch als Zusatz zur Erhöhung des Geschmacks, so wie zu Verzierungen bei andern Gerichten, als bei Eingemachten sehr nützlich und schicklich zu benützen.

Erste Gattung. Kohl.

Der Weißkohl (Kopfkraut) soll schöne feste Köpfe (Gepel) bilden. Er ist sowohl frisch (süßes Kraut) als eingesäuert (Sauerkraut) das beliebteste

Gemüse, und wird auch als Salat genossen. Der rothe, so wie der seines Geruches wegen sogenannte Bisam-Kohl sind seltener vorkommende Abarten.

Der gemeine Kohl hat eine ganz ähnliche Verwendung, nur wird er nicht eingesäuert.

Den blauen Kohl gibt man am liebsten mit Kastanien zugerichtet.

Der Sprossenkohl wird nur zu feineren Gerichten verwendet.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) sind halb Kohl, halb Rüben; letztere wachsen theils über, theils in der Erde. Gewöhnlich braucht man nur die Knollen allein, wenn aber auch das Kraut dazu genommen wird, so muß jeder Theil extra gekocht, und das Wasser des Krautes weggeschüttet werden. Jung, und von der Größe eines mittelmäßigen Apfels sind sie am besten.

Die Steckrüben (Unterkohlrabi) sind von besonders süßem Geschmack, und werden wie der Kohlrabi, aber ohne Kraut, verwendet.

Der Blumenkohl (Karviol, Kauli) besonders in großen weißen Rosen, hat ein überaus schönes Ansehen, gibt als Zwischenspeise eine hübsche Schüssel, und ist auch als Beleg anderer Gerichte beliebt. Eine Abart davon ist der Spargelkohl (Broccoli).

Die Artischocke (die gewöhnliche glatte) ist eine unausgebildete Distelblume eigener Art.

Die äußern Blätter der Artischocke werden oben gleich Daumen breit abgestutzt, so daß die Spitzen dieser Blätter ganz wegkommen. Der Stängel wird durch ein gähes Umdrehen herausgerissen, damit zugleich die darin befindlichen starken Fasern auch her-

auskommen, welches, wenn man die Stängel nur abschneidet, nicht geschehen würde.

Der Kern wird sodann entweder roh oder nach dem Ueberkochen ausgelöst, und das Ganze zu mancherlei feineren Speisen verwendet.

Der Spinat kann füglich auch dem Kohl beigezählt werden, da er nicht nur aus den Spinatblättern, sondern auch aus vielen anderen zarten Pflanzenblättern auf ähnliche Art wie der Kohl bereitet, und nur ganz klein gehackt wird. Man gibt ihn unter vielerlei Gestalten, am liebsten zum gepökelten und geräucherten Fleisch.

Zweite Gattung. Pflanzensprossen.

Von solchen werden vorzüglich nur der Spargel und die Hopfensprossen in der Küche benützt; man kann auch den Sprossenkohl hieher nehmen.

Der Spargel ist von verschiedener Art. Von allen der Vorzüglichste ist der gelbliche und hochgrüne, mit dickem Stamme, und der holländische. Der ganz weiße Grazer Spargel wird meistens nur im Winter gebraucht. Den kleinen dünnen grünen Spargel nennt man Schneidespargel. Dessen Stamm ist nur so weit zu genießen, als er sich leicht abbrechen läßt. Man wählt ihn eigentlich nur zu Ragus, Eingemachten und zur Garnirung verschiedener anderer Speisen. Nebstbei dient er zu Verzierungen von Fleisch- und Fastenspeisen, und wird überhaupt sehr geliebt.

Die Hopfensprossen sind ganz kleine röthliche, oben mit einem kleinen Köpfchen versehene Schößlinge, und werden wie Schneidespargel behandelt.

Dritte Gattung. Salat.

Unter dieser Benennung begreift man überhaupt alle Pflanzen, welche roh mit Essig und Del genossen werden.

Besondere Salatarten sind aber: Der Endivien- oder Bundsalat, der gekrauste Zichoriensalat, und der Häupel- oder Kopfsalat.

Im Frühjahr wird auch der Rapunzel- und Brunnkressalat — als erstes Grünzeug — aufgesetzt; auch kann das junge Löwenzahnkraut, so wie der Bocksbart als Salat verwendet werden. — Der Salat wird nicht nur roh und sauer, sondern auch abgebrüht als Speksalat und gekocht als Gemüse genossen; muß aber der häufig darin verborgenen Würmchen und Schnecken wegen genau abgesucht und sorgfältig gewaschen werden.

Vierte Gattung. Wurzelgewächse.

Nach der bereits unter den Mehlfrüchten besprochenen Kartoffel werden am meisten benützt:

Die weiße Rübe, wie der Weißkohl, sowohl süß als sauer.

Die Möhre (gelbe Rübe), besonders die etwas röthliche, angenehm süße und mildschmeckende Frühmöhre, auch die kleine goldgelbe holländische Möhre (Goldmöhre), als angenehme Zuspeise und auch als Würze in die Suppe; die Rönne (rothe Rübe), mit Essig eingemacht, als kaltes Gemüse; der Zeller (Sellerie), eine in der Küche unentbehrliche, der Gesundheit sehr zuträgliche Wurzel als Suppenwürze und verschiedenartig zugerichtet, besonders zu Salat. Der Rettig, zumal der Monatrettig, findet roh (seltener gekocht) als Zuspeise zum Fleisch, öfter noch mit Butter und Salz, oder als Salat seine Anwendung.

Mindergewöhnlich werden gebraucht:

Die Scherrübe, die Schwarzwurzel (Garten-Skorzonera), eine daumdicke, äußerlich schwarze, innerlich weiße, milchsaftige Wurzel, die Zuckervurzel und andere.

Fünfte Gattung. Fleischigsaftige Gärtenfrüchte.

Die Gurken (Umurken),

stehen als die allgemein gebräuchlichen oben an. Die kleine und mittlere Art wird in Essig, oder auch mit Salz und Wasser eingemacht, und so über Winter erhalten. Die sehr großen verwendet man zum Salate, und gesotten zu Sosen und Garnierungen verschiedener Speisen.

Die Melonen werden nur roh, gewöhnlich mit Zucker und Pfeffer, auch mit Wein, die Erdbeeren mit Wein, Zucker und Zimmet, und die Pröbstlinge gewöhnlich ohne Zugabe genossen.

Kürbisse, noch unreife, macht man als Zuspense sauer.

Paradeisäpfel werden nur zur Sos verwendet.

3. Ordnung.

Schwämme.

Es sind sehr viele Schwämme esbar, da jedoch auch ungenießbare und giftige oft große Ähnlichkeit mit diesen haben, und von Unkundigen leicht eine verderbliche Verwechslung stattfinden könnte, so ist es besser, sich für die Küche nur an die besten und bekanntesten zu halten.

Es dürfen nur junge und ganz frische Schwämme zum Kochen ausgewählt werden. Auch

zum Dörren soll man keine gar zu alten nehmen. Wurmige Stellen sind immer sorgfältig wegzuschneiden, ganz wurmige Schwämme wegzuverfen.

Erste Gattung. Knollenschwämme.

Die Trüffel (Erdmorchel),

der einzige eßbare Knollenschwamm, wächst unter der Erde ganz ohne Wurzeln, und zwar fast rund, von der Größe einer Erbse bis zu einer großen Kartoffel. Außerlich ist dieser Schwamm mit pyramidenförmigen Zacken besetzt, und hat eine weiße, graue braune oder schwarze Schale, in der Substanz ist er fest geadert, fleischig, scheckig, gleichsam marmorirt (besonders im Alter).

Vollkommen entwickelt wird er von außen bald faul. Unvollkommen reif ist er fest, hat einen starken urinösen Geruch, und gibt einen Leckerbissen. Er wird auch von Gärtnern gezogen.

Die romanischen (schwarzschaligen) werden den ungarischen vorgezogen.

Vom feinsten Geschmacke sind die dünnschaligen, semmelfarben Turiner. Die Zubereitung der Trüffeln ist verschiedenartig. Sie werden auch als Salat verspeist.

Zweite Gattung. Blätterschwämme (Täublinge.)

Der Champion

oder Feldtäubling ist der beliebteste und beste, kommt im ganzen Sommer bis zum Spätherbst auf Aekern, Weiden und Gärten vor, und wird auch in eigenen Beeten wie in Kellern gezogen. Er tritt als ein runder weißer oder bräunlicher Kopf von der Größe einer wälschen Nuß, am Stiel geschlossen, aus der Erde

hervor. Wie man am Stiele die weiße Haut ablöst, zeigen sich die dunkelbraunen Blätter; dadurch unterscheidet er sich vom jungen Staubschwamm (Böfist), der nur als kleine weiße Kugel auf Weiden wächst. Der Schampion ist in dieser Kugelgestalt am schmackhaftesten, obwohl auch brauchbar, wenn sich der Hut schon ausgebreitet hat. Man verwendet ihn zu Suppen, Sosen, Ragus, zum Eingemachten und anderen Speisen.

Der Waldtäubling

kommt in Wäldern vielgeartet, als rother, blauer, grüner Täubling, als Kaiserling, Gräuling u. s. w. vor. Der rothe Täubling ist von dem beinahe karminrothen und am Stamme mit einem rothen Ringe versehenen giftigen Speitäubling, und der köstliche röthlichgelbe Kaiserling von dem am Hute weißgefleckten giftigen Fliegenschwamm wohl zu unterscheiden. Der Waldtäubling ist sehr schmackhaft, und eben so wie der Schampion zu verwenden.

Die Milchtäublinge,

wie der röthliche Reizker mit röthlicher Milch, der blasrothe Brätling mit weißer Milch, schmecken gebraten (letzterer selbst roh) sehr gut; auch der weiße Pfefferschwamm mit weißer, wie Pfeffer brennender Milch (zu unterscheiden von dem ähnlichen ungenussbaren großblättrigen Kriemling) wird gebraten und gut gesalzen von Vielen gegessen, schmeckt aber sehr pikant.

Die Morcheln (Maurachen)

gehören nach dem Schampion zu den beliebtesten Schwämmen. Sie sind sehr zart, die Oberfläche des Hutes hat netzförmige Zellen. Es gibt sehr viele

Spielarten davon. Gemeiniglich ist die Farbe zuerst gelbröthlich und dann braun. Sie kommen im April und Mai in Wäldern vor, welken schnell, und man pflegt sie auf Fäden gereiht zu trocknen, So werden sie auch verkauft. Man verwendet sie auf verschiedene Art, wie die Schampions, besonders zu Eingemachten, Ragu, zum Garniren der Speisen u. s. w.

Der Pilzling (Herrenpilz)

wird am allgemeinsten gebraucht. Viele getrauen sich gar keinen andern Schwamm zu genießen. Der Herrenpilz ist saftig und fleischig, an der Oberfläche des Hutes dunkelbraun, seltener lichtbraun, unterhalb weiß oder blaßgrün, im Alter gelblich grün, am Strunke glatt, weiß, oft theilweise etwas röthlich. Der ungenießbare Kuhpilz unterscheidet sich durch einen rauhen grau gesprenkelten Strunk, und der verdächtige Kopfpilz durch die blaue Farbe, welche schnell bei jedem Eindruck mit dem Finger entsteht. Der Gebrauch der Pilzlinge ist sehr verschieden.

Man kann sie zu Eierspeisen und Suppen an Fasttagen, zu Sosen, Fische und wie die Schampions, zu Eingemachten und verschiedenen anderen Speisen verwenden, wie auch mit Milchrahm und in weißer Sos, oder mit Beschamel vorsezen. Sie kommen auch, wie viele andere Schwammgattungen gedörrt im Handel vor.

Verschiedene Schwammgattungen,

wie die gelben Rechlinge (Nagelschwämme), die jungen gelben Barentagen (Korallenschwämme), der um die Zeit des Kornschittes vorkommende bläuliche Kornschwamm, der braune und schwarze Hirschling, der junge Semmelpilzling, der

Hasenschwamm und viele andere finden in der Küche gute Verwendung, werden aber selten zu Markte gebracht, und wenige Köchinnen dürften sie auch gehörig unterscheiden können.

Bei allen Schwämmen, bis auf die Trüffel, Champignons und Maurachen, ist es nothwendig, sie, nachdem sie gepuzt und geschnitten, mit siedendem Wasser zu überbrühen, um dadurch jeden etwa schädlichen Stoff oder übeln Beigeschmack auszuziehen.

Salz und Pfeffer dürfen bei keinem Schwammgericht fehlen.

4. Ordnung.

D b st.

In Rücksicht seiner Natur kann man das Obst in folgende 3 Klassen eintheilen:

a) Beeren, wozu die Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, und verschiedene andere eßbare Arten des Geschlechtes der Preiselbeere, verschiedene Arten Brombeeren, die Wispeln, Weintrauben, Apfelsinen, Granatäpfel, Erdbeeren und Feigen gehören.

b) Steinichte Früchte, als die Pfirsiche, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Kornelkirschen u. s. w.

c) Kernfrüchte, als Aepfel, Birnen, Citrullen, Kitten, Citronen, Drangen u. s. f.

In Rücksicht der Zeit, in welcher man die Früchte einsammelt, theilt man sie in Sommerfrüchte und Winterfrüchte. Das Sommerobst erlangt schon auf dem Baume seine völlige Reife, und fällt hernach von selbst ab. Es ist

minder dauerhaft, fängt bald an überreif und schlecht zu werden; man muß es daher entweder frisch oder gekocht geschwind wegessen; den Ueberfluß braucht man entweder zum Einmachen, oder zum Dörren für den Winter.

Das Winterobst verhält sich in diesen Eigenschaften gerade entgegengesetzt. Dieses wird auf dem Baume selten reif, es fällt nicht von selbst ab, und muß erst durch das Liegen reifen. Es erhält sich sehr lange gut und unverdorben. Man pflegt dieses Obst erst im November vom Baume zu nehmen.

In Ansehung des Geschmacks theilt man das Obst in saures, säuerlich süßes, wässerig süßes, zusammenziehendes und ölichtes. Einige Obstarten besitzen zugleich gewürzhafte Theile, welche sich schon durch den erquickenden Geruch verrathen. Wir theilen das Obst ein in frisches und getrocknetes.

Erste Gattung. Frisches Obst.

Das frische Obst bildete schon bei den Römern den Schluß der Tafel. Man pflegte die Gänge derselben vom Ei bis zum Obst einzutheilen. Auch bei uns wird zuletzt gewöhnlich frisches Obst aufgetischt. Jedes Obst hat seine gewisse Reifezeit, in der es am besten ist. Man kann bei uns im ganzen Jahre frisches Obst haben. Es beginnt im Juni mit den Maifirschen, und das späte Winterobst dauert noch über diese Zeit hinaus. Man pflegt in jeder Jahreszeit das in derselben frischerzeugte oder gehörig abgelegene Obst zur Tafel zu geben.

Das schmackhafteste und saftigste Obst bringt Steiermark, dann Tirol; Oesterreich liefert ebenfalls viel und gutes, Böhmen minder

beliebtes Obst: auch in Ungarn fängt die Obst-
kultur an, sich zu heben.

Äpfel

gibt es viele edle Tafelsorten. Vor allen liebt man
die Reineten und Kalvile, besonders die stei-
rischen Maschancker, Eisäpfel, Lederäpfel,
die Tiroleräpfel und Tassetäpfel.

Birnen,

vorzüglich die saftige Bergamottenbirne, die
schwachhafte Kaiserbirne, und andere edle Sor-
ten, so wie vom

Steinobst

die Pfirsiche, die Zwetschke, die süße und
saure Kirsche sind besonders geeignet, im Som-
mer und Herbst die Tafeln zu zieren.

Die Weintraube

darf im Herbst nicht fehlen. Dazu gehören noch
die Mispel, das Beerenobst, die Pome-
ranze, die Nüsse und viele andere. In der
Küche wird das frische Obst meistens als Mus,
süßer Salat (Kompot, Marmelad), wohl auch in
mancherlei andern Formen benützt.

Zweite Gattung. Getrocknetes Obst.

Vom frisch Aufbewahren, so wie vom Troc-
nen (Dörren) des Obstes, wird in dem später er-
scheinenden Wirtschaftsbuche die Rede se n; hier
nehmen wir das frisch aufbewahrte und getrocknete
Obst als für die Küche schon vorhanden an. Das
letztere soll nicht gänzlich ausgedörret, sondern der

Saft desselben nur bis zu einem gewissen Grade eingedickt, und vollkommen gut erhalten, es soll auch ganz rein, nicht brenzlich riechend, oder gar rüsig seyn.

Nüsse, Kastanien und Mandeln

gehören zum natürlich trockenen Obste, müssen aber doch zur Aufbewahrung noch an der Luft besser ausgetrocknet werden. Sie reifen im Herbst beinahe zugleich, werden zum Ubertrockenen in einem schattigen und luftigen Orte ausgebreitet und dann aufbewahrt.

Die Nüsse halten sich lange, werden aber zuletzt ranzig. Sie geben ein delikates Del, und werden verschiedenartig zubereitet. Sollen die getrockneten zum Nachtische frisch gemacht werden, so lege man die Kerne 18 Stunden vor dem Genusse in fette Milch, nachdem vorher etwas süßes Mandelöl (zu $\frac{1}{2}$ Maß 1 Fingerhut voll) darauf gegossen worden, setze sie 12 Stunden vor dem Genusse lauwarm (milchwarm), schäle sie dann, und lasse sie dann noch einige Stunden im Salzwasser liegen. Sie werden frischen nichts nachgeben.

Die Kastanien halten sich, abgetrocknet, in trockenen Kellern in Fässern aufbewahrt, bis zum Februar; zur längeren Aufbewahrung werden sie geschält und getrocknet.

Sie werden auf mancherlei Art für die Küche verwendet, am besten gebraten und mit blauem Kohl. — Man pflegt sie auch einfach gesotten zu geben.

Die Mandeln kommen im Handel vor. Es gibt sowohl bittere als süße. Für die Küche taugen nur die süßen. Die bitteren haben, besonders in der Schale, einen giftigen Bestandtheil (Blausäure).

und dürfen überhaupt nur mit großer Vorsicht gebraucht werden. Zum Gebrauche, welcher äußerst mannigfaltig ist, brüht man die Mandeln immer mit heißem Wasser ab, um sie leicht schälen zu können.

Kaffee- und Kakao-Bohnen

können allenfalls auch hier angeführt werden. Sie sind allgemeine Handelsartikel. Letztere werden gewöhnlich nur als Schokolade in den Küchen gebraucht, erstere aber zum bekannten Kaffee geröstet.

In neuerer Zeit pflegen die Kaffeehändler ihre schlechteren Sorten grün zu färben, was der Gesundheit nie zuträglich ist. Eine kluge Köchin wird daher einen mehr blauen Kaffee dem gar so schön grünen immer vorziehen. Er darf nicht so stark geröstet werden, daß er schwärzlich wird; am besten ist er, wenn er vom lichtbraun ins dunkelbraune spielt.

Birnen und Zwetschen

sind die beliebtesten getrockneten Obstarten, dann kommen die Kirschen; weniger sind die getrockneten Äpfel, Pfirsiche und andere Obstarten gesucht. — Saftige süße Birnen werden häufig trocken, Zwetschen meistens abgekocht als süßer Salat aufgesetzt, oder als Mus verwendet; Kirschen fast nur als süßer Salat gegeben.

Weinbeeren

kommen getrocknet als Rosinen, Weinberln, Zibeben, mit anderen getrockneten Süßfrüchten im Handel vor, und sind jeder Köchin hinlänglich bekannt.

Uebrigens hat jedes Land und jede Gegend besondere Obstsorten, auf welche eine kluge Köchin Rücksicht nehmen muß.

5. Ordnung.

Gewürze.

Erste Gattung. Inländische Gartengewürze.

Die Gartengewürze, wozu auch zum Theil die bei den Gemüsen erwähnten Möhren und Zeller gerechnet werden müssen, haben alle entweder flüchtig-scharfe, oder ätherisch-wohlriechende (aromatische) Bestandtheile. Man verwendet sie zur Würzung vieler Speisen, besonders der Suppen und Sosen. — Die vorzüglichsten derselben sind:

Der Kren (Meerrettig), welcher zum Theil als Gemüse gegeben werden kann, alle Arten von Zwiebeln, Pori, Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch, Löffelkraut, türkischer Pfeffer, Bertram, Majoran, Kuttelkraut, Anis, Kümmel u. s. w.

Knoblauch, Schnittlauch, Schalotten haben ihre Bestimmung meistens zu Sosen, wie auch zum Anpässiren verschiedener Fleische, Fische und andern Grünzeugs.

Der grüne Pore (Pori) ist nur bei Suppen, und wie die grüne Zwiebel zu Buketten anzubringen üblich.

Bertram, Pimpernell, Portulack sind feine Kräutchen für Sosen, Salat-Garnirungen und kalte Speisen. Man verwendet sie auch zum Essigmachen.

Kuttelkraut, Basilikum, Fenchel, Coriander, Majoran, Lorbeerblätter, türkischer Pfeffer oder Paprika sind aromatische Kräuter, und werden auch gedörret, fein zusammengestoßen, als Spezies zu

Bürsten, Fasche, Einpöckeln, Mariniren, Einmachen und Einrichten, auch als Zugabe zum Dünsten verschiedener Fleische, und zum Sieden der Fische verwendet.

Die Petersilie (Petersil)

ist für die Küche unentbehrlich geworden. Wir brauchen von dieser Pflanze die grünen Blätter und die Wurzeln, die einen süßlichen feinwürzigen Geschmack haben, und dieserwegen vorzugsweise den Fleischbrühen beigegeben werden.

Die grünen Blätter geben eine eben so feine Würze, die sich durch ihr auffrischendes Wesen besonders empfiehlt; sie dürfen aber, dem Gerichte oder der Brühe einmal beigegeben, nicht mehr gekocht werden.

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

Das Kerbelkraut.

Auch von dieser Pflanze werden 2 Arten in der Küche gebraucht, nämlich der gemeine und der spanische Kerbel.

Der erstere, welcher in den südlichen Gegenden von Europa wild wächst, sieht zwar jung der Petersilie ähnlich, allein die zwei- und dreifach gefiederten Blätter, deren Blättchen tief eingeschnitten und eirund lanzetförmig sind, machen ihn leicht

kenntlich. Der spanische Kerbel (Anis = Kerbel) hat etwas größere, dreifach gefiederte Blätter, deren Blättchen lanzettförmig, weich und in fein gezahnte Einschnitte zertheilt sind. Außer dem ökonomischen Nutzen, hat er auch verschiedene medizinische Eigenschaften, indem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und harntreibenden Mitteln zählt.

Die Satureiblätter

haben einen etwas bitterlichen gewürzhaften Geschmack. Man gibt sie besonders gern zu grünen Bohnen.

Der Majoran

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

Der Thimian (Kuttelkraut)

wird getrocknet das ganze Jahr hindurch gebraucht. Seines stark würzigen Geschmacks wegen muß man bei dessen Gebrauche sich vor dem zu Viel hüthen. Er wird zu allen Einsäuerungen, Sauer- und Salzbrühen, zu Würsten, vorzugsweise zu Schöpfensfleisch mit Vortheil gebraucht.

Salbei und Basilienkraut

werden nur wenig gebraucht, und zwar erstere fast nur bei Fischen und letztere bei Tauben.

Löffelkraut und Kresse

wird seines scharf bitteren Geschmacks wegen mit Vortheil als Würze zum grünen Salat, auch zu Brot-Butterschnitten gegeben.

Das Lorbeerblatt

begleitet fast jedes Gericht von Wildpret und Fischen, und wird auch gern in die Rindsuppe gelegt.

Zwiebeln.

gehören zu den vorzüglichsten Gewürzen unserer Küche. Ihr Geschmack ist süßwürzig, und läßt sich leicht mit Gerichten aus Fleisch assimiliren. Die kleine weiße florentinische Zwiebel, von der Größe einer Haselnuß, ist noch zarter und süßer als die spanische, man ist sie in Suppen und unter dem Salat.

Pore (Pori) gehört ebenfalls zu den Zwiebelarten, und dient als Würze zu mancherlei Speisen.

Der Schnittlauch wird wie die grüne Petersilie fein geschnitten und gewissen Speisen beigegeben. Sein Geschmack ist eigenthümlich, und von besonders guter Wirkung bei Eierspeisen, Brotsuppen und Salaten.

Knoblauch gehört gleichfalls zu dem Geschlechte der Zwiebel, hat aber bei weitem stärkeren Geschmack; viele Menschen können den Geruch nicht einmal vertragen. An einigen Orten ist der Knoblauch die Haupt-Speisen-Würze, z. B. in der Provence und in Languedoc in Frankreich.

Zu Schöpfenbraten, Rosibraten, bei Gerichten von Trüffeln (sehr behutsam) gibt derselbe eine angenehme Würze. Die Kokambole hat einen viel mildereren Geschmack als der Knoblauch, wird daher demselben gerne vorgezogen.

Der spanische Pfeffer (Vogelpfeffer, Paprika)

hat einen feurigen, brennenden Pfeffergeschmack, ist besonders in Ungarn beliebt, und kommt als rohe

Kapsel Frucht in den Handel. Er wird gestossen, so wie der ausländische Pfeffer gebraucht, frisch in Kapseln auch mit grünen Gurken eingesäuert, und auf mancherlei Art verwendet.

Der Safran,

dieses zart-aromatische Gewürz, welches am besten in Oesterreich erzeugt wird, und in viel schlechterer Qualität vom Auslande kommt, wird nur in Suppen und Sosen gegeben. Man darf aber nicht zu viel dazuthun, da er zum Theil den Geschmack verderben, und seiner medizinischen Eigenschaften wegen leicht schaden könnte.

Die Kapern

sind in Essig und Salz eingemachte Blütenknospen des Kapernstrauches, und dienen als Würze zu verschiedenen Speisen, besonders zu Sosen. Sie kommen schon eingemacht in den Handel, sind aber häufig mit giftigem Grünspan gefärbt. Die schädliche Verfälschung entdeckt man leicht auf folgende Art: Man legt ein lichtgeputztes Eisen, z. B. eine Messerklinge, in die eingemachten Kapern. Sind sie mit Grünspan (Kupferoxid) gefärbt, so bekommt das Eisen in kurzer Zeit (gewöhnlich schon in 10 Minuten) einen Kupferglanz. Um diesen zu sehen darf man die Klinge aber nicht abwischen, sondern nur mit reinem Wasser abspülen.

Der Pfeffer

ist das gemeinste und bekannteste Gewürz. Es hat die Eigenschaft, den Magen zu erwärmen, und denselben zur Verdauung anzureizen, welches bei fettem Fleische, bei einigen Kohlgattungen, und besonders

bei dem Genuß roher Pflanzen, z. B. beim Gurkensalat, bei Melonen u. dgl. nothwendig ist.

Im Handel findet man zweierlei Pfeffer, nämlich weißen und schwarzen; der letztere ist die unreife Beere des Pfefferstrauchs, daher seine Schärfe; die erstere ist aber die gereifte Beere desselben, und dadurch von milderem Geschmacke. Um denselben den Speisen in gehöriger Menge zusetzen zu können, und dessen scharfen Geschmack am Gaumen und in der Schlundröhre zu mildern, ist man auf den Gedanken gekommen, denselben nur gröblich zu überstoßen. In dieser Gestalt wird derselbe Concaß genannt, und ist in einem jeden Gewürzgewölbe zu haben.

Das Neugewürz,

die Beere der Gewürz-Mirthe, ist vorzüglich in Jamaica einheimisch. Dieß Gewürz vereinigt in sich den Geschmack der Gewürznelke, des Zimmets und der Muskatnüsse, daher hat man sie Allerlei-Würze genannt; dieses Gewürz ist nicht so hitzig, als der Pfeffer, und daher in mancher Beziehung empfehlenswerther.

Die Gewürznelke

ist scharf von Geschmack, aber sehr wohlriechend. Sie wird ganz in Zwiebeln gesteckt, und mit der Fleischsuppe gekocht, auch zu Sosen, Einsäuerungen u. dgl. gegeben.

Der Ingwer,

diese magenstärkende feinschmeckende Wurzel dient, so wie der Pfeffer, gepulvert (oder geschaben) zu manchen Speisen als die Eflust aufregendes Gewürz.

Die Muskatnuß und Muskatblüthe dienen vorzugsweise zu jenen Gerichten und Tunken (Sosen), die stark in Butter gehalten werden; die Muskatblüthe, ein feines häutiges Gewebe, das die Nuß in ihrer fleischigen Schale umschließt, ist der Nuß selbst noch vorzuziehen; die unreifen Muskatnüsse werden in Zucker eingemacht, und als Konfitur gebraucht.

Die Zimtrinde,

besonders die wohlfeilere Kaffia, wird vorzugsweise zu Gerichten, die mit Milch und Zucker bereitet werden, verwendet. Dieselbe ist auch die wesentlichste Würze zu Getränken, die Wein und Zucker zu ihren Bestandtheilen haben.

Dritte Gattung. Gemischte Gewürze.

Indisches Pulver.

Man nimmt 6 Loth Koriander-Samen, eben so viel Kurkume-Wurzel, 2 Loth schwarzen Pfeffer, eben so viel Ingwer, 1 Loth Senfmehl, Cardamomen-Gewürz, spanischen Pfeffer (Vogelpfeffer) und Kümmel, $\frac{1}{2}$ Loth von einem jeden; diese Gewürze werden zu einem Pulver gestossen, und in Fläschchen aufbewahrt. Der Gebrauch ist unserm gemeinen Gewürze gleich, nämlich eine Messerspitze voll in eine bestimmte Soß, auch minder oder mehr, je nachdem man selbe schwächer oder stärker in diesem Geschmacke haben will.

Gewürz-Pulver.

Man mischt 1 Quintel Neugewürz, 1 Loth schwarzen Pfeffer, eben so viel abgetriebene Limo-

nienschalen; Ingwer 2 Loth, spanischen Pfeffer 2 Quintel, geriebene Muskatnuß 2 Loth, und gut getrocknetes Salz 1 Loth. Diese Gewürze werden unermüdet gestoßen, äußerst fein durchgeseibt, und in Fläschchen aufbewahrt.

Kräuter-Pulver.

Man nimmt grüne Petersilie, Saturei, Majoran, Münze, von einem jeden 4 Loth, dann fein abgenommene Limonienschalen und Basilienkräutchen, von einem jeden 2 Loth. Diese Kräuter werden in einem Wärmkasten langsam gedörret, fein gestoßen, durch ein feines Sieb geseibt, und in Gläsern gut verwahrt.

Sepis (Sepice)

ist eine Gewürzmischung von Majoran, Gewürznelken, etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß und einigen Blättern Muskatblüthe, nebst ein wenig Ingwer. Diese Ingredienzen werden zu Pulver gestoßen, und finden vorzüglich bei Fischen und Würsten ihre Verwendung.

Die Menge des Gewürzes, welche zu jeder Speise erfordert wird, läßt sich durch keine Norm bestimmen. Sie muß durch den gesunden Gaumen und den Scharfsinn der Köchin ausgemittelt werden. Das Gewürz darf man nur fein und fast unmerklich, nie hervorstechend fühlen.

6. Ordnung.

Aus Pflanzenstoffen ausgezogene und bereitete Produkte.

Erste Gattung. Das Pflanzen-Oel.

Für die Küche werden die fetten Pflanzen-Oele häufig verwendet, die ätherischen aber

nur in so fern, als sie in den Gewürzen enthalten sind.

Das Mandelöl,

als das edelste und theuerste, wird nur selten und zu den feinsten Speisen gebraucht; allgemein aber

Das Olivenöl,

von welchem es mehrere Sorten gibt. Das feine Tafelöl ist klar, geruchlos und wohlschmeckend, daher für die Küche und die Tafel vorzüglich geeignet. Auch das reine, frische Baumöl ist zu denselben Zwecken geeignet; das grobe Baumöl hat gewöhnlich einen unangenehmen Geruch, und mag daher anderweitig — aber nicht in der Küche benützt werden.

Die heimischen Oele,

wie das *Madia-Oel*, das *Leinöl*, *Kürbisöl*, *Mohnöl* u. dgl. können frisch als Speiseöle mit Vortheil verwendet werden, lassen sich auch, wenn sie gut gepreßt, gereinigt sind, und rein, so wie von der Luft abgeschlossen bewahrt werden, ziemlich lange halten, werden aber leicht ranzig und für die Küche unbrauchbar.

Zweite Gattung. Der Zucker.

Zucker wird aus sehr vielen Pflanzen ausgezogen. Am gebräuchlichsten ist der weiße *Küchenzucker*, jedoch kann auch der nichtkristallisirbare und viel wohlfeilere *Sirup* mit großem Vortheile in der Küche verwendet werden. Dieser muß jedoch vollkommen gereinigt, ohne Nebengeschmack, und von reiner, angenehmer Süße seyn; dann ist es gleichviel,

ob er vom Zuckerrohr, vom Maisstängel, vom
Ahornbaum, oder von der Kartoffel stammt.

Viele Sirupfabrikanten erzeugen bereits solche
vortreffliche Produkte.

Dritte Gattung. Der Most.

Dieser wird aus zuckerhaltigen Früchten und
Beeren bereitet. Die vorzüglichsten derselben sind
Weintrauben und Kernobst. Most ist eigentlich nur
der frisch ausgepresste, süße Saft, doch pflegt er den
Namen so lange zu behalten, bis er ganz zu Wein
vergohren ist.

In der Küche beliebt man solchen Most (am
besten Weinmost) zu verwenden, welcher schon etwas
gegohren hat und geistig schmeckt.

Vierte Gattung. Der Wein.

Der Traubenwein

wird vorzugsweise als Wein betrachtet, und in der
Küche zu manchen Speisen gebraucht. — Der weiße
Wein soll alt seyn, und ein gutes Aroma haben, der
schwarze ist in einem gewissen Jugendalter besser,
und hält sich überhaupt nicht sehr lange.

Der Obstwein,

oder sogenannte alte Most, wird nur als Getränke
verwendet.

Künstliche Weine,

wie sie in weinarmen Ländern häufig aus Zuckermas-
ser und verschiedenen Ingredienzen zusammenge-
panscht werden, taugen nicht für die Küche.

Bier und Meth

sind alt gebräuchliche Arten künstlicher Weine.

Ersteres wird aus Getreide (besonders Gerste), welches durch Keimen zuckerhaltig (Malz) geworden, unter Beigabe von Hopfen bereitet, in der Küche aber bloß zur Biersuppe gebraucht. Der Meth ist ein mit Wasser verdünnter, wenig vergohrner und gewöhnlich gewürzter Honig. Er wird in der Küche fast gar nicht gebraucht.

Fünfte Gattung. Der Weingeist

ist der aus dem Weine, oder einer anderen, wenig vergohrnen Flüssigkeit durch Destillation abgezogene Geist, welcher nach den Graden seiner Stärke Lutter, Branntwein, Spiritus, und nach den Stoffen, aus denen er bereitet worden, Kornbranntwein, Kartoffelgeist, Zwetschenbranntwein (Slibowitz), Zuckerbranntwein (Rum) u. s. w. genannt wird. Er behält, wenn er nicht vollkommen gereinigt wird, einen Beigeschmack (Fusel) von seinem Ursprung. Für die Küche wird nur Rum oder reiner Spiritus verwendet.

Sechste Gattung. Essig.

Dieser ist das Produkt der Essiggährung, in welche der Wein, der Weingeist, oder überhaupt eine weingeistig gährende Flüssigkeit überschlägt. Je geistiger diese Flüssigkeit ist, desto besser (scharfer) wird der Essig (Essigsäure). Er wird in großen Massen aus Weingeist erzeugt (Fabrikessig); der Weinessig ist aber vorzuziehen.

Der Essig wird immer gut erhalten, wenn man manchmal ein Restchen Wein, ein Stück Zucker oder zuckerhaltige Stoffe, und wöchentlich etwas Wasser

in das Essiggefäß gibt, und dieses nicht ganz genau geschlossen an einem etwas warmen Orte stehen läßt.

Dritte Klasse.

Speisenstoffe aus dem Mineralreiche.

Der Schooß der Erde gibt für unsere Küchen das unentbehrlichste Gewürz, das Kochsalz. Auch der Salpeter wird zum Beizen des Fleisches verwendet. — Am wichtigsten aber ist das allgemeine Haupt-Behikel und Auflösungs mittel der Naturstoffe, das Wasser.

I. Das Kochsalz,

ist entweder Sudsalz (in Stöcken), Steinsalz (in Klumpen), oder Meersalz (in Kristallen). Es wird vorzüglich zur Würze der Speisen und zum Einsalzen des Fleisches, um solches gegen Fäulniß zu schützen und mürbe zu machen, verwendet.

1. Das Sudsalz

ist zwar das reinste, hat aber immer doch noch einige erdige Bestandtheile. Will man es möglichst rein haben, so darf man nur in siedendem Wasser so viel davon auflösen lassen, als sich in einer bestimmten Menge auflöst, diese Flüssigkeit durch ein feines, mehrfach zusammengelegtes Tuch seihen und stehen lassen. Nach mehreren Stunden haben sich schon die schönsten Salzkristallen abgesetzt. Die übrige Flüssigkeit kann entweder zur weiteren Kristallisation eingekochet, oder als Salzwasser verbraucht werden.

Jede Köchin halte die Regel: nicht zu viel zu salzen, weil man eine Speise leicht nachsalzt, aber

dieselbe vom zu vielen Salze nicht mehr befreiet
kann.

2. Das Steinsalz

ist sehr unrein, und wird in der Regel nur für das
Vieh gebraucht, kann aber eben so, wie das Sud-
salz, für die Küche gereiniget werden.

3. Das Meersalz

ist in manchen Gegenden, besonders an den Meeres-
küsten, das beinahe ausschließlich gebräuchliche Koch-
salz. Selbst in ganz Illyrien findet man selten ein
anderes. Es ist ebenfalls unrein, enthält Bittersalz
und andere Salze, läßt sich aber ebenfalls in einem
gewissen Grade, so wie das Sudsalz reinigen. Auf
den Tisch soll wenigstens nie ein ungereinigtes oder
unzerstößenes Meersalz aufgesetzt werden.

Sardellen Salz,

ein zum Einsalzen der Sardellen und Häringe ver-
wendetes Meersalz, wird von Kaufleuten, welchen oft
viel davon in den Fischfäßchen überbleibt, sehr billig
verkauft, und ist nicht nur zu allen Speisen, zu denen
Sardellen genommen werden, zu empfehlen, sondern
kann zum Theile auch selbst statt der Sardellen
dienen.

II. Das Wasser.

Nicht jedes Wasser ist zum Kochen geeignet. Es
muß dazu möglichst rein, klar und geschmacklos seyn,
und darf nicht zu viele erdige Bestandtheile haben,
oder nach dem Kunstausdrucke, nicht zu hart seyn.

Hartes Wasser setzt beim Kochen einen erdigen
Niederschlag an den Wänden des Kochgeschirres ab,

löst die Seife nicht rein auf, sondern zerlegt sie in einen erdigen Niederschlag und das Seifenfett, welches obenan schwimmt; es läßt auch im Sieden die Hülsenfrüchte nicht weich werden — taugt daher weder zum Kochen, noch zum Waschen.

Auch das klare Quell- und Brunnenwasser setzt immer etwas Schlammiges ab, und nimmt in hölzernen Gefäßen einen unangenehmen Faulgeruch an. Die Wassergeschirre, besonders die hölzernen, sollen daher vor dem jedesmaligen Füllen rein ausgewaschen werden, auch darf das selbst nur zum Kochen zu verwendende Wasser nie lange in einem hölzernen Wassergefäße stehen, und das zum Trinken bestimmte bloß in gläsernen oder gut glasierten irdenen Krügen geholt werden.

Manchmal hat das Wasser schon vom Brunnen einen üblen Geschmack, woran gewöhnlich die fauligen hölzernen Brunnröhren Schuld sind. — Der Wasservorrath darf schon des öftern Nachfüllens und der unerläßlichen Reinigung wegen in einer Küche nie ausgehen.

Dritter Abschnitt.

Von den Koch-Lokalitäten, Geschirren und Vorrichtungen.

I. Räume für den Speisenvorrath.

1. Die Speisekammer.

Diese soll möglichst nahe an der Küche, luftig, aber nicht sehr licht, wo möglich gegen Norden, oder wenigstens so gelegen seyn, daß sie der Sonne nicht anhaltend ausgesetzt ist. Der Fußboden von Stein,

Ziegeln oder Mörtelflöß trägt viel zur Kühle des Raumes bei, und ist auch leicht zu reinigen. — Im Sommer ist es rätlich, das Fenster mit einem Fliegengitter zu versehen, um bei nothwendiger Lüftung das Ungeziefer abzuhalten. Die Eintheilung der Gegenstände in der Speisekammer, die Ordnung der Stellagen, Tische u. s. w., mag dem klugen Einrichten der Köchin überlassen bleiben.

2. Der Keller

muß dieselben Eigenschaften haben, wie die Speisekammer, aber noch kühler und dunkler seyn.

Je tiefer er in die Erde geht, desto besser ist er, nur muß gesorgt seyn, daß in demselben kein Wasser aufsteigt. Der Boden soll mit glatten Steinen gepflastert seyn, und immer rein gehalten werden.

Die zur nothwendigen Lüftung des Kellers bestehenden Oeffnungen müssen mit Drahtgitter gegen das Eindringen der Ratten, Mäuse, Rattern und ähnlichen Ungeziefers geschützt seyn. Die innere Einrichtung des Kellers, insofern sie von Holz ist, darf nicht unmittelbar auf dem Steinpflaster aufliegen, sondern muß stellenweise auf Steinplatten, Ziegelstücke u. dgl. gestützt seyn, weil sie sonst zu schnell vermodern, und den feinen Luftdurchzug am Boden hemmen würde.

Dem Schimmel, welcher sich in Kellern gern an Alles anlegt, wird durch Reinhaltung und Lüftung derselben vorgebeugt.

II. Die Küche.

Dieser heilige Nahrungstempel, in welchem die Köchin ihre priesterliche Autorität ausübt, muß zweckmäßig eingerichtet und in strenger Ordnung — besonders aber reinlich erhalten werden.

Die Küche sei geräumig, hoch, licht, mit einem einzigen Luftzuge versehen, mit glatten Steinen, Ziegeln, oder einer Pasta gepflastert, an den Stellen aber, wo die Köchin oder ihre Gehilfinnen anhaltend stehen und arbeiten, mit hölzernen Laden eingelegt, gleichviel, ob sie einen offenen Herd, oder einen Sparherd hat.

1. Die Küche mit offenem Herd

muß hoch gewölbt, mit kleinen Wind- und Backöfen, wo möglich mit einem kleinen Nebenzimmer für verschiedene Küchenarbeiten versehen seyn. Die Stelle des Herdes ist gerade unter dem Rauchfang und einem Mantel, welcher sich schief im Triangel in den Rauchfang verliert. Die kleine Feuergrube pflegt man rings mit Eisen auszufüttern, auch den Herd in der Mitte mit einer Eisenplatte zu belegen, weil die Ziegel sonst schnell zu Grunde gehen. Ueber der Herdgrube soll der Wasserkessel hängen, und der Reinlichkeit wegen immer bedeckt seyn.

Das Feuer

auf einem offenen Herde muß mit klein gespaltenem Holze angemacht, und immer hellbrennend unterhalten werden, bis Alles im Sieden ist; dann braucht man nur immer wenig nachzulegen, um das Sieden zu unterhalten. Einen höheren Grad der Hitze, als den Siedepunkt, nimmt die Flüssigkeit nicht an, wenn sie auch noch so lange und bei noch so verstärkter Hitze im Sieden erhalten wird. Die überflüssige oder noch hinzukommende Hitze dient nur dazu, die Flüssigkeit in Dampf zu verwandeln, mit welchem sie in die Luft geht. Dieses durch physische Versuche aufgefundene Naturgesetz belehrt uns in ökonomischer Hinsicht, daß viel Feuer oder übermäßige Hitze (wenn

nämlich die Flüssigkeit erst zum Sieden gebracht ist) nichts dazu beitragen können, eine Speise früher als gewöhnlich weich zu kochen, sondern daß man vielmehr durch die dadurch bewirkte Verwandlung der Flüssigkeit in Dämpfe dem Wohlgeschmack der Speisen Schaden kann, und dabei unnützer Weise Holz verschwendet.

Um eine anhaltende Glut zu bekommen, muß man wenigstens mitunter hartes Holz brennen, das weiche gibt auch zu viel lästige Fliegasche.

Das Anbrennen wird dadurch verhindert, daß man kein brennendes Holz an den Kochhasen anliegen läßt, die Glut unter den Kasserolen oder Reinen in einen Kranz auseinander schürt, und nicht in der Mitte gehäuft läßt, vorzüglich aber, daß man die Speisen, zumal die dickflüssigen, fleißig und bei starkem Sieden schnell umrührt.

Der Rauchgeschmack der Speisen entsteht durch das Rauchen des Brennholzes, während die Kochgeschirre nicht gehörig zugedeckt sind, und der Rauch sich daher hineinschlagen kann. Er wird durch Vermeidung des Rauchens und durch sorgfältiges Zudecken der Geschirre verhütet.

2. Die Küche mit einem Sparherd

muß im Allgemeinen dieselben Eigenschaften haben, wie die mit einem offenen Herd, nur kann sie zugleich als Arbeitszimmer, und unter gehöriger Vorsicht selbst als Schlafzimmer verwendet werden.

Gegenwärtig hat man schon in den meisten Küchen Sparherde. Die Einrichtung derselben ist bekannt. Auch bei diesen verdient das Heizen eine vorzügliche Beachtung. Zuerst muß ziemlich stark geheizt werden, bis die Herdplatte gehörig heiß ist, und Alles siedet; dann braucht man nur immer etwas

Weniges nachzulegen, daß das Sieden fort dauert. Zu starkes Heizen würde unnöthige Holzverschwendung seyn, und Veranlassung zum Anbrennen und anderartigen Verschlechterung der Speisen geben.

Die Braten in den Brateröhren dürfen nicht in den Pfannen liegen, sondern müssen auf kleinen Spießchen über denselben schwebend erhalten, auch öfters umgewendet und begossen werden. Dabei muß auch der Schuber, um den Dunst entweichen zu lassen, immer aufgezogen seyn.

Am Sparherd ist es gut, wenn die Häfen nicht gar zu voll gefüllt werden, weil sie sonst leicht übergehen, und die Speisen auf der heißen Herdplatte verbrennen und einen unangenehmen Dunst entwickeln.

3. Kücheneinrichtungen.

Hölzerne Einrichtungen,

als Tische, Bänke, Stühle, Speisekasten, Schüsselkorb u. dgl., müssen nach Bedarf vorhanden seyn, und immer rein gehalten werden.

Eigentliche Kochgeschirre,

wie Kessel, Kasserolen, Häfen, (Töpfe) u. dgl. hat man kupferne, eiserne und irdene.

Kupfergeschirre sind am theuersten und der Gesundheit am nachtheiligsten. Das Verzinnen derselben mindert ihre Schädlichkeit zwar etwas, aber nicht ganz; denn das Zinn ist gewöhnlich mit Blei vermischt, welches dem Körper noch schädlicher ist, als Kupfer. Besonders schädlich ist es, wenn man Speisen in solchen Geschirren lange stehen läßt, und wenn man solche Flüssigkeiten darin kocht, welche die Metalle leicht auflösen; z. B. stark gesalzene Fische,

Essig oder andere saure Säfte. Sie müssen nach jedesmaligem Gebrauche sogleich gereinigt, auch in den kleinsten Fugen mit einem reinen Tuche gut abgewischt, und ganz trocken aufgehoben werden.

Eiserne Geschirre von Blech, so wie von Gußeisen sind wohlfeiler, dauerhaft und der Gesundheit gar nicht nachtheilig, wenn auch etwas vom Eisen aufgelöst, und den Speisen beigemischt werden sollte. Ein wichtiger Umstand ist der, daß man sie vor Rost zu bewahren sucht, und sie zu dem Ende, wenn sie mit Wasser gereinigt worden sind, mit einem reinen Lappen wieder trocknet.

Gußeiserne Töpfe oder Kasserolen, wenn sie die Speisen schwarz färben, müssen auf folgende Art zum Kochen zubereitet werden.

Man kocht darin Asche und Lehm zu gleichen Theilen, dann etwas Kalk, und läßt dieß kalt werden, siedet sie dann mit reinem Wasser aus, und kocht zuletzt Erbsen darin. Die Anlage zum Schwarzkochen in eisernen Töpfen wird auch beseitiget, wenn man 24 Stunden lang saure Milch in ihnen stehen läßt, und dieß einigemal wiederholt, bis die Milch sich nicht mehr färbt.

Irdene (thönerne) Geschirre sind zerbrechlich, und daher bei aller Wohlfeilheit in den Händen unachtsamer Personen immer sehr theuer; auch sind sie wegen ihrer Bleiglasur von den Aerzten als für die menschliche Gesundheit nachtheilig erklärt worden.

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

Darüber kann uns beim Einkaufe dieser Gefäße ein Druck mit dem Nagel des Daumens schnell zur Gewißheit führen. Bei einem solchen Versuche springt die zu leicht aufgelegte Glasur sogleich ab.

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

Die gewöhnlichen Formen der Kochgeschirre sind: der Kessel, die Kasserole, die Pfanne, die Schüssel, der Hafen (Topf).

Der Hafen ist unter allen diesen der größte Zeiträuber und Holzverschwender; denn sein Boden bietet dem Feuer nur wenig Fläche dar; die Flüssigkeit bildet in ihm eine lange Säule, welche von unten nach oben zu erwärmen viel längere Zeit verbraucht, als wenn die Flüssigkeit in der Keim oder Kasserole eine breite Fläche bildet. — Noch mehr Holz wird dabei auf den gewöhnlichen Herden verschwendet, wo die Töpfe um das Feuer herumstehen, und immer nur von einer Seite erwärmt werden, indessen auf der andern Seite die sie umgebende Luft die Wärme wieder ableitet.

Bei Sparherden fällt jedoch dieser Nachtheil weg, weil die Häfen mit dem flachen, zu diesem Zwecke gewöhnlich breiteren Boden unmittelbar auf die erhitzte Herdplatte zu stehen kommen.

Alle Kochgeschirre müssen mit genau schließenden Deckeln versehen seyn. Ist das Geschirr unbedeckt, so kommt die Luft mit der darin befindlichen Flüssigkeit in Berührung, und entzieht ihr zum Theil die Wärme wieder, die ihr das Feuer mittheilte; je mehr also die Luft die Oberfläche derselben berührt, je später kommt die Flüssigkeit auf den Siedepunkt, und je mehr ist dazu Holz und Zeit erforderlich. Jede

Köchin kann die Wahrheit von dem Gesagten darin bestätigt finden, daß das Ueberlaufen siedender Flüssigkeiten augenblicklich nachläßt, sobald man den Deckel vom Geschirre nimmt, und die Luft freien Zutritt hat.

Auch um die Flüssigkeit in offenen Geschirren im Sude zu erhalten, braucht es mehr Feuerung. — Zur Verhütung des Ueberlaufens darf man nur das Feuer mindern, oder auch den Deckel etwas lüften. In offenen Geschirren gehen mit den aufsteigenden Dämpfen auch viele kräftige und geistige Theile verloren, welche in bedeckten zurückgehalten und wieder niedergeschlagen werden.

Außer den eigentlichen Kochgeschirren, zu welchen auch Backbleche, Platten, blecherne Schüsseln, Hohlhippeneisen, Waffelkrampfeneisen, Dreifüße, Roste, Kochlöffel, Bratenwender (auf offenen Herden) u. dgl. gehören, benöthigt man noch mancherlei

Verschiedene Küchengeschirre,

als: Mörser, Reibeisen, Siebe, Durchschläge, Spritzen, Straubenlöffel, Formenstangen, Hack- und Schneidebretter, Wiegen-, Stoß-, Hack- und Küchenmesser, eine geglättete Steinplatte für Zuckerteige, Nudelbretter, Nudelwalzer, mehrere Wandeln, Schäffer u. dgl.

Alle diese Koch- und Küchengeschirre müssen nach jedesmaligem Gebrauche möglichst schnell gereinigt, und die metallenen nach dem Ausfinken der anhängenden Tropfen noch mit einem trocknen, reinen Tuche abgewischt werden.

III. Vorbereitungen zum Kochen.

Das Kochen im wahren und im bürgerlich-ökonomischen Sinne heißt gut und nicht theuer kochen. Die Speisen sollen mit wenigem Aufwande den Gaumen reizen, und der Gesundheit eben so wenig, wie den ökonomischen Umständen einer einfachen bürgerlichen Haushaltung nachtheilig seyn. Die sogenannte höhere Kochkunst, die oft weder auf den Kostenaufwand, noch auf die Gesundheit Rücksicht nimmt, ja sogar aus lauter Künstelei nicht selten auf die Schmachhaftigkeit vergiftet, soll uns keinen Maßstab geben. — Findet sich doch in einem neuen, übrigens mit vielem Talente ausgearbeiteten Kochbuch für herrschaftliche und bürgerliche (!!!) Tafeln Folgendes ausgesprochen:

„Es wird strenge darauf gesehen, daß die Gerichte vom Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen dahin präsentirt werden, um die erschlafenden Gaumen-Nerven durch stärkeren Reiz auf's neue immer zu erwecken.

Nach der ersten Tracht, die meistens aus kräftigen, nahrhaften Speisen besteht, wo der Magen befriediget, der Gaumen abgestumpft und das Vergnügen der Tafel aufzuhören scheint, kommt die zweite Tracht, und den Anfang machen dann die feinsten, lieblich schmeckenden grünen Speisen; sie kühlen den Gaumen, geben den feinsten Nerven ihre Empfänglichkeit wieder, und verschaffen so dem übrigen Theil der Tafel einen Genuß, der durch Behaglichkeit, vertrauliche muntere Stimmung an Wollust gränzt, und bilden in gewisser Hinsicht die Verbindung zwischen der nothwendigen Befriedigung des Hungers und der schwelgerischen Freude. Also ist das,

was dem Bulgairen ungereimt erscheint, oft von tiefer Weisheit so bestimmt.“

O du verschrobene Weisheit! Ihr genügt nicht, auf angenehme, naturgemäße Weise die Gflust zu befriedigen; der abgestumpfte Gaumen muß künstlich aufgeregt, der Magen überladen, und durch Gewürze zur Verdauung aufgestachelt werden. Wie ist es möglich, daß die Gesundheit bei einer so naturwidrigen, wollüstigen Schwelgerei auf die Dauer bestehen kann? Unvermeidliche Folgen davon sind Verdauungs- und Nervenschwäche, Sicht, Krämpfe und zahllose Krankheiten und Gebrechen, mit denen besonders unsere vornehme Welt für ihre schwelgerische Lüsternheit gestraft wird. Darum bleiben wir bei der einfachen, wohlfeilen, der Natur und Gesundheit gemäßen bürgerlichen Kochkunst, und der Tischordnung: Suppen, Fleisch, Grünzeug, Braten; auf Uebriges —

1. Vorbehandlung mancher Speisestoffe, besonders des Fleisches.

Gleich nach dem Schlachten ist kein Fleisch gut zu genießen; es muß durchlüftet und durch das Liegen etwas mürbe gemacht werden, welches Verfahren man die Mortifikation nennt. Die Zeit der Mortifikation ist nach Verschiedenheit des Fleisches und nach der größeren oder kleineren Wärme der Atmosphäre verschieden. Zartes Fleisch, z. B. von gewissen Vögeln, bedarf gar keiner Austrocknung und Lüftung. In Sommertagen geht das Fleisch, besonders aber das fette, sehr leicht in die Fäulniß; im Winter läßt sich jedes Fleisch länger aufbewahren; ist es aber gefroren, so muß man es nicht im warmen, sondern im kalten Wasser zuerst aufthauen lassen. — Sehr

zähes und hartes Fleisch muß vor dem Kochen oder Braten noch gut geklopft oder gequetscht werden.

Die zarten Fische, z. B. Forellen, bedürfen keines Liegens, indem sie bald faulen; die harten und zähen soll man nach Art der Isländer einige Tage der freien Luft aussetzen. Das gilt jedoch in der Regel nur von den Meerfischen, indem die Fische der fließenden Wasser selten sehr zähe sind. Das Räuchern und Beizen ist ein gewöhnliches Mittel, das Fleisch vor der Fäulniß zu bewahren.

Das Klopfen

macht das Fleisch mürbe und viel leichter kochbar. Zähes Fleisch, besonders von alten Thieren, muß immer geklopft werden. Am geeignetsten dazu ist ein eiserner Hammer, mit welchem man, wenn er heiß gemacht wird, das zähe Fleisch, welches sonst 4 Stunden sieden müßte, in 8 Minuten so mürbe klopfen kann, daß es kaum über eine Viertelstunde zu kochen braucht, um vollkommen genießbar zu werden.

Ein Engländer würde es vielleicht gleich ungekocht, unmittelbar nach dem Klopfen, sehr gut genießbar finden.

Man darf das Fleisch aber auch nicht so heftig schlagen, daß es seine ganze Form verlieren müßte. Mürberes Fleisch kann auch mit einem hölzernen Hammer geklopft werden. Diese Vorbereitung des Fleisches ist auch für den Braten anwendbar.

Längeres Aufbewahren

des Fleisches ist oft unerläßlich. Um es im Sommer bei Mangel an guten Kellern, Gewölbern oder Eisgruben längere Zeit gut zu erhalten, lege man z. B. die Kalbsstöße und Lamnbraten in ein tiefes irdenes Geschirr, gieße so viel abgenommene Milch

darauf, daß das Fleisch bedeckt ist. — Wenn es sehr heiß ist, muß man alle Tage, bei kühlem Wetter aber nur alle 3 Tage, neue, abgerahmte Milch aufgießen. So bleibt es nicht nur gut, sondern es wird auch vorzüglich schmackhaft.

Wildbraten, Rindfleisch u. dgl. schlägt man auch, wenn es noch frisch ist, in ein weißes Tuch, legt es in einen Kasten, und schüttet Sand darüber, so bleibt es auch 3 Wochen gut, und wird beim Zurichten recht mürbe. Ein solcher Kasten soll aber in eine trockene, luftige und kühle Kammer gesetzt werden.

Hat das Fleisch einen faulen Geruch angenommen, so sind Kohlen das beste Mittel dagegen.

Man nimmt ein faulriechendes Stück Fleisch, knetet es hinlänglich in etwas pulverisirten, wohl ausgeglühten Holzkohlen, und schafft dadurch in kurzer Zeit nicht nur den übeln Geruch weg, sondern gibt ihm auch einen angenehmen Geschmack.

Ist ein solches Fleisch des übeln Geruchs wieder entledigt, dann wäscht man es so oft ab, bis es gänzlich vom Kohlenstaube befreit ist, und bratet oder kocht es darauf. Es wird nach dieser Behandlung so gut, wie jedes andere Fleisch, schmecken.

Das Einpökeln

oder Einsalzen des Fleisches ist das gewöhnliche Mittel, solches länger aufzubewahren; es verliert dabei zwar viel von seiner Eigenthümlichkeit, gewinnt aber einen besonderen guten Geschmack. Der 2. Tag nach dem Schlachten ist die beste Zeit zum Einpökeln des Fleisches.

Man reibt die Stücke zuerst mit gleichen Theilen Kochsalz und Salpeter ein, nimmt dann Majoran, Kuttelkraut, einige Lorbeerblätter, Wach-

holderbeeren, ein wenig Rosmarin, Gewürznelken, Pfeffer, Muskatnüsse, Coriander=Ingwer und Saturei, stoßt alles zu Pulver, und reibt das Fleisch ebenfalls damit ein. Mit allen diesen Ingredienzen durchgerieben, legt man es in einen Kübel oder in ein enges Schaff, drückt es durch die Schwere einiger Steine recht fest zusammen, damit der sich daraus erzeugende Saft oder Sur sich darüber auszubreiten Platz gewinne, und läßt es in dieser Sulze 14 Tage liegen.

Das Räuchern

gehört mehr in die Sphäre der Hauswirthschaft überhaupt; doch weiß auch die Köchin ihrem eingesalznen Fleische durch ein- oder zweitägiges Aufhängen im nicht zu warmen Rauch die Eigenschaften des Halbgeselchten zu geben, welches besonders beliebt ist, aber nicht gar lange aufbewahrt werden kann. Am besten eignet sich dazu das junge fette Schweinefleisch.

Das Spicken

macht alle mehr trockenen oder herben Fleischgattungen saftig, wohlschmeckend, zierlich und ansehnlich.

Es gehören dazu Spicknadeln von Stahl oder geschlagenem Messing, von deren schicklicher Spaltung die elastische Kraft der Federn abhängt. Man bekommt sie von allen Größen, und ein Stück, worin sich Spicknadeln von Nr. 1 bis 16 befinden, nennt man eine ganze Garnitur.

Dann braucht man noch ein sehr dünnes, langes und schmales Speckmesser von ungewöhnlicher Schärfe, mit dem man den Speck sehr dünn schneiden kann, ohne ihn von einander zu drängen, oder

mit diesem Fette sich zu beschmieren, zu welchem Ende man es unter dem Schneiden oft naß macht.

Der Speck muß sehr körnig und fest seyn, und zumal, wenn er etwas weich wäre, auf dem Eise erkaltet werden.

Der geeignete Speck liegt nur einen Daumen hoch unter der Schwarte, das höhere und weiche Fett wird weggeschnitten.

Das Verfahren selbst muß durch Uebung erlernt werden. Jede Gattung Fleisch muß eine gewisse Dicke des Speckes haben, die im rechten Verhältnisse zum Volumen des Fleisches steht.

Zum *Schönspicken* gehört die richtige Setzung und Gleichhaltung der Linien, besonders wenn ein Stück doppelt und sehr reich gespickt werden soll. Das doppelte Spicken, wobei der Speck so durchgezogen werden muß, daß er auf beiden Seiten gleich weit hervorsteht, unterscheidet sich auch besonders durch ein dichteres Zusammensetzen des Speckes.

Beim gröberem Spicken sowohl mit Speck als mit Schinken werden in das Fleisch blos mit einem spitzigen Holz runde Oeffnungen gemacht, und in Salz gewälzte Stückchen Speck oder auch Schinkenschnitten hineingesteckt.

Auf diese Art spickt man verschiedene Fleischgattungen auch mit Sardellen, Knoblauch, Trüffeln u. dgl.

Das Dressiren

bezweckt eine schöne Form des Gerichtes, und wird besonders beim Geflügel nothwendig.

Bei dem zum Dünsten oder Dämpfen bestimmten Geflügel werden die Füße sammt den Schlegeln dem Rücken gleich zurückgebogen, in dieser Lage mit der linken Hand fest gehalten, und mit der rech-

ten mittelst einer stählernen Dressir-Nadel mit feinem Spagat rückwärts unter dem an das vordere Biegel stoßenden Bug auf der linken Seite des Stückes, das man zu dressiren hat, durch den Rücken hinein, neben der Brust vorwärts wieder herauszuführen, und den zurückgelegten Fuß umschlungen, wieder durch den Körper vorn gerade aus durchgestochen, auf der andern Seite den zurückgeschlagenen Fuß auch gefaßt, und bei dem an das hintere Biegel stoßenden Bug unter den rechten vordern Flügel rückwärts wieder heraus zu der ersten Lage, wo man ein Stück Spagat herabhängen gelassen hat, durchgezogen, um beide Ende fest zusammen ziehen, und binden zu können.

Die Haut des Halses, welche lang gelassen wird, während man diesen kurz abschneidet, wird über die gemachte Ausfüllung mit frischem Butter überschlagen, und mittelst den rückwärts durchgezogenen Spagat in dieser Lage befestiget; der Steiß wird in die rein ausgeschnittene Leibes-Öffnung gebogen, und auch mit dem durchgezogenen Spagat festgehalten.

Das Ganze wird durch die Heraushebung der Brust, nachdem das Brustbein gebrochen und herausgenommen worden ist, in eine hohe runde Form gepreßt, welche das fette und vollbrüstige Geflügel mit vorzüglich gutem Aussehen annimmt.

Kleine Hühnchen und Tauben, die gedünstet, eingemacht oder in Brühe gekocht werden sollen, dressirt man ohne Spagat.

Bei diesen werden die hinteren Biegel sammt den zurückgeschlagenen Füßchen, nachdem die Klauen abgestutzt, das feine Häutchen davon heruntergezogen, und in das dicke Fleisch unten ein kleiner Einschnitt gemacht worden ist, unter die Haut durch die

Öeffnung des Unterleibes hinaufgeschoben und hineingesteckt, so, daß wenn die Haut wieder zurücktritt, die Füßchen bis auf die abgestutzten Klauen in dem Leibe stecken bleiben. Bei größeren Gattungen, besonders Wildpret-Geflügel, ist dieses nicht anwendbar, indem ihre stärkeren Sehnen die eingesteckten Füße durch die Gewalt der Hitze wieder ausreißen, und dann sehr ungestaltet erscheinen würden, weswegen bei solchen die früher angegebene Dressur beizubehalten ist.

Bei jenem Geflügel, welches zum Braten bestimmt ist, werden die Füße niemals zurückgeschoben, noch weniger eingesteckt, sondern immer ausgestreckt, und sichtbar unten zur Hälfte abgestutzt, aber doch in der vorher angezeigten erhabenen Form dressirt, und nur mittelst einer kleinen Dressur unten noch beim Steiß in der ausgestreckten Lage fest gehalten.

Die Flügel werden rückwärts hinter dem Halse umgeschlagen, zuweilen auch zu Ende des ersten Gliedes ganz weggeschnitten.

Durch Uebung bekommt man bald eine Fertigkeit im Dressiren. Spagat und Dressirnadeln müssen am Ende immer wieder beseitiget werden.

Grünzeug, Obst u. dgl. wird mit dem Messer zugeschnitzet und dressirt.

Das Bandiren

des Geflügels, Wildprets u. dgl., vorzüglich der Bratenstücke, geschieht mit fingerdicken Speckblättern, die mit Bindfäden umwunden werden. Die Speckblätter müssen die hinlängliche Größe erhalten, damit der zu bandirende Stoff gehörig eingewickelt werden, und die Bindfäden gehörig geschnürt seyen.

Das Blanschiren

von Fleisch, Geflügel, auch Grünzeug u. dgl., geschieht durch Ueberfieden im Wasser, und dann wieder Abkühlen im frischen Wasser.

Das Wasser muß vorher kochen, bevor das zum Blanschiren bestimmte Stück hineingelegt wird. Alles zu Blanschirende muß offen und gäh sieden, bei Grünzeugen, als Spinat, Kauli, Broccoli, Spargel und auch bei Würsten, wird das Wasser gesalzen, bei Fleisch, Geflügel und andern Dingen nicht. Sobald das Blanschiren gehörig vor sich gegangen ist, so wird das heiße Wasser abgeseiht, und das Blanschirt in schon vorbereitetes frisches Wasser gelegt.

Das Fleisch bekommt dadurch ein besseres Ansehen, und das Grüne wird frischer.

Das Bräsiren (Braisiren)

besteht im Weichsieden des Fleisches, Geflügels, Grünzeuges u. dgl., nachdem es früher im Speck eingeschlagen und mit Zwiebel, Gewürz und Wurzelwerk belegt worden. Das Fleisch oder Geflügel wird oft auch roh abblanschirt in die Bräse eingerichtet, Alles mit Limoniensaft gut gewaschen, und langsam weich gesotten.

Wenn das bräsirte Stück aus der Bräse genommen wird, so legt man es auf ein weißes Tuch, oder auf reines Papier, und läßt das Fett vollkommen ablaufen.

Eine gute Bräs wird auf folgende Art gemacht:

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Schneideschinken (einen hart luftgeselchten Schinken), $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfett, ein wenig von ganzem Gewürze, als: Nelken, Muskat-

blüthe und Pfeffer, nebst verschiedenem Wurzelwerk, als: 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{2}$ Sellerie, ein Paar weiße spanische Zwiebeln, und einige Wurzeln Petersilie, welche in kleine Stücke zusammen geschnitten, und dann Alles mit 1 Maß Suppe begossen wird. Darcin wird das Stück Fleisch, Geflügel, oder was immer für ein Gericht bereitet werden soll, gelegt, und mit $\frac{1}{2}$ Pfund in breite Scheiben geschnittenen Speck bedeckt.

Das Gericht muß in das Bräswandel, wo es gekocht werden soll, genau passen; auch der Deckel des Wandels muß gut schließen.

Die Dob (Daube)

ist gleichbedeutend mit Bräs. Nur wird diese oft zu kalten Speisen gesellet, da muß sie aber zum Kraft-Gelä stocken. Um diesen Zweck zu erreichen, setzt man 1 Seitel guten weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Seitel guten Essig, nebst 1 $\frac{1}{2}$ Maß stärkerer Rindsuppe dazu. Uebrigens ist die Bereitungsweise wie bei der Bräse. Bloss der Bodensatz wird hier durch ein Haarsieb geseiht, vom Fett gereinigt, und nach einem Sude geklärt.

Das Flamiren

besteht im Absengen des haarigen Fleisches über Kohlenfeuer. Die Kohlen müssen gäh und stark flammen, und ja nicht rauchen. Das Geflügel muß von allen Federstifeln gereinigt, und wenn man es über dem Feuer hält, mit einem Tuche rein abgetrocknet werden. Zu lange über dem Feuer gehalten, wird es braun und unansehnlich.

Fricassiren

heißt ein Ragu oder Eingemachtes vom Geflügel, oder anderem Fleische, oder auch eine Sos mit ab-

geschlagenen Eierdottern binden, wobei vorzüglich die gehörige Dicke zu beobachten ist. Diese hat eine solche Fricass, wenn sie sich an den Löffel hängt. Vor dem Fricassiren, welches immer das Letzte ist, muß jede damit zugerichtete Speise von dem Fett vollkommen gereinigt werden. Die Fricass, wenn sie gehörig dick angezogen hat, darf man nicht mehr an's Feuer setzen.

Das Legiren

ist beinahe dasselbe Verfahren, nur kann es statt mit Eierdottern auch mit Blut geschehen. Was man legiren will, muß unaufhörlich geschüttelt werden, bis es die gehörige Dicke hat, sieden aber darf es nicht.

Das Glasiren (Glaciren)

oder glänzend (gewöhnlich braun) Bestreichen der Speisen geschieht mit zerlassener Suppenglas (Suppenzelteln) u. dgl. worauf gewöhnlich die Bräunung im Ofen vorgenommen wird.

Man gibt auch dem Obste, oder andern süßen Speisen eine braune Farbe, wenn man sie dick mit Zucker bestreicht, und dann mit einer dicken eisernen erglühten Schaufel leicht überfährt. Dieß muß gäh geschehen, daß der Zucker nicht schwarzbraun wird. Gelblich ist die rechte Farbe. Das Fleisch = Glas soll nicht zu dick aufgelegt werden, und seine Farbe soll hell sein. Das Glasiren geschieht meistens erst beim Anrichten. Es gibt auch bei der Bäckerei ein Glas, welches aus Zucker und Eiweiß besteht. Dieses wird nur getrocknet.

Die Glas (Glace) ist eine aus dick und kurz eingekochtem Fleischsaft, oder aus kurz eingegangener Rindsuppe bereitete Substanz. Fertig und

ausgekühlt wird sie in Zelten geformt, und besonders häufig auf Reisen gebraucht. Sie wird auch überhaupt in der Kochkunst sehr häufig benöthiget.

Paniren

heißt, gesottenes oder rohes Geflügel entweder ganz oder zertheilt, erst in Butter oder geschlagene Eier tauchen, und dann in geriebene Semmelbröseln oder in Mehl wälzen.

Das zu Panirende muß tief in Butter, oder in die Eier getaucht und in die Semmelbröseln, die man oft mit Mehl vermengt, vollkommen gewälzt werden, damit recht viel an den Stücken hängen bleibt, sonst bekommt es kein schönes Ansehen.

Das Passiren

besteht im Anlaufen oder Anschwizenlassen eines Speisestückes in Butter, Schmalz oder Speck.

Es darf aber nicht zu lange am Feuer bleiben, um nicht zu verbrennen.

Rulletten (Rouletten)

sind dünn geschnittene, mit Fische belegte, zusammengerollte, und mit Bindfaden umwundene Scheiben von frischem Fleische, das dann auf verschiedene Weise zugerichtet zu werden pflegt.

Stoffad (Estoufade)

nennet man geklopftes, gesalzenes, mit Mehl oder Bröseln bestreutes, in gebräuntem Butter oder in Speck geröstetes, und mit guter Schii oder mit anderem Säfte aufgekochtes Geflügel oder anderes Fleisch.

2. Vorbereitung verschiedener Hilfspfeisen.

Allgemeine Fleischbrühe (Fleischsuppe).

Man kocht Knochen und andere Fleischabfälle gut aus. Ein Pfund solcher Abfälle gibt $1\frac{1}{2}$ Maß guter Brühe, die man zum Nachfüllen, Begießen etc. bei andern Speisen braucht. Gewöhnliche Rindsuppe thut dieselben Dienste.

Konsummè.

Mehrere Pfund Rind- und Kalbfleisch, alte Hühner, Fleischabfälle u. dgl. werden mit feinen Kräutchen, 1 Zwiebel und etlichen Gewürznelken belegt, mit allgemeiner Fleischbrüh mehrere Stunden lang gekocht, stark eingesotten, darauf abgeseiht und abgefettet; zu verschiedenen Speisen gebraucht. Bis zum Spinnen eingekocht, nennt man die Konsummè auch Reduktion.

Glas (Glace, Suppenzelten)

wird so wie Konsummè, und ungesalzen zubereitet, zur Reduktion eingedickt, durchgeseiht und gebraucht. Zum Aufbewahren (als Suppenzelten) muß diese sich dick spinnende Flüssigkeit unter fortwährenden schnellen Umrühren noch weiter eingedickt, in Schokoladeform gegossen, gesulzt und an der Luft getrocknet werden. Durch Beimischung schwarzer Brühe bekommt man schwarze Zelten. (Von der schwarzen oder braunen Brühe wird bei den Suppen die Rede seyn.)

Liäson (Liaison)

oder Eidotterflüssigkeit. Man quirlt etliche Eidotter mit ein paar Eßlöffel voll Wasser gut ab, und läßt sie durch ein Haarsieb durchlaufen.

Beschamell

ist ein allgemeines Koch für verschiedene Speisen. Drei Kochlöffel voll Mehl rührt man mit 3 Seitel guten süßen Rahm (Obers) sehr fein ab, und läßt es bis zur gehörigen Dicke verkochen, worauf es durch ein Sieb gestrichen wird, und zu seiner Bestimmung gebraucht werden kann. Soll es zu Fleischbrühen dienen, so wirft man während dem Kochen eine halbe spanische Zwiebel und ein Stück Schneideschinken darein, und will man dieses, mit solchen Beimischungen Fleischbeschamell genannt, recht stark haben, so kann man noch etwas Glas dazugeben.

Einfach bereitet man das Beschamell auch durch gelind Anlaufenlassen (Passiren) von etwas Mehl in Schmalz, und Aufkochen mit einer verhältnißmäßigen Menge neu gemolkener Milch zur gehörigen Dicke.

Gelber Butter.

Guter Butter wird mit aufgelöstem Safran (mit Wasser im Mörser abgerieben und durchgeseiht) und gekochten Eidottern in beliebiger Menge fein abgerieben, und wenn man will, mit Limoniensaft gesäuert.

Grüner Butter

wird auf dieselbe Art bereitet wie der gelbe, nur nimmt man statt des Safrans etwas Spinatopsen.

Kräuterbutter.

Verschiedene würzige Kräuter mit etwas grüner Zwiebel und Schnittlauch werden fein geschnitten, etwas gewürzt und gesalzen, und mit Butter gut abgerieben.

Krebsbutter.

Die Abfälle von Krebsen, nämlich Brust, Füße, Schalen ic., ganz kleine Krebse (nach Beseitigung des Eingeweides und des Magens und nach Auslösung der Scheeren und Schweife zu anderweitigem Gebrauche), wohl auch die Schalen der gekochten Krebse allein, werden gut zusammen gestoßen, mit etwas Wasser geröstet, dann heiß mit der Hälfte Butter gemischt, durch ein Seibetuch gedrückt und stocken gelassen.

Ein anderes Verfahren ist die zusammengestoßenen Krebse mit Butter gemischt in Wasser sieden, durchzuseihen und auskühlen zu lassen, wornach der Krebsbutter obenauf stockt und abgenommen werden kann.

Sardellenbutter.

Feingehackte Sardellen mit der doppelten oder dreifachen Menge Butter abgerieben und durch ein Haarsieb gestrichen. Er wird zu verschiedenen Speisen, besonders zu Sosen und Faschen verwendet. — Zum selbstständigen Gebrauche muß bei der Bereitung auch etwas Del und Essig beigemischt werden.

Senfbutter.

Einige gekochte Eierdotter, gesalzen und gepfeffert, werden mit einer verhältnismäßigen Menge Butter flaumig abgetrieben, und zuletzt einige Esslöffel voll Kremsersenf dazugemischt.

Schokoladebutter,

auch schwarzer Butter genannt, wird bereitet, wenn man Butter mit einigen gesottenen Eierdottern und abgeriebener Schokolade mischt, dann mit etwas Essig und Del fein abtreibt.

Finherb (Finsherbes).

Eine Mischung von mehreren Schampions, grüner Petersilie und Zwiebel sehr fein zusammen geschnitten, wird mit etwas Butter gemengt, ein wenig anpassirt, dann bei verschiedenen Speisen nach Vorschrift verwendet.

Spinattopfen.

Der Spinat wird rein gewaschen, fein zusammen gestoßen und durch ein Tuch gepreßt, der Rückstand mit etwas Wasser befeuchtet, wieder gestoßen und ausgepreßt, der ganze Saft in eine kleine Menge siedendes Wasser gegeben, und ein wenig aufwallen gelassen.

Der sich bildende Topfen muß dann auf einem umgekehrten Sieb schnell abgeseiht und mit frischem Wasser abgospült werden. Man verwendet ihn, mancherlei Speisen damit grün zu färben.

