



Je länger es uns beschieden ist, für das Gedeihen unserer Liebsten zu sorgen, desto mehr werden wir die Wichtigkeit der Kenntnisse anerkennen, welche uns befähigen, das Küchengebiet zu beherrschen. Alle erfahrenen Hausfrauen sind darin einig, und die unerfahrenen mögen es sich einprägen, ehe der spitze Grabstichel der schlimmen Erfahrungen es ihrem Gedächtnisse einräbt: die Küche ist ein Bollwerk des Hausfriedens, welches von Reinlichkeit, Fleiß, Tüchtigkeit und Sparsamkeit vertheidigt und befestigt wird. Mit dem guten Willen allein, so unentbehrlich er bei dieser mühevollen, aber dankbaren Aufgabe ist, kann man den mannigfaltigen Anforderungen nicht genügen, es will alles gelernt sein — und dem Bestreben zu lernen, kommt das vorliegende Buch entgegen, da es nach jeder Richtung erprobte, vieljährige Erfahrungen unterbreitet. — Ehe wir zur Wiedergabe der Kochrecepte übergehen, ist es nöthig, erst alle anderen zur Küche gehörigen Zweige ins Auge zu fassen, und das ist: die Einrichtung der Küche, Pflege und Reinhaltung der Geräthe und schließlich der vortheilhafte Einkauf sowie die Conservirung des eingekauften Materiales bis zu seiner Verwendung.

### Einrichtung der Küche.

Die zweckmäßige Einrichtung der Küche ist mit ein Hauptfactor für das erfolgreiche Wirken in derselben.

Frau Ottilie Bondy sagt unter anderem in dem Aufsatze „Unsere Wohnung“ \*): „Die Küche ist ein wichtiger Bestandtheil der Wohnung; keine Hausfrau sollte eine miethen, wo der Küchenraum nicht für ihre oder ihrer Tochter eigene Arbeit eine angenehme Stätte ist. Eine helle, geräumige Küche fördert die Reinlichkeit und Reichhaltigkeit des Speisezettels, denn wenn im Mittelstande Frau und Tochter nicht gern in die Küche gehen, reizt ein arger Schlendrian ein. Man läßt das Dienstmädchen kochen ohne Abwechslung und Auswahl, bloß weil sie für gewisse Gerichte mehr oder minder

\*) Österr.-ungar. Familienkalender 1892. Verlag von Carl Prochaska, Leschen.

geschult ist, während bei eigener Mithilfe ohne vermehrte Kosten weit besser gespeist werden würde.

Der beste Herd, die vortheilhaftesten Einrichtungen für Beleuchtung, Wasserbeschaffung und Spülung sind Capitalsanlagen, die sich selbst in Miethwohnungen lohnen.

... ein guter, Feuerung sparender Herd und wenige und einfache Kochgeschirre. . . . die Zeiten sind vorüber, wo man die Küchen mit allerlei glänzenden, schwer zu reinigenden Gefäßen be- hing, die man beinahe nicht benützte. Das beste Geschirr und die vielen Erfindungen auf dem Gebiete der Küchentechnik, womit Mühe erspart und gleichmäßige Arbeit erzielt wird, sind die würdigste Ausstattung einer zeitgemäß eingerichteten Küche.“

Für angehende Hausfrauen folgt die Aufzählung der Gegenstände, welche in eine bürgerliche Küche gehören. Es läßt sich dafür keine Norm angeben, weil der für die Anschaffung bestimmte oder erübrigte Betrag ein Hauptwort mitzureden hat; man wählt dann eben die Anzahl und die Qualität der Einrichtungsgegenstände, welche die Mittel erlauben, halte sich aber den wirtschaftlichen Grundsatz vor Augen: lieber wenig aber von gutem Material. Rathschläge diesbezüglich folgen am Schluß des Werkes. Nebst dem Herd, der allerdings das nothwendigste, aber meist nicht anzuschaffende Requisite der Küche bildet, ist eine Küchencredenz, ein Unrichtkasten mit Schubladen wünschenswerth, um Küchengeräthe und allerhand Material aufbewahren zu können; das freie Aufhängen der Geräthschaften ist thunlichst zu vermeiden, es setzt sie dem Dunst und Staub aus und bedingt dadurch ein oftmaliges, zeitraubendes Reinigen. Sodann ein solider Tisch mit Ahornblatt und ebensolchen Schneidbrettern, eventuell mit Schublade für die verschiedenen Messer des Küchengebrauches, eine Wasserbank, Kohlenkübel mit Schaufel und Schürhaken und als eines der unentbehrlichsten Gegenstände, wenn man Pünktlichkeit haben will, eine einfache Wanduhr; vier emaillirte Töpfe verschiedener Größe mit passenden Deckeln, vier emaillirte Casserolen verschiedener Größe mit passenden Deckeln, zwei irdene Töpfe, eine irdene Casserole, eine irdene Bratpfanne (auch für Beizzwecke vorzüglich), zwei Weidlinge (einen größeren und einen kleineren); eine Pfanne zum Abfieden von Wasser und Milch, ein großer Topf für Wasser, eine Palatschinten(Omelette)pfanne, eine Dalkenpfanne mit 6—10 Vertiefungen (irdene sind vorzüglich dazu); eine Gugelhupfform, eine bis zwei Formen für Crème, Aspik, Aufläufe zc. zc., eine Ringform (sehr empfehlenswerth wegen vielfacher Verwendung), eine größere Springform für Torten oder Kuchen, zwei Backbleche (eins mit aufgebogenem Rand und eins ohne Rand); eine Kaffeemühle, eine Kaffeemaschine, ein Schöpf- und ein Schaumlöffel, ein Zucker-

streuer und eine Schachtel Krapsenausstecher; ein Passirsieb von größerer, ein Passirsieb von feinerer Gattung und ein kleines Suppensieb (die zwei letzteren von Roßhaar, ersteres von Messing), ein Drathsieb zum Passiren aller jener Speisen oder Gemüse, in denen keine Säure enthalten ist; ein Nudelbrett nebst Walker, ein Tranchirbrett nebst Fleischklopper, ein Tranchirbesteck (Messer und Gabel, Spicknadel), ein Reibeisen, sechs Kochlöffel und zwei Sprudler nebst Löffelbehälter; Ausgußkübel, Wasserkanne, Büttel für weiches Wasser, Reibschaff, Küchenlavoir, Reibbürste, Bartwisch, Staubschaufel und Besen.

Sonstige nicht gerade überflüssige Gegenstände sind: Fischwandel (mit Einsatz zum Sieden von Fischen im Ganzen); Schnellfieder für Spiritus; Ei von Silberdraht, zur Aufnahme von Thee sehr zu empfehlen. Der Gebrauch ist folgender: Wenn das Wasser siedet, zieht man es vom Feuer, füllt in das Ei die erforderliche Theemenge und hängt es in das Wasser; man läßt es aber dann nicht mehr sieden, sondern bloß 5 Minuten stehen, worauf man das Ei herauszieht. Man braucht so keinen Seiber mehr und kann auf diese Weise einen beliebig starken Extract bereiten, der sich, wenn er auch länger steht, nicht in seiner Dualität verändert, und bei welchem man durch Zusetzen von heißem Wasser die gewünschte Anzahl Tassen erreicht. — Schneeschlagmaschine (auch bekommt man den Stab mit der Spirale separat zu kaufen, mit welchem in jedem beliebigen Topf rasch fester Schnee zu erzeugen ist); Schneekästel mit Ruthe, ersteres von Messing, auch für Klären von Zucker zum Einsieden verwendbar. In Ermangelung all' dieser Behelfe ist mit einiger Geduld auch auf einem tiefen Teller vermittelst einer Gabel ein schöner, fester Schnee zu erzielen. — Spritze, geeignet für Spritzkrapsen, Schaumbäckerei und Butter, nebst drei dazu gehörigen Einsätzen; der erste dient für Spritzkrapsen. Wenn man die Butter zierlich serviren will, füllt man sie in die vorher mit lauem Wasser durchgespülte Spritze und drückt sie mit dem Kolben durch den schiebartigen zweiten Einsatz hervor; so bildet die Butter lauter dünne Fäden, die auf dem Teller gustid's aussehen und leicht zu streichen sind. Der dritte Einsatz ist für Schaumbäckerei, Buisserln, Verzieren der Speisen mit spanischem Wind, Füllen von Schaumrollen zc. — Ein Chartreuse-(spr. Schartröss-)Messer zum zierlichen Schneiden von Gemüse als: Kartoffeln, gelben Rüben, Kohlrüben zc. Schält man mit dem Messer, dann erhält man eine schönerippte Oberfläche; nudelig geschnitten, erhält das Gemüse kleine Zacken. — Zwei Gemüsebohrer, einer zum Ausstechen von kleinen, eirunden Formen, der zweite hingegen zum Ausstechen von kleinen Kugeln, welche bei Garnirungen einen hübschen Effect machen und besonders alten Kartoffeln das Aussehen von jungen geben. — Beessteakzange

zum Wenden und Herausnehmen von Beefsteaks, welche nie mit einer Gabel oder Messer angestochen werden sollen, da sonst der Fleischsaft herausfließt und sie dadurch unansehnlich und nicht schmackhaft werden; in Ermanglung der Zange bediene man sich zweier Kochlöffel. — Bürste zur Flaschenreinigung.

### **Einiges über den Werth und die Mittel zur Reinhaltung der Küchengeräthe.**

Die richtige Behandlung derselben trägt unbedingt zur langen Erhaltung viel bei, und es ist jeder Hausfrau angenehmer, die Arbeit verbessernde und erleichternde Geräthe anzuschaffen als immerwährend das ursprünglich Angeschaffte ersehen zu müssen. — Um mit den Holzgeräthschaften anzufangen, sind solche von Ahornholz wegen ihrer Dauerhaftigkeit und unübertroffenen Weise am empfehlenswerthesten. Die Reinigung erfolgt mit Bürste, heißem Wasser, in dem Soda und Pottasche gelöst wurde, und bei Flecken, noch unter Nachhilfe von Seife. Nie soll mit Sand gerieben werden, weil die Oberfläche der Geräthe dadurch faserig wird, was unhygisches Ansehen und rasche Abnützung zur Folge hat; überdies sind Speise, Flüssigkeit oder Staubtheilchen schwerer daraus zu entfernen als bei glatter Oberfläche. Nach dem Scheuern spült man mit lauem Wasser und trocknet an der Sonne oder auf dem mäßig warmen Sparherd. — Irdenes Geschirr ist, was den Anschaffungspreis betrifft, das billigste, allein die Gebrechlichkeit fordert selbst bei sorgfältiger Behandlung fortwährend Tribute: ein unmerklicher Sprung in der Glasur, das Zusehen des leeren Gefäßes direct auf das Feuer oder jäher Wechsel von heiß und kalt, sei es nun beim Inhalt, sei es selbst beim Reinigen, können die Zerstörung herbeiführen. Beim Einkauf klopfte man vor allem, indem man das Gefäß frei hält, mit dem Finger darauf; ein hellklingender Ton ist der Beweis, daß kein Sprung darin enthalten ist. In jüngster Zeit ist wiederholt nachgewiesen worden, daß die Glasur einen Bleigehalt hat, der sich den darin gekochten Speisen mittheilt und dieselben gesundheitschädlich macht. Es ist darum angezeigt, die Geschirre vor dem Gebrauch mit gesiebter Asche auszureiben und dann mit gesalzenem Wasser (auf ein Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz), dem man die doppelte Menge Essig beigemengt hat, mehrere Stunden zu fieden. Irdenes Geschirr eignet sich wegen der allmählichen Erwärmung zum Backen von Gernspeisen (Dalkerln), Braten von größeren Stücken, zu allen Beizbraten, für's Einsieden von Früchten und Marmeladen, und ist zu reinigen mit warmem Wasser und Soda. — Dem irdenen an Billigkeit zunächst, steht das Gußeisengeschirr; mit Email überzogen, übertrifft es natürlich

das vorige weitaus an Dauerhaftigkeit. Auf die Erhaltung der Glasur lege man sein Hauptaugenmerk; es gilt hievon alles beim irdenen Geschirr Erwähnte, überdies vermeide man das Scheuern mit grober Asche oder grobem Sande und wende nie das Messer an, um etwa angelegte Krusten wegzukratzen, denn das sind alles sträfliche Attentate auf die schützende Glasur. Die Reinigung erfolgt von innen mit warmer Soda- oder Pottaschenlauge (pro Liter Wasser 3 Defta Soda oder Pottasche gesotten), von außen durch Abreiben mit feinem Sand. Bodensatz oder angelegte Krusten entfernt man, indem man das Gefäß mit obiger warmer Lauge anfüllt und einige Stunden in dem mäßig warmen Rohre läßt; es wird sich dann alles ablösen und mit leichtem Scheuern zu entfernen sein, widrigenfalls man das Verfahren lieber wiederholt. — Das Gleiche befolge man bei Blechemailgeschirr; die Verwendung von Seife ist bei allen diesen Geschirren zur schnelleren Reinigung sehr vortheilhaft. Blechemailgeschirr, im Preise höher wie das vorangehende, ist am vortheilhaftesten, weil es weniger Brennmaterial erfordert, da es sich rascher erhitzt. Die Erhaltung der Glasur erheischt dieselben Rücksichten wie die beim Gußgeschirr; sollte indes einmal ein Stückchen der Glasur dennoch abspringen, dann darf das Geschirr für Kochzwecke, außer zum Wasserfieden, nicht verwendet werden, weil das bloßgelegte Eisen von Fetten und Säuren angegriffen wird, so daß sich Eisensalze bilden, die löslich sind und sich in die Speisen mengen. Das Aussehen und die Zuträglichkeit derselben leiden darunter. — Kupfergeschirr ist das theuerste, aber dauerhafteste, insbesondere wenn darauf geachtet wird, daß die Verzinnung, sobald sie etwa abgeschmolzen oder durch vielfaches Scheuern geschwunden ist, ersetzt werde. Das Kochen in derartigen schadhafte Kupfergeschirren ist direct gefährlich, weil Kupfer durch Verbindung mit Frucht- oder Fettsäuren den Giftstoff „Grünspan“ (auch „Spangrün“ genannt) bildet. Für die Reinigung von Kupfer- und Messinggeschirr empfiehlt sich: innen Wasser, in welchem Zinnheu abgesotten wurde; mit diesem selbst reibt man und spült hierauf mit Wasser und Soda ab; außen feiner Sand oder ein Essigteigel (Mehl mit Essig dickflüssig angerührt); mit diesem wird der Gegenstand gerieben, dann mehrmals in lauem Wasser gespült und gut auf dem warmen Herd oder an der Sonne getrocknet. Vorzüglich für die Reinigung sind auch Sauerampferblätter, mit welchen man die Gegenstände abreibt; im Uebrigen wie oben. Auch Stearinöl, mit rothem Puzpulver zu Brei gemischt, ist zu empfehlen; es wird dünn eingerieben und mit einem Wollstief rein abgeputzt; ähnlich die käufliche Kupferseife. — *Nickelgeschirr* ist gleichfalls eine Küchenzierde, dauerhaft und durch einfaches Waschen mit Soda- oder Pottaschenlauge leicht zu reinigen, doch ist der Streit

über die Zuträglichkeit der darin gekochten Speisen noch nicht entschieden.

In das Ressort der Küche fällt auch die Reinigung des Tafel-services von Porzellan, Glas und Silber. — Porzellan (zu Kochzwecken nicht empfehlenswerth, weil die Glasur am Feuer springt) wäscht man mit nicht zu heißer Sodalauge (3—4 Oefa Soda pro Liter Wasser gesotten), spült es in recht warmem Wasser ab und stülpt es zum Abtropfen um; nach demselben wischt man es trocken. Das erste Wasser sei nicht zu heiß, weil leicht kleine Sprünge der Glasur erfolgen. — Gläser, Flaschen, Krüge, Mundschalen, kurz alles, was von Glas ist, wird in einem besonderen Gefäß mit lauer Sodalauge gewaschen. Bei Flaschen und Krügen hilft man mit der Flaschenbürste nach. Bei trüb gewordenem oder fettem Glas kann man nachhelfen, indem man zerdrückte Eierschalen, etwas gesiebte Asche und laues Wasser tüchtig darin schwenkt. Oder man reibt es mit Salzsäurelösung (auf einen Liter 10—15 Tropfen) und der Flaschenbürste, in Ermangelung dieser mit einem reinen Waschel auf dem Kochlöffelstiel und spült es mehreremale in lauem Wasser ab. Nie bediene man sich jedoch des oft empfohlenen Schrotzes, wegen der bekannten Gifthaltigkeit des Bleies. Man trocknet, wie bei Porzellan angegeben wurde, mit einem nur für Glasabwischen bestimmten Tuch. — Gßbestecke sollen sofort nach dem Gebrauch, womöglich noch im Speisezimmer, in ein Kübelchen oder Töpfchen mit warmem Wasser gestellt werden, damit Säuren oder Fette nicht schwer wegzupuzende Flecken bilden. Messer werden bloß bis zum Hest mit der Klinge in das ja nicht zu heiße Wasser hineingesteckt, weil sie sonst in der Klinge locker werden; sollte dies in Folge längeren Gebrauchs geschehen sein, so empfiehlt sich nachstehendes einfaches Verfahren, sie wieder zu befestigen: Der hohle Griff wird mit feingestossenem Schellack gefüllt und in heißes Wasser gestellt; nach einer Minute stößt man das Messer zurück in diese Scheide und klopft mit derselben einigemal senkrecht auf den Tisch. Nach dem Erkalten ist das Messer wieder fest. Die Stahlklinge puzt man, nachdem sie gewaschen wurde, mit Schmirgelpapier blank und wischt sie gut ab. Oder man reibt mit Schmirgelpulver und spült im Wasser ab, worauf wie oben getrocknet wird. Desgleichen kann man das gewaschene Messer mit einem alten Flaschenfornk und feingesiebter Asche blank poliren, spülen und abtrocknen. — Silber wird in lauem Seifenwasser mit einem weichen Lappen gewaschen, lau gespült und trocken gewischt. Einmal in der Woche puzt man mit Silberseife oder Silberfugel. Auch kann man mit feinpulverisirter Kreide, welche mit etwas Spiritus oder Wasser dick angerührt ist, das Silberzeug bestreichen, etwas trocknen lassen, dann mit Flanell oder Warchent abreiben.

Denſelben Zweck erfüllt pulverisirter Trippel, mit Salmiakgeist an- gerührt, ein für Gold gleich gutes Putzmaterial.

### **Rathschläge beim Einkauf von Nahrungsmitteln.**

Es ist gewiß das Bestreben eines jeden mit Vernunft be- gabten Menschen, sein Geld für preiswürdige Gegenstände, die ihm den möglichsten Nutzen oder Genuß bieten können, auszugeben. Bei der Hausfrau ist dies eine der wichtigsten Pflichten, denn in ihre Hände legt das Familienoberhaupt einen beträchtlichen Theil seines Einkommens und sie muß bestrebt sein, den Haushalt möglichst behaglich zu machen ohne die festgesetzte Summe zu überschreiten. Da heißt es nun vor allem beim Einkauf vorsichtig zu sein, sich erstens durch Gelegenheitskäufe mit vorgeprägelter Billigkeit nicht zu Ausgaben verleiten zu lassen, und zweitens mit Sachkenntniß einzukaufen, damit einer vortheilhaften Verwerthung vorgearbeitet werde. Es folgen zu diesem Zwecke Rathschläge, Erfahrungssätze und Proben für den Einkauf von Victualien, Fleisch, Geflügel, Wild etc. — Wo es der Raum und die der Hausfrau zu Gebote stehenden Geldmittel erlauben, bedeutet der Einkauf gewisser Artikel des täg- lichen Hausbedarfes im Großen einen Vortheil an Geld und ins- besonders Zeiterparniß, da man das Mädchen nicht immer fort- schicken muß. Hingegen muß man fleißige Controlle üben und zwar über die Vorräthe einerseits, damit sie in verbrauchsfähigem Zustande bleiben, respective rechtzeitig verbraucht werden, andererseits Controlle über sich selbst, damit die Vorräthe nicht einen Mehr- verbrauch zur Folge haben.

### **Colonialwaaren (Specereien).**

Kaffee wird in zwei große Classen eingetheilt und zwar in die gelben und grünen Sorten; empfehlenswerth ist es, beide Sorten zu gleichen Theilen gemischt zu verwenden, sie aber erst im ge- brannten Zustande zu vermischen, da sie sich sonst ungleich rösten. Bei der Beurtheilung einer guten Kaffeegattung achte man auf die gleichmäßige Größe sowie den reinen Geruch und mache die Wasserprobe, indem man eine Handvoll im Wasser wäscht. Ist die gute Bohne nicht künstlich gefärbt, so wird sie das Wasser nicht trüben und in demselben untersinken. Die feinste Sorte Mokka kommt selten echt nach Europa; gute Qualitäten sind: Java, Ceylon, Menado, Marti- nique. — Gemahlener Kaffee, wie überhaupt gemahlene Gewürze sind trotz der großen Bequemlichkeit die sie bieten, beim Einkauf zu meiden, da sie unzählige Vermischungen mit werthlosem, oft unverdaulichem Material erleiden.

**Surrogate (Cichorie).** Wenn sie schon angewendet werden, um an Stelle eines Mehrverbrauches von Kaffee dem Getränke Farbe und Geschmac zu geben, so ist es am besten Feigen im Rohre, was während des Kochens und auch in Unterbrechungen geschehen kann, braun zu rösten und fein gestoßen zu verwenden. Man hat wenigstens ein reines Product, das dem Kaffee Farbe, Süße und Aroma verleiht.

**Thee.** Schwarzer und grüner Thee stammt vom selben Strauch, nur sind sie für den Handel verschieden bearbeitet; ersterer ist aus den zarteren Blättern durch Rösten und nachheriges Trocknen an der Luft bereitet, der letztere besteht aus den zaheren Blättern, welche einem Brühverfahren unterzogen und dann gerollt werden. Der letzteren Sorte wird oft durch künstliche Färbung nachgeholfen, wovon man sich gleichfalls durch Umrühren einer kleinen Probe in kaltem Wasser überzeugt: bei echtem Thee wird es kaum merklich gefärbt. Die feinste Sorte ist Peccothee (irrhümlich „Blüthe“ genannt), weil die zartesten, blüthenähnlichen Blatttriebe dazu kommen. Souchong ist gleichfalls vorzüglich. Sehr preiswürdig ist Bruchthee, der aus den gebrochenen Blättchen der feinen Gattungen ausgesiebt ist. Karawanentheee heißt der auf dem Landwege über Rußland importirte Thee, welcher darum geschätzt wird, weil angeblich der Seetransport das Theearoma beeinträchtigt. Thee zieht thatsächlich leicht Gerüche an und soll deshalb in Büchsen mit hermetisch schließendem Deckel oder in Glasflaschen mit eingeriebenem Stöpsel aufbewahrt werden.

**Zucker.** Derselbe soll im Bruch rein, fest und von flimmernder Weiße sein. Sehr zweckmäßig ist es drei Gattungen vorrätzig zu halten: I. Pilé, die billigere darum aber an Süße gleichartige Sorte, welche in Stücke gebrochen, sackweise verkauft wird; selbe ist fürs Kochen und Sieden ganz geeignet. II. Würfelzucker zum Tischgebrauch und III. Staubzucker für feine Bäckereien und zum Bestreuen. Bei letzterem muß man vor Fälschungen mit Mehl, Gips oder Kreide auf der Hut sein. Man löst zur Probe eine geringe Quantität Staubzucker in einem halben Glas Wasser auf, in welchem der Zucker klar und ohne Saß erscheinen soll.

**Chocolade** ist auf ihre Verfälschungen schwer zu prüfen. Die Bruchfläche sei dicht, kleintörnig und dunkelbraun, der Geschmac sei angenehm, nicht stechend, auch sollen keine gröbereren sandartigen Rückstände zu spüren sein. Die Aufbewahrung erfolge möglichst vor Luft geschützt.

**Cacao** kommt sowohl in der ursprünglichen Form als mandelähnliche Bohne, wie in Pulverform in Handel und ist das Grundmaterial der Chocolade, welcher er die Nahrhaftigkeit verleiht. Bei Cacaopulvern ist man ebenso der Gefahr ausgesetzt, durch Beimi-

sung von gemahlener Cacaoschalen gefälschte Waare theurer zu bezahlen. Unter den Bohnen sind die unter Cararas und Guahaquil bezeichneten, gut.

**Reis**, Carolina genannt, ist der beste. Er soll ein durchscheinend weißes, gleichmäßig großes Korn haben und nicht mit Bruchkörnern untermischt sein. Auch schmeckt man beim Zerbeißen der Körner ob der Geschmack rein, der Reis also bei der Einlagerung nicht dumpfig geworden. Die Aufbewahrung größerer Vorräthe geschehe an einem lustigem Orte und wirfle man den Reis hie und da.

**Mehl** sei schön weiß und soll einen guten, nicht dumpfigen, den Athem verschlagenden Geruch haben. Eine in der Hand zusammengebrückte Probe soll die Form selbst behalten, wenn man sie aufs Brett legt. Für die Behandlung des Mehlvorrathes gilt das bei „Reis“ angegebene.

**Sago** ist aus dem Mark der Sagopalmen hergestellt, wird aber vielfach mit Kartoffelstärke gefälscht. Beim Einkauf achte man darum auf gleichmäßige feste Körner, welche im Kochen ihre Form behalten und nur gallertartig verglafen.

**Hülsenfrüchte** besitzen einen hohen Nährwerth und sollen in der Vorrathskammer wie im Speiszzettel Berücksichtigung finden.

**Linsen**. Unter diesen ist die große Sorte, die sogenannten Seltenerlinsen, besonders geschätzt. Man achte darauf, daß keine oder wenigstens nicht viele gerunzelte, wurmförmige, oder von Insecten benagte darunter seien und der Geruch frisch erscheine.

**Erbsen** haben wir in drei Sorten: 1. gelbe, 2. geschälte und 3. getrocknete grüne Erbsen; die beiden letzteren Gattungen kochen, wenn sie enthüllt sind, rascher weich; die grüne Erbse ersezt, mit Zuckerzusatz gekocht, für Suppen die frischen. Merkmale für die Preiswürdigkeit sind dieselben wie bei Linsen.

**Bohnen**. Für Salate und Gemüse sind die kleinen weißen, für Purées und Suppen auch die größeren bunten Bohnen verwendbar. Wichtig ist, die ungleichmäßige Größe zu vermeiden, da dadurch das Weichkochen in der Weise verhindert wird, daß die eine Bohnergattung bereits gekocht, während die andere noch hart ist. Sie sollen nicht muffig riechen, auch ist es unter allen Umständen zu empfehlen, eine Probe auf Weichkochen zu prüfen, ehe der große Vorrath gemacht wird.

**Kollgerke** (Graupen, Gräuperl) muß frischen Mehlgeruch haben und sich schütten, ja nicht klumpig und knollig sein. Bei Aufbewahrung luftig halten und öfters ausschütteln.

**Citronen** dürfen nicht beschädigt oder grünlich sein, was auf große Unreife schließen läßt, auch sind die großen dickschaligen für den Einkauf nicht vortheilhaft, da sie saftlos sind. Zur Aufbewahrung

wickelt man jede einzelne in Seidenpapier und legt sie schichtweise mit trockenem Sand in einen Topf, doch so, daß sie einander nicht berühren, da sie an solchen Berührungstellen leicht faulen. Die oberste Schichte sei Zfingerhoch Sand.

**Orangen.** Die charakteristische rothgelbe Farbe läßt auf gute Reife schließen, die Merkmale und Conservirung genau wie bei den Citronen.

**Kosinen,** und zwar gibt es für den Küchengebrauch drei Sorten; nämlich Sultaninen, Corinthen und Cibeben. Die ersteren, von einem hellen Goldbraun, sind kernlos und müssen saftig, weich aber nicht trocken oder zusammengeklebt sein. Die zweiten, gleichfalls ohne Kern, sind schwarz und sehr süß, die letzteren hingegen großbeerig und violettbraun; wenn sie weder trocken, stark gerunzelt, noch mit Krümmelzucker bedeckt oder klebrig sind, so ist ihr Ankauf vortheilhaft für die in den Recepten folgende Verwendung.

**Mandeln.** Bei diesen ist vorwiegend darauf zu achten, daß sie von gleichmäßiger Größe und nicht mit Bruch- oder Schalenresten stark untermischt seien. Innen sollen sie sich durch klaren weißen Bruch und süßen Geschmack auszeichnen; die längliche große Sorte ist geschätzter.

**Kapern** sind desto preiswürdiger je kleiner sie sind. Sie müssen saftig und nicht auffällig grün, eher olivfarbig erscheinen, weil sonst eine künstliche Färbung durch den giftigen Grünspan zu muthmaßen ist.

**Gewürze:** Vanille sei von tiefbrauner, fast schwarzer Farbe; ein leichter Beschlag von weißen Krystallen wird auch als Zeichen guter Qualität geschätzt. — Weißer Pfeffer, für lichte Saucen, Mayonnaisen zc. soll ebenso wie der schärfere schwarze Pfeffer voll, also nicht leicht zerbrechlich sein und im Wasser nicht oben auf schwimmen. Er ist von derselben Pflanze wie ersterer, der aus der äußeren Fruchthülle gelöst ist. — Piment (Neugewürz, Nelkenpfeffer) ist nur auf seinen kräftig würzhaften Geruch zu prüfen und ob er nicht mit Bruch untermischt ist, desgleichen Gewürznelken; man achte bei diesen darauf, daß die Blüthenköpfschen erhalten seien. — Ingwer ist die in ungleichmäßigen Stückchen im Handel vorkommende Wurzel der Ingwerpflanze und hat in der Küche vielfache Verwendung. Er muß rundlich, nicht flach oder gerunzelt, von weißgelblicher Färbung und nicht wurmförmig sein. — Zimmt. Je dünner die zusammengerollten Rindenblättchen sind, desto preiswürdiger die Waare. — Muskatnuß. Unter diesen sind die runden den länglichen wegen des kräftigeren Aromas vorzuziehen; man achte, daß keine wurmförmigen oder gebrochenen Exemplare zugemischt sind. — Muskatblüte, ursprünglich die Hülle der Muskatnuß, von

besonders seinem Geruch. Die guten Merkmale sind die durchscheinende, lebhaft gelbrothe Farbe, wenig Bruch. — Lorbeerblätter guter Qualität sind leicht, trocken, ungebrochen und deutlich grün.

## **Rathschläge beim Einkauf von Fleisch, Wild und Geflügel.**

Bedeutend trägt zum saftigen Braten der Umstand bei, daß man jeder Sorte die ihr nöthige Zeit zum Mürbwerden „abliegen“ (mortificiren) läßt. Die im Buche folgende Mortifications-Tabelle gibt Aufschluß, wie lange man eine jede Gattung liegen lassen soll und kann. In größeren Städten bekommt man oft abgelegene Waare und informire sich deshalb genau.

**Jahmes Geflügel** deutet schon durch seine geringere Größe oder Zartheit der Knochen sein Alter an, nur soll sich eine gute gelbe Fettschicht unter der Haut angemästet haben. Man sehe auch darauf, ob die Halswunde blutig ist, das Thier also geschlachtet, und zwar in gesundem Zustande geschlachtet wurde. Das Blut darf nicht schwarz geronnen aussehen.

Fische soll man nur lebend kaufen; wenn diese so nicht erhältlich, so sind nur die rothen Kiemen, festes Fleisch und keine tiefliegenden Augen Zeichen der Verwendbarkeit.

## **Gemüse.**

**Kartoffeln.** Die gewöhnlichen Marktorten sind: die Rosenkartoffel mit dünner rosa durchscheinender Schale, Rippel, blaue, gelbe und weiße, sogenannte amerikanische oder Schneeflocken. Die letzteren kochen sehr rasch weich, sind zart, mehlig, zu Kartoffelspeisen und Pürees vorzüglich geeignet. Immer empfiehlt es sich, vor großem Einkauf, eine Probe zu kochen. Ausgekeimte Kartoffeln erkennt man, wenn in den Grübchen der Kartoffel die weißen Punkte, Reste des ausgebrochenen Keimes, fühlbar sind; erfrorene Kartoffel fühlen sich weicher an, beide Gattungen sollen vom Kauf abgeschlossen sein. Die alten Kartoffeln, welche in den Monaten April, Mai und Juni oft verwendet werden müssen, können von dem ihnen oft beihastenden Kellergeruch und unangenehmen Geschmack auf folgende Weise befreit werden, indem man die Kartoffeln schält und, nachdem sie in ein heißes Wasser gegeben wurden, darin einige Minuten ziehen läßt. Sie sind dann schmackhafter und können entweder gesotten oder auf eine andere beliebige Art verwendet werden.

**Weißkraut** (Kohl, Kopfkraut) muß fest anzufühlen sein, und dem Fingerdruck nicht nachgeben. Große Köpfe (Häuptel) sind weniger zu empfehlen, weil der Strunk viel ausmacht und die stark entwickelten

Blattrippen fein feines Kraut geben. Die kleineren Köpfe sind auch wohlschmeckender.

Selleriewurzel (Seller). Die kleine Knolle verwendet man zu Suppen, die große für Salat. Bei richtiger Cultur sollen wenig Nebenwurzeln sein.

Scorponeren (Schwarzwurzeln) sind durch ihren äußerst wohl-  
schmeckenden Milchsaft beliebt; damit dieser bei der Zubereitung nicht  
ausfließe soll er weder seitlich beschädigt noch gebrochen sein. Die  
daumendicke Wurzel ist am besten entwickelt und noch zart dabei.

Suppengemüse. Gelbe Rüben, Petersilie, Pastinak  
müssen mittelgroß sein, weil den großen die Süße fehlt und dürfen  
keine angenagten oder fauligen Stellen zeigen.

Kohlrüben dürfen nicht alter Gattung sein, da ihr Fleisch  
dann hart, oft holzig und ohne Süße ist. Mit Ausnahme an der  
Größe erkennt man das Alter, wenn die Haut nicht leicht die  
Nagelspur behält, sobald man mit dem Daumen andrückt.

Spargel müssen weiß und derb anzufühlen sein, wenn sie  
frisch gekocht sind. Liegen sie länger, so verlieren sie ihre Feuchtig-  
keit, werden im Stamme weicher, welker und bei der Bereitung  
schmecken sie bitter; gleichmäßige Größe ist für Weichkochen von  
Bichtigkeit.

Rothc Rüben (Rahnen) sollen in allen Würzelchen unbeschä-  
digt, äußerlich im rohen Zustand schwärzlich, violett und roth sein;  
ersterer Umstand verhindert das Ausfließen des Saftes und Geschmacks-  
loswerden der Rübe beim Kochen.

Kren (Meerrettig). Derselbe wird vielfach zu Gemüß- und  
Decorationszwecken verwendet. Beim Einkauf ist ein glatter, gerader,  
circa faustdicker Stamm vorzuziehen.

Spinat ist besser so lange seine Blätter noch hell, fast salat-  
grün sind.

Sproßkohl (Rosenkohl). Die großen Haselnüssen entsprechend,  
entwickelten Köschen müssen festgeschlossen und grün sein.

Karfiol (Blumenkohl) zeichnet sich in der preiswürdigsten Form  
durch eine weiße festgefügte Rose und einen festen (nicht weich-  
lich wulsten) Strunk aus.

Grüne Bohnen dürfen äußerlich noch nicht die Kernbildung  
erkennen lassen.

Gurken müssen frei von Sonnenflecken, Wurm- oder Käfer-  
bissen sein, die glatten länglichen sollen den mit kleinen Höckern besäeten  
vorgezogen werden. Die Schlangengurke empfiehlt sich wegen ihrer  
geringen Kernbildung zu Salat und zum Einlegen.

**Butterkohl** (Wirsing) zeichnet sich durch harte, festgeschlossene Köpfe und krause gelbgrüne Blätter aus.

**Zwiebeln** wähle man in festen, nicht ausgefeimten Exemplaren, für Purée sind die weißen, sogenannten spanischen, als die süßesten, am geeignetsten.

**Knoblauch**, ein seltener in Anspruch genommener Küchenartikel, ist in seiner größeren Gattung, wo die einzelnen Theile, Klauen, Zinken oder Behen genannt werden, recht entwickelt.

Zu den vielen Speisen besonderen Wohlgeschmack verleihenden Küchenkräuter gehört: Estragon (Dragun) für Salat und Essig bereitend. Thymian (Gundelkraut, Kuttelkraut) vorzüglich zum Beizen sauer eingemachter Linsen, Wildsauces. Basilikum und Rosmarin für Fisch- und Fleischmarinaden.

### **Einkauf von Eiern, Butter und Milch.**

Der Einkauf von frischen Eiern empfiehlt sich auch für Küchenzwecke aus zwei Gründen: erstens enthält ein frisches Ei mehr Eiweiß, weil dieses durch die Poren der Schale verdunstet, zweitens trennt sich dieses im frischen Zustand leichter und klarer vom Dotter, was das Schneeschlagen fördert. Wir führen zwei Proben an: wenn man das Ei in den zu einem Kreis geschlossenen Fingern hält und gegen das Licht durchschaut, so muß das unverbundene Ei klar rosig scheinen und keine schwarzen Flecken aufweisen. Die Eispitze mit der Zunge in Berührung gebracht, muß sich kühl anfühlen. Die zweite Probe ist, die Eier in ein Gefäß mit Wasser zu thun, die frischen sinken unter, die schlechten schwimmen oben auf.

**Butter** darf am Anschnitt kein streifiges, von Fälschungen (siehe Anhang des Kochbuches) herrührendes Aussehen haben und beim Druck mit dem Messer nicht Wasser oder Buttermilchtropfen zeigen, weil diese beiden von nicht gutem Auskneten der Butter herrühren, das Gewicht oft um die Hälfte vermehren und die Butter sich auf diese Art sehr hoch stellt. Immer koste man, der milde oberartige Geschmack ist die beste Richtschnur.

**Milch** unterliegt vielen Fälschungen (Pantshereien), die theils bestimmt sind ihr Alter zu verdecken, die Dicklichkeit und Süße zu erzeugen oder die Menge durch Wasser zu vermehren. Die Verfälschungen sind durch Lactometer (Milchmesser) und verschiedene im Anfang ersichtliche Methoden nachweisbar, die beste und sicherste Abhilfe ist die reelle Quelle; die Milch ist desto besser, je directer sie von der Kuh stammt.