Erklärung der dem Buche beigebundenen farbigen Abbildungen.

1. Tafel. Küchengewächse und Würzekräuter (Seite 88).

stellt uns diese Abbildung in natürlichen Farben dar. Welch' hohen Wert neben allen Gemüsen und Gemüsearten in der Küche auch die Würzekräuter haben, weiß wohl jede Frau oder mit dem Kochen vertraute Person. Namentlich die jungen Kräuter besitzen einen hervorragenden Wohlgeschmack. Um zu jeder Jahreszeit hievon zu haben, werden die Würzekräuter auch getrocknet oder in Essig eingelegt, dann zu Pulver oder Essenzen verarbeitet und zum Verfeinern von Fleisch aller Art, Gemüse, oder zum Einlegen von Wild, zum Marinieren der Fische verwertet. Der auf der Tafel abgebildete frische Waldmeister dient zur Herstellung des altbekannten Maitrankes „Waldmeisterbowle", und seine frischen Blätter werden kleingehackt zu Frühlingsbraten verwendet. Getrocknet benützt die praktische Hausfrau den duftenden Waldmeister als Wäscheparfüm und gleichzeitig auch als sicheres Mottenschutzmittel in ihren Schränken. Die ebenfalls abgebildete Kümmelpflanze ist ein allgemein verwertetes Würzekraut, die getrockneten Kümmelkörnchen dienen zur Bereitung von Suppen, Fleisch und Saucen, endlich auch zur Herstellung eines gesunden, dabei wohlschmeckenden Liqueurs. Spinat, Spargel und Artischocke sind feine Blut und Säfte bildende Gemüsearten; ihre Zubereitungsart in verschiedenen Variationen findet die Leserin im vorliegenden Buche.

1. und 2. Tafel. Schwämme, ihre Farben und Formen.

Tafel I. Genießbare Pilze (Seite 110).

Mit dem Eintritte der wärmeren Jahreszeit und dem Regen schießen die Pilze aus der Erde und geben ein äußerst wohlschmeckendes und billiges Nahrungsmittel. Da man bei den Schwämmen zwischen genießbaren Pilzen und Giftpilzen zu unterscheiden hat, so achte man genau darauf, sie kennen zu lernen, denn schreckliche Folgen zieht eine Unachtsamkeit beim Genusse der sonst so gesunden Pilze nach sich. Die natürlich wiedergegebenen Abbildungen geben eine Anleitung für das richtige Erkennen der Pilze. Über das Sammeln und Zubereiten siehe Näheres auf Seite 27—29 und in den einzelnen Recepten des Buches.

Tafel II. Giftpilze (Seite 112).

Die Giftpilze haben frappante Ähnlichkeit mit den genießbaren Schwämmen. Ihre Farben sind nur leuchtender, schöner, ihr Geschmack ist widerlich bitter und nicht selten wechseln sie beim Brechen die Fleischfarbe. Bei Vergiftungserscheinungen nach dem Genuss von giftigen Pilzen tritt nicht selten Brennen im Halse, Eingenommenheit des Kopfes, Durchfall, Leibschneiden und Betäu-

bung ein. Als erstes Gegenmittel ist Brechmittel anzuwenden, dann Klystieren, später Genuss von starkem schwarzen Kaffee. Inzwischen kann man auch Essigwasser dem Kranken reichen und kalte Umschläge um den Kopf machen. Auf jeden Fall sorge man für das rasche Erscheinen eines Arztes.

4.—6. Tafel. Rind-, Ochsen- und Kuhfleisch.

(Tafel I, II, III, Seite 168, 184, 201.)

Tafel I. Die besten Fleischstücke des Rindes.

Rind-, Ochsen- und Kuhfleisch sind die am meisten consumierten und begehrten Fleischarten aller Schlachthiere. Die Grundmasse des Fleisches besteht aus quergestreiften Muskelfasern, welche Grundmasse aber je nach dem Körpertheil, dem Alter, dem Fütterungszustande, endlich der Art des Schlachtviehes, mehr oder weniger durchgezogen ist von Bindefasern, Häuten, Fett, Knochen, Venen, Adern, Knorpeln und Drüsen. Die Beschaffenheit und Güte des Fleisches hängt zum großen Theil von diesen Nebenbestandtheilen des Fleisches ab, und seine Güte und Preis werden nach Prüfung dieser Einzelnheiten festgesetzt. Gutes Rindfleisch hat stets dunkle Fleischfarbe, gelbes Fett. Mastochsenfleisch schön rothe Farbe, mit weißem Fett marmoriert und durchsetzt, festes Knochenmark. Kuhfleisch von gutgenährten Thieren ist auch wohlschmeckend. Das Fleisch von jungem Rindvieh besitzt eine zartrosa Farbe, wenig und weißes Fett.

Fig. I. zeigt die besten Fleischstücke eines Rindes, zunächst Bugschulter, Oberschale oder Zapfen. Dieses Fleischstück dient sowohl als Siedefleisch, zum Dämpfen oder Dünsten, ist wenig fett. Ist das Fleisch wenig abgelegen, wird es durch Klopfen mit einem Holzhammer für den Gebrauch geeigneter gemacht.

Fig. II. Rose oder Blumenstück. Eignet sich für Siedefleisch, noch mehr aber zum Dämpfen, zum Einlegen in Essig und nachherigem Braten, zur Bereitung von Rindsschnitzchen, faschiertem Fleisch ꝛc.

Fig. III. Rostbraten- oder Rippenstück. Dieses wohlschmeckende Fleischstück ist vorzüglich zum Ganzbraten in einem Stück oder in Stücke getheilt zu kurzem Abbraten, aber auch zum Dünsten aller Art. Eine Reihe von Zubereitungsarten dieser Fleischsorten findet sich im Buche.

Tafel II, siehe Seite 184—185.

Fig. I. Lungen-Filet oder Mürbebraten. Dieses Fleischstück ist das beste, die Krone aller Rindfleischstücke, und besonders wertvoll von einem gutgemästeten Ochsen. Der Preis dieser Fleischgattung ist ein seinem Werte angemessen hoher. Die Art der Verwendung ist so ungemein reichhaltig, dass man davon ein Buch füllen könnte, ich verweise daher nur auf den Inhalt des vorliegenden Kochbuches. Während das Mittelstück des Lungen-Filet oder Mürbebratens nur für feinste Art der Zubereitung gewählt wird, als Beefsteak ꝛc., dient der hintere Zapfen zu Schnitzelfleisch, Sauerbraten und gleich dem dünnen Spitze zur Gulaschherstellung.

Fig. II. Hufstück, Beiried, Rostboeuf-Lende. Was ein gutes Rostboeuf ist, weiß jeder Feinschmecker. Man nimmt hiezu nur die Lende oder Beiried, außerdem macht man von dem Fleischstück Rindsbraten, Rahmsteaks oder gedämpftes Fleisch aller Art.

Fig. III. Bruststück, Brustkern. Das Bruststück ist ein reichlich mit Fett durchwachsenes Fleischstück, das man nur als Siedefleisch zu Gemüse gibt, mehr aber zum Dämpfen nimmt. Das kernige Fett gibt dem Fleischstück auch seinen Namen.

Tafel III, siehe Seite 200—201.

Fig. I. Schwanz- oder Schweifstück, Knöpfel, Schlussörtel. Ist empfehlenswertes Siedefleisch, in Stücke geschnitten gut zum Dünsten, zur Herstellung von Kümmelfleisch, Gulasch ꝛc.

Fig. II. Bauchfleisch oder Bauchstück. Dieses mehr grobfaserige Fleischstück eignet sich zu Tellerfleisch. Heiß zugesetzt, ist es in 1—1½ Stunden saftig gekocht, von vorzüglichem Geschmacke. Längeres Kochen ist nicht empfehlenswert. Dieses Fleischstück läuft beim Sieden sehr in die Höhe, während es an seinem Umfange verliert.

Fig. III. Kammstück oder Ausgelöstes. Dieses Stück gibt ein sehr saftiges Siedefleisch, eignet sich aber ebenso zum Abbraten, wenn von gutgenährtem Vieh, oder zum Dünsten.

7. Tafel. Hammelfleisch, Schöpsenfleisch.

(Tafel IV. Seite 216—217.)

Wie schönes Hammel- oder Schöpsenfleisch aussehen soll, zeigen die farbigen Abbildungen. Das Aussehen richtet sich zumeist nach dem Alter der Thiere, ebenso die Fleischfarbe. Im Spätherbste und Winter ist diese Fleischgattung am wohlschmeckendsten. Die Fleischfarbe ausgewachsener Thiere ist dunkelbraunroth, die junger frischroth. Ältere Thiere haben gelbliches, jüngere weißes Fett.

Fig. I. Kamm oder Rückenstück. Eignet sich zur Bereitung von Ragouts, Coteletts und Braten, oder in Stücke gespalten zum Heißabsieden mit Wurzelwerk.

Fig. II zeigt uns den Hammel- oder Schöpsenschlegel. Der Schlegel oder die Keule eignet sich entfettet vorzüglich zum Braten und Dämpfen oder zum Einlegen in Essig, um dann auf Wildbretart zubereitet zu werden.

Fig. III gibt die Abbildung eines ausgehauenen ganzen Rückenstückes, dem delicatesten Fleischtheil des ganzen Thieres. Man brät den Rücken, nur zum Theile entfettet, ganz am Roste oder in der Röhre. Die reichlich von Fett überzogenen Nieren löst man aus dem Fette, brät sie später mit dem Braten oder separat als beliebte Vorspeise.

Hammelfett kann nicht wie anderes Fett zum Kochen verwendet werden. Man benutzt es zur Bereitung von Seifen, Kerzen und Schmieren.

Alle vorstehenden Benennungen der Fleischstücke beim Hammel oder Schöpsen gelten auch für die gleichen Fleischtheile beim Kalbe. **Kalbfleisch** ändert sich in Fleisch- und Hautfarbe je nach dem Alter und der Fütterung des Thieres. Gutgenährte Kälber haben eine röthliche, ins leichte Grau sich neigende Fleischfarbe. Mit viel Milch genährte Kälber haben eine blasse Fleischfarbe und röthen sich erst beim Liegen an der Luft. Der Geschmack dieses Fleisches ist sehr mild und fein. Je älter die Kälber, desto gröbere Rippen oder Cotelett-

knochen und desto röthere Fleischfarbe. Gutes Kalbfleisch muss an den Nieren reichlich weißen Fettbelag aufweisen. Das Fleisch allzujunger Thiere schmeckt wässerig, fade und besitzt nahezu kein Fett. Man kaufe nie künstlich aufgeblasenes Kalbfleisch. Dasselbe erkennt man gleich beim Betasten, weil die Fingereindrücke in diesem Falle sogleich verschwinden.

8.—10. Tafel. Abbildungen von verschiedenen Tafeldecorationen.

(Tafel I—III, Seite 608, 632, 648.)

Die Abbildungen sollen nur beiläufig zeigen, wie man eine Festtafel arrangiert und decoriert, je nach der Jahreszeit oder dem Charakter des Festessens.

Gerade in Bezug auf Tafeldecken und -schmücken bietet sich der Hausfrau ein schier unendliches Feld von reicher Abwechslung, um ihren Geschmack und Kunstsinn zu entfalten. Schon die einfachste Art von Tischdecoration ist imstande, eine animierte Stimmung der Gäste wachzurufen. Uber die Vorbereitungen für die Mahlzeiten und Decken der Tische findet die Leserin manch beherzigenswerten Wink auf Seite 686—689 dieses Buches.

Tafel I zeigt eine gedeckte Sommertafel,

Tafel II eine Festtafel, z. B. für Verlobung, Festbankett, Ordensfeier 2c.

Hochzeitstafeln werden ebenso, aber nur mit Weiß-Grün-Blumenschmuck arrangiert. Bei einer Silberhochzeit streut man Silberähren, bei einer goldenen Hochzeit vergoldete Ähren in den zarten Blumenschmuck. Selbstverständlich müssen Tischkarten und Gedeckbouquets die gleichen Farben und Blumen haben, wie die übrige Tafeldecoration.

Tafel III zeigt die Abbildung einer Festtafel zur Herbstzeit, auch Jagdtafel oder sonst ein intimeres Fest. Man kann den Blumenschmuck solcher Tafeln zum Theile durch Fruchtarrangements oder Bäckereiaufsätze vereinfachen und ersetzen. Zierlich geformte Körbchen mit Broden oder Käsebäckereien sind nicht minder beliebter Tischschmuck.

Es erübrigt nur mehr noch, ein paar Worte über das Falten der Servietten zu erwähnen. Eine hübsch gefaltete Serviette macht stets den Eindruck des gesuchten und vornehmen Geschmackes. Es lassen sich bei einiger Übung und Geschicklichkeit allerliebste Variationen erzielen. Während die hohen Formen, als: Fächer, Spitzform, Bischofmütze, Schwamm und Tulpe nur decorativ wirken, dienen Schiffchen, Kleeblätter, Kohlkopfform, Kreuze und Flaggen auch zur Aufnahme von Weißbrötchen. Sternförmig gefaltete Servietten dienen auch zum Belegen von Silbertellern und Platten. Darüber wird die Platte oder der Glasteller mit Caviar, kalten Krebsen, Würsten u. dgl. m. gesetzt. Sehr oft werden auch die Servietten in Blumen- oder Fächerform gebracht, in ein Wein- oder Wasserglas eingesteckt, aus dem sie sich schön entfalten können, und jedem Gedecke beigestellt. Wie immer die Form auch gewählt wird, die Serviette darf nie zerknüllt aussehen, muss scharf gefalzt sein, wozu sich nur gut appretierte, nie weiche Servietten eignen.

Kleine Sträußchen zwischen den Servietten oder zierliche Tischkarten darinnen sehen nicht minder geschmackvoll aus.