Küchenkräuter.

Die gangbarsten, in jeder Küche verwendeten Kräuter werden in zwei Classen eingetheilt, und zwar in solche, die als Beigabe genossen werden können, und in solche, welche vermöge ihres Aromas zur Würze von Suppen, Saucen, Braten und Backwerken ꝛc. Verwendung finden.

Zu den ersteren zählt man die Sellerie, die Petersilie, Pastinake, Zwiebel, Knoblauch, Schalotten, Porrée, Meerrettig (Kren), Brunnen- und Gartenkresse, Schnittlauch, Majoran, Bertram, Boretsch, Dille, Estragon, Kerbelkraut, Champignons und die Trüffel.

Zu den letzteren: Basilicum, Salbei, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Saturei, Pfefferkraut, Gundelrebe, Fenchel, Anis und Koriander.

Zeller, auch Sellerie genannt, hat einen starken, gewürzhaften Geruch, einen anfänglich süßen, hinterdrein bitterlichen Geschmack, der jedoch lieblich und pikant ist. Die fleischigen Wurzeln, gekocht, werden in Scheiben geschnitten, mit Essig, Öl, etwas Zucker und Pfeffer als Salat verspeist und verleihen, der Fleischbrühe beigegeben, einen gewürzhaften Geruch, nur darf dieser nicht vorschlagen.

Petersilie wird zu Suppen und Gemüsen, oder auch in grünem Zustande, beziehungsweise die Blätter als Aufputz von Braten, Fischen ꝛc. ꝛc. verwendet. Die rübenartige, walzenförmige Wurzel wird als Zuthat der Fleischbrühe und verschiedenen Saucen und Ragouts beigegeben.

Pastinake wird wie Sellerie benützt, um der Brühe einen guten gewürzhaften Beigeschmack zu verleihen.

Zwiebel, Knoblauch, Schalotte und Rocambole dienen zur Bereitung von Saucen und Salaten.

Porrée oder Lauch wird als Würze der Fleischbrühe hinzugesetzt.

Meerrettig (Kren) ist eine überwinternde Pflanze, deren Wurzel gerieben oder geschabt, mit Essig und Zucker vermischt oder in Suppe und Milch eingekocht, als Zuthat zu Fleischspeisen gegeben wird. Auch als Salat kann derselbe, in feine Scheiben geschnitten, roh gegessen werden.

Schnittlauch hat einen angenehmen Geschmack und dient als Zuthat auf Suppen, Saucen, Salate und Eierspeisen ꝛc.

Brunnenkresse wird in der Küche nur als Salat benützt und mit etwas Salz und Essig angemacht, vorzugsweise zu Fasanenbraten, ebenso Rebhühnern beigegeben.

Trüffel, Champignons, die Aristokraten der Schwämme, werden in den betreffenden einzelnen Recepten näher besprochen.

Wie sollen Gemüse gekocht werden?*)

Vielen Hausfrauen dürfte diese Frage ebenso überflüssig scheinen wie die Beantwortung leicht, denn jedes Kochbuch gibt ja darüber Auskunft, die Mutter lehrt es der Tochter, jede Köchin bereitet die Gemüse, wie sie es in der feinen Küche gelernt hat:

„Der Hauptgrundsatz bei der rationellen Bereitung der Gemüse besteht darin, sie in kochendes Wasser einzulegen, um den Saft darin zu erhalten, denn laugt man sie zu lange im kalten Wasser aus, so verlieren sie allen eigenthümlichen Wohlgeschmack; ebenso ist es nöthig, dem Wasser eine größere oder geringere Dosis Salz beizufügen. Viele Gemüse, wie die Kohlarten und einige Hülsenfrüchte, theilen dem Wasser, worin sie gekocht werden, färbende und übelriechende Substanzen mit, deshalb muss man sie vor der eigentlichen Zubereitung nur einmal aufkochen lassen (blanchieren) und dieses erste Wasser weggießen, da es der Gesundheit nachtheilig sein würde."

Dieser Hauptgrundsatz gilt heutzutage bei allen jenen Hausfrauen, die noch am Althergebrachten hängen, selbständig zu denken nicht gewohnt sind und die Bestandtheile der Nahrungsmittel, sowie den Bedarf des Körpers an Nährstoffen nicht kennen.

Seitdem die physiologische Chemie uns bewiesen hat, dass das Blut, dieser köstlichste aller Säfte, ein Gemenge darstellt aus den verschiedensten Eiweißarten, Leimsubstanzen, Salzen, Mineralien, Gasen und Wasser, seit dieser Zeit ist manchem denkenden Menschen ein Licht aufgegangen, denn aus diesem

*) Entnommen dem „Praktischen Wegweiser", Würzburg.