
Einleitung.

Eine helle, geräumige und selbst bei jedem Windwechsel vom lästigen Rauche freie Küche — die nicht nur mit allen erforderlichen Geräthschaften hinlänglich versehen ist, sondern auch jede wünschenswerthe Bequemlichkeit, als Röhbrunnen *) und Ausguß besitzt, dabei ihrer zweckmäßigen Einrichtung nach: Gesindestube, Speise-Vorrathskammer, Holzlage und Kohlenbehältniß als nächste Seitengemächer hat — ist unstreitig für die darin beschäftigten Personen männlichen oder weiblichen Geschlechts, eine sehr große Erleichterung ihrer Berufspflichten. Indes hängt äußerst selten die innere Bauart von der Willkühr des Koches oder der Köchinn ab, die gewöhnlich eine Küche nehmen müssen, wie sie ihnen angewiesen wird; hat

*) Nicht jedes gute Trinkwasser taugt zum Kochen, eben so wenig eignet sich jedes gute Kochwasser zum Trinken. — Nur ein weiches, wenig mit mineralischen Bestandtheilen geschwängertes Wasser, leistet zum Kochen gute Dienste, es ist daher immer noch besser: dazu ein laues und stehendes zu brauchen, als ein mineralisches; denn die fauligen Pflanzentheile des ersteren, werden im Sieden theils durch das Schäumen abgesondert werden können, theils bei beruhigtem Wallen im Grunde des Gefäßes einen Niederschlag oder Bodensatz bilden, während die mineralischen Wässer im Kochen, die in ihnen enthaltenen Salze und Säuren um so mehr auflösen und den Speisen mittheilen.

daher eine solche nur die drei wesentlichsten Erfordernisse, daß sie nämlich: hell, geräumig sey, und es darin nie rauche, so nehme man sich wohl in Acht, um diese Hauptbedingungen ja nicht etwa eigensinnigen Launen oder Versuchen nach größerer Bequemlichkeit zu opfern.

Unter allen Umständen müssen Ordnung und die höchste Reinlichkeit in jeder Küche vorherrschen, auf deren Boden sogar nicht der mindeste Unrath geduldet werden darf; daher soll er nicht nur öfters gekehrt, sondern auch wöchentlich ein paar Mal mit Wasser abgerieben werden, damit keine faulenden Dünste die Küchenluft verunreinigen. Jedes bereits gebrauchte Küchengeschirr muß sogleich wieder gesäubert werden, und auf dem Gestelle oder dem Schranke, den ihm angewiesenen Platz einnehmen. Nie, unter keinem Vorwande, darf ein unreines gebraucht werden. — Um das Geschirr besser vom Schmutze zu befreien, nehme man beim Abspülen etwas Lauge unter das Wasser, und bediene sich beim Reiben lieber eines Bastwaschels als der Tücher oder Fegen. Kupfer und Messing trocknet man nach dem letzten Abwaschen, mit feinen Sägespänen ab, wenn es aus dem kalten Wasser kommt, um es vor dem Anlaufen zu sichern. — Überdies müssen aber auch der reinliche Anzug aller in der Küche beschäftigten Individuen — die stets gewaschenen Hände des Koches oder der Köchin, der überhaupt herrschenden Reinlichkeit und Vorsicht entsprechen, denn davon hängt nicht nur der Geschmack der Speisen, sondern gar oft auch die Gesundheit der Familie oder der Gäste des Dienstgebers ab.

Am Herde selbst muß ein bequemer Platz für ein

stark loderndes Bratenfeuer befindlich seyn, das auch mehrere Spieße mit hinlänglicher Hitze zu versehen im Stande ist. Zur andern Seite dieses centralen Gluthfeuers muß es einen Raum geben für Wasserkessel, verschiedene Häfen und Töpfe, um die abwärts gerichteten Gluthstrahlen nicht ganz verloren gehen zu lassen. An den vorgeschobenen Winkeln des Herdes und gegen den Rand hin, können Casserollenlöcher oder Seitenkamine angebracht seyn, in denen nur Kohlen gefeuert werden.

Nicht jede Holzgattung ist beim Kochen gleich; den Vorzug vor jeder andern behauptet das Buchenholz, nur sorge man dafür: stets mit überjährigem versehen zu seyn, weil ein noch feuchtes, grünes Holz nicht gut brennt, und manche Speise räucherig macht. Ein Vorrath recht trockenen Buschholzes oder Reissigs (Bürteln) wird besonders in Fällen, wo man zu den beabsichtigten Wirkungen ein rasch loderndes Feuer bedarf, sehr willkommene Dienste leisten. — Die gewöhnlichen Meiler- oder Holzkohlen für die Seitenkamine oder Casserollenlöcher des Herdes, verbreiten immer einen, den Speisen leicht nachtheiligen Dunst, dem man jedoch abhelfen kann, wenn man sie am Gluthfeuer recht ausbrennen läßt, ehe man sie in die Seitenkamine bringt; wo aber eine schon gedrängte und heftige Hitze, wie z. B. für den englischen Rindsbraten erforderlich wird, ist die echte abgeschwefelte Steinkohle — unter dem Namen Coak's bekannt — jedem andern Brennmaterial vorzuziehen.

Die in einer ordentlich eingerichteten Küche anzutreffenden Geräthschaften sind ungefähr folgende, unter denen wir jedoch die, auch zu den gemeinsten Hausbedürfnissen gehörenden, unerwähnt lassen:

Eine gewisse Anzahl größerer und kleinerer Spieße, welche sämmtliche dem, auf mancherlei Weise anlegbaren Bratenwender gehörig angepaßt werden können. — Dem Spieße ist zunächst der Rost verwandt. Man muß deren mehre von verschiedener Größe und unterscheidender Dichtigkeit des Gitterwerkes haben, da aber das rauhe Eisen sich selten vollkommen rein erhalten läßt, wäre wohl anzurathen, wenigstens zu feineren Bereitungen, auch ein paar, oberhalb polirte anzuschaffen.

Da man zum Reinigen des Geschirres, zum Abputzen des Geflügels, und überhaupt zu mancherlei andern Zwecken, immer siedendes Wasser zur Hand haben muß: ein kupferner oder eiserner Kessel zum Aufhängen über der Flamme, oder an seiner Statt ein umfassender Topf.

Obgleich man des irdenen Geschirrs von mancherlei Form und Anwendung, als: Hasen, Tiegel, Schalen, Rindln, Töpfe und Waidlinge nirgends ganz entbehren kann, so wollen wir uns dennoch seiner allgemeinen Bekanntschaft wegen, eines umfassenden Verzeichnisses desselben enthalten. Nur zu bedauern ist, daß damit gewöhnlich sehr unachtsam verfahren wird, und oft in wenigen Tagen Alles zerbrochen ist. Daher sollten Köche und Köchinnen mit mehr Ernst darauf sehen, daß die Küchenmägde mit dem Geschirr dieser Art etwas glimpflicher umgehen, und es mit mehr Bedachtsamkeit an den gehörigen Ort hinstellen, um es länger vor Feinrissen, die nachher am Feuer zu Sprüngen werden, zu bewahren. Beim Ankauf soll vorzüglich darauf Rücksicht genommen werden, ob das Geschirr eine Bleiglasur habe? denn diese ist der Gesundheit höchst nachtheilig.

Alle Kupfer- und Messinggeräthe der Küche, müssen

mit außerordentlicher Vorsicht und Reinlichkeit behandelt werden, weil sie sonst ganz leicht zu Grünspanvergiftungen führen können. Vergebens hat man das gefährliche Metallgeschirr, nach einigen, viel Schrecken verbreitenden Erfahrungen, durch Gußeisen zu ersetzen gesucht, da es doch in manchen Fällen, wo es einer schnellen Mittheilung der Hitze bedarf, durchaus erforderlich ist. Allein auch das Gußeisen verkalft sich, und wirkt sodann nachtheilig auf die Zähne und die Verdauung: überdies verderben eiserne Geräthe sehr leicht den Geschmack und die Farbe der Speisen. Man ist daher in den meisten Küchen von dem früher angenommenen Haß gegen das Kupfergeschirr wieder zurück gekommen, und macht gegenwärtig nur eine sehr gute Verzinnung — nicht Verbleiung — und sorgsame Reinigung zur Hauptbedingung eines unschädlichen Gebrauchs desselben. — In kupfernen Gefäßen ohne Verzierung, dürfen keine anderen Speisen bereitet werden, als solche: die nur einer kurzen Zeit zum Garwerden bedürfen; denn die Bewegung des Wassers während des Kochens, hindert die Wirkung in das Metall und die vom Grunde wie von den Seitenwänden des Gefäßes unaufhörlich aufwallenden Luftbläschen, entfernen die kochende Feuchtigkeit von der unmittelbaren Berührung des Metalls und lassen ihr keine Zeit, etwas von den Kupfertheilen anzunehmen. Dasselbe gilt von dem Gebrauche der messingenen Gefäße, die, wie bekannt, aus Kupfer und Zinn verfertigt werden. Weißgemachtes Kupfer soll unter gar keinem Vorwande, weder in der Küche noch bei der Tafel angewendet werden, weil es mit Arsenik versetzt ist.

Außer einigen wohl verzinneten *) Casserollen, statt deren man sich in großen Häusern zu verschiedenen Speisen wohl auch welcher von möglichst reinem Silber bedient, gehören in eine wohl eingerichtete Küche noch einige Kupferne, wohl verzinnete Formen und Model, um allerlei Mehlspeisen, Gallerte **) u. s. w. darin zu bereiten oder wenigstens zu gestalten.

Ein Durchschlag von Messing oder Kupfer und einige Haarsebe, die — wie sich von selbst versteht — sehr rein gehalten werden müssen.

Ein feiner Hobel, um Trüffel in Späne zu hobeln; gröbere um Kraut, Gurken, Äpfel u. dgl. aufzuschneiden.

*) Die Kennzeichen einer echten Verzinnung mit gutem Blochzinn und Salmiak ohne Blei, sind um so einfacher, da schon der erste Anblick zeigt, daß der Glanz des gemischten Zinns, ins Matte fällt und die Farbe ins Bläuliche spielt. Die Hauptprobe aber besteht darin: daß man ungefähr ein halbes Seitel guten Weinessig und eine gleiche Menge Wasser in ein solches Gefäß schüttet, es durch Flammenfeuer zum Sieden bringt, verändert sich nun der Geruch dieses Gemisches in jenen, welcher gewöhnlich entsteht, wenn man reines Blei durch siedenden Essig aufsteden will, so ist der Beweis der Vermischung des Zinnes mit Blei da. Noch klarer tritt dieselbe hervor: wenn man zu diesem Ende etwas Kochsalz thut und das Gemisch nun trübe wird, denn in einem solchen Falle, ist die bereits wirklich vorgegangene Auflösung des Bleis erwiesen. Übrigens zeichnet sich unverfälschtes Zinn schon durch seinen lebhaften Glanz und eine, dem feinen Silber beinahe ähnliche Weiße aus.

**) Es läßt sich nicht wohl erklären, warum man nicht schon längst die Formen für den Gallert aus Glas bereitet hat, da sie doch der Hitze nicht ausgesetzt werden und man die Farbe, Reinheit und Dichtigkeit des Gallerts in gläsernen Formen viel besser würde beurtheilen können, als in den kupfernen oder hölzernen? —

Einige Reibeisen von verschiedener Feinheit, um nicht jeden Gegenstand immer auf einem und demselben Werkzeuge reiben zu müssen.

Fehlt es dem Herde an Winkelfaminen, so müssen einige eiserne Dreifüße dieselben ersetzen. Eiserne Hasen und Kessel aber, können bloß zum gemeinsten Gebrauche angewendet werden, weil sie den Speisen sehr leicht Geschmack und Farbe mittheilen.

Einige weiß blecherne Schüsseln dienen zu verschiedenen Zwecken, besonders als Unterlagen zu allerlei Gebäckenen. Es ist besser, die Vertiefungen hinein zu schlagen, weil sie dann der Löthung nicht bedürfen; — allenfalls auch einige blecherne Puddingformen, die aber mit Zinn, nicht mit Blei gelöthet seyn sollen. Jedoch kann man letzterer füglich entbehren und den Pudding in reine Tücher geschlagen absieden.

Eine geglättete Steinplatte mit hölzerner Rolle, um allerlei Teig zum Backen und Sieden darauf zu verarbeiten; in Ermangelung der Marmorplatte bedient man sich eines glatten Bretes.

Ein Hackbret von hartem, wohl ausgelaugtem Holze, mit feinen Rändern umher, damit das Gehäcksel nicht herabfalle. Dazu gehört noch ein Wiegemesser mit doppelter oder mehrfacher Schneide, ein Hackmesser, ein Stoßmesser mit schlangenförmiger Schneide; ein großes, italienisches Schneidmesser, um Schinken, Salami, Boefsteaks u. s. w. in recht lange Streifen zu theilen, Küchenmesser zum Abgurgeln und Puzen, Handbeile, hölzerne Kochlöffel, Schöpf- und Schaumlöffel, kleine Hohlisen zum Ausstoßen der Gehäuse des Kernobstes oder zum

Ausschneiden verschiedener Kleinigkeiten in bestimmte Formen. Blecherne Zangen, um dem Backwerke bestimmte Gestalten zu geben u. s. w.

Mehre Mörser von Metall, Stein und Holz. Endlich werden ein papi anischer Suppentopf und ein englischer Dampfkessel, zur Vollkommenheit einer guten Kucheneinrichtung nicht wenig beitragen.

Die Verfasserinn dieses Kochbuches hat Sie, meine jungen Leserinnen, nun in eine, nach jedem billigen Wunsche eingerichtete Küche geführt, deren Speisegewölbe und Vorrathskammern mit Allem angefüllt sind, was dem Magen wie dem Gaumen des Menschen schmeichelt, ihm Nahrung und Wohlgeschmack gewährt. Obschon Sie einige theoretische Vorkenntnisse und praktische Handgriffe bereits im älterlichen Hause erlangten, so halte ich es doch im Allgemeinen für nöthig, ehe wir an das eigentliche Geschäft des Kochens selbst schreiten, einige — zwar scheinbar geringfügige und daher gar oft übersehene, aber dennoch höchst wichtige Bemerkungen voraus zu schicken. Die erste betrifft die

Verfertigung der sogenannten Einbrenn.

Für den ersten Augenblick wird es vielleicht mancher von Ihnen sehr überflüssig scheinen, hier auch noch einen Gegenstand besprochen zu sehen, der in den meisten Kochbüchern mit Stillschweigen übergangen wird, weil er selbst in der gemeinsten Haushaltung fast täglich vorkommt und für den sogar jede zum ersten Male an den Herd tretende Magd gar keine Anleitung zu bedürfen glaubt. Und den-

noch verdirbt eine schlechte Einbrenn, jede Speise ohne Unterschied, zu der sie angewendet wird, so, daß sie sich durch gar keinen Kunstgriff wieder herstellen läßt. Sie werden von der Wichtigkeit dieses so geringfügig scheinenden Gegenstandes um so gewisser überzeugt werden, sobald Sie sich nur der Lieblingsgerichte erinnern, die Ihnen durch schlechte Einbrenn verleidet wurden, wenn Sie dieses, an sich doch so leichte Geschäft ungeschickten Mägden anvertrauten.

Eine Einbrenn darf nie zu braun und nie zu licht, sondern der Grundfarbe jener Speise, zu welcher sie bereitet wird, angemessen, nie zu dick, aber auch nicht zu dünn, am allerwenigsten mit jenen effekthaften Pappknödeln versehen seyn, die sich leicht als Folge eines, nicht gehörig verrührten und in zu großer Dosis, auf einmal eingeworfenen, nicht selten feuchten Mehls bilden.

Die Hauptfordernisse einer ordentlichen Einbrenn sind: reines, vollkommen trockenes, mithin keinen dumpfigen Geschmack äußerndes Weizenmehl und frische, folglich von aller ranzigen Beschaffenheit ganz freie Butter. Da man diese jedoch nicht immer in der vorzüglichsten Güte haben kann, werden wir in der Folge zeigen, wie sich durch Einsalzen oder Schmelzen, eine gute Butter auf das ganze Jahr für den Küchenbedarf erhalten lasse.

Da die Rüche im Mai die besten Kräuter und die gesündesten Blumen genießen, von denen die Butter eine natürliche gelbe Farbe erhält, wird die in diesem Monat bereitete mit Recht für die beste gehalten. — Nach dieser behauptet die sogenannte Krautbutter, wenn näm-

lich die Kühe mit Krautblättern gefüttert werden, den Vorzug vor der Stoppelbutter, die nie die Schmackhaftigkeit jener beiden ersten erreicht, wenn man auch durch die, im Frühjahr eingesammelten, unter das Heu- und Strohfutter gemischten gelben Rühblumen, ihr die schöne Farbe der Maibutter zu geben weiß.

Man hat zweierlei Mittel, die Butter auf lange Zeit zu erhalten; das erste, bei uns üblichste, ist die Verwandlung in Schmalz. Man setzt nämlich die Butter, welche jedoch nie zu alt seyn darf, in einem kupfernen, wohl verzinneten Kessel zu einem gelinden Feuer, läßt sie zerschleichen und ganz langsam aufsieden, bis sie so hell wie Öl wird. Hierauf schäumt man sie ab und gießt das Helle durch ein reines Tuch in die bekannten Steintöpfe, welche man an einem mehr kühlen als warmen, jedoch nicht feuchten Orte aufbewahrt.

Die andere Art, das Einsalzen der Butter, wird gewöhnlich gleich wenn sie aus dem Nährfasse gekommen und ausgewaschen ist, vorgenommen. Dabei muß aber das Salz sehr gut mit den Händen, selbst in die kleinsten Theile der Masse eingeknetet werden. — Auch für diese Aufbewahrung verdienen die großen steinernen Töpfe den Vorzug vor den hölzernen Tönnehen, weil sich das Salz im Holze mehr verzehrt und letzteres auch nie so frisch und völlig geschmacklos, als das steinerne oder irdene Gefäß ist.

Zur Bereitung der Einbrenn nimmt man Butter oder Rindschmalz — des Schweinschmalzes bedient man sich nur in geringeren Haushaltungen — in eine Casserolle oder Mair, läßt sie recht heiß oder gelbbraun werden und gibt dann nach Verhältniß Mehl dazu, das man unter beständigem Umrühren mit dem Kochlöffel, so braun wer-

den läßt, als es der Speise angemessen ist. Zuletzt thut man die, nach Umständen für die Einbrenn erforderlichen Dinge, als Zwiebeln, grüne Petersilie, Schalotten u. s. w. dazu und rührt es ein. Will man Speisen mit Zucker kochen, so gibt man ihn zu dem braunen Mehle und läßt ihn eine schöne hohe Farbe bekommen.

Der zweite Gegenstand meiner, den praktischen Versuchen voraus zu schickenden Bemerkungen, betrifft die Anwendung der Gewürze und Fettigkeiten bei den Speisen.

Man hat in neueren Zeiten verschiedene, wiewohl nur in den Wind gesprochene Vorschläge gemacht, die fremden, uns aus Ost- und Westindien zugeführten Gewürze, durch einheimische ganz zu verdrängen, und nennt für diesen Zweck: Salbei, Thymian, Majoran, Schalotten, Wachholderbeeren, Kümmel, Koriander, Aneis oder Fenchel, Safran, Querdel, Kuttelkraut, Lorberblätter, Basilicum, Pfefferkraut, Dill, Paprika, Kren u. s. w.

Diese einheimischen Würzen kennt man wohl in jeder Haushaltung und macht auch in verschiedenen Fällen Gebrauch von ihnen, wo dann folglich die ausländischen Würzen wegbleiben können.

Allein bei aller Vorliebe für das Einheimische besonders Vaterländische, läßt sich doch unmöglich im Ernst behaupten, daß jene oben genannten Sämereien und Kräuter, dem einmal verwöhnten Gaumen unserer Feinschmecker, alle fremden Gewürze, ganz und in allen Fällen ersetzen werden. Man denke sich nur einmal als Surrogat

der Vanille: Wachholderbeeren, der Nelken: Salbei, des Zimmts: Kümmel und der Muscatblüthe: Dill! — Oder weiß vielleicht Jemand homogenere vorzuschlagen?

Auf der Stufe der Verfeinerung, auf welcher unsere Kochkunst heut zu Tage bereits steht, wird es nimmer gelingen, die zu lieb gewonnenen fremden Gewürze allgemein zu verdrängen; und wenn auch ein paar Sonderlinge aus Neigung zur Bizarrerie oder aus übertriebenen Sanitätsrücksichten, für ihre Familienhaushaltung eine Ausnahme machen wollten, so entsteht wohl billig noch die Frage: ob sie auch in Wahrheit ihre Absicht erreichen würden? da sie nirgends, als an ihrer eigenen Tafel speisen, keiner Einladung zu einem freundschaftlichen Mahle folgen und auf Reisen in keinem Gasthause den Mahnungen ihres murrenden Magens, aus steter, nicht ungegründeter Furcht Gehör geben dürften, daß die ihnen durch lange Enthaltbarkeit ganz ungewohnt gewordenen, fremden Gewürze jetzt wirklich, nach dem unvermeidlichen Genuße, üble Wirkungen auf sie äußern möchten, die sie doch vor der Annahme ihres Systems nie empfanden.

Der Hauptzweck aller Gewürze, deren man sich bei den Speisen bedient, ist: theils die Verdauung derselben zu befördern, theils aber auch, uns die Gemüse schmackhafter zu machen, und ihnen das Fade, sehr bald Eckel Erregende zu benehmen, was ganz ungewürzte Speisen an sich haben.

Unter den Gewürzen, deren man sich in der Küche bedient, gebührt unstreitig dem Salze der erste Rang, denn ohne Salz und irgend eine Fettigkeit, dieselbe be-

stehe nun in Butter, Rinds- oder Schweinschmalz, Olivenöhl oder der vom Fleisch abgeschöpften Fette, — würde man wenig Speisen unsern Gaumen anpassen können, überdieß haben beide das Verdienst, daß sie die Speisen mürber machen, mithin zur leichtern Verdauung vorbereiten. — Allein, wie überall, ist auch hier jedes Uebermaß schädlich, und dieß tritt sogleich ein, wenn man nicht bei der, durch Aufmerksamkeit und Überlegung sehr leicht zu treffenden Dosis stehen bleibt, die allein zur Erreichung jenes guten Zweckes hinlänglich ist.

Wohl zu merken: Fetttes Fleisch bedarf weit mehr Salz, als mageres, um ihm den üblen Geschmack zu benehmen, auch bedarf erstes bei der Zubereitung keiner daran zu gebenden Fettigkeit. Wildpret, enthält schon von Natur aus, mehr Salztheile in sich, als zahmes Fleisch; es würde demnach völlig übersalzen werden, wenn man im Salzen nicht den nöthigen Unterschied zu machen wüßte.

Die dritte meiner voraus zu sendenden Hauptbemerkungen, widme ich dem höchst nöthigen

Mortificiren des Fleisches.

Alles frisch geschlachtete Fleisch muß erst die thierische Wärme, den rauchenden Dampf ganz verloren haben und darf nicht eher zum Feuer gebracht werden, als bis es hinlänglich mortificirt ist, weil es sonst hart und zähe bleibt, auch schwer verdaulich wird. — Manche unserer geehrten Leserinnen werden diese Erfahrung schon selbst, wenn auch nicht an frisch geschlachtetem Fleisch aus der Bank, doch um so zuverlässiger in manchem unserer Gasthäuser zu machen Gelegenheit gehabt haben, in welchen

man nicht selten eine Gans oder anderes Geflügel, erst ein paar Minuten nach der Bestellung abzustechen und nach kaum zwei vollen Stunden schon aufzutragen pflegt. — Die Zeit, wie lange diese oder jene Fleischart mortificiren d. h. hängen oder liegen müsse, ehe sie schmackhaft zubereitet und ohne üble Folgen genossen werden kann, beruht auf dem Grade ihrer Laugenhaftigkeit oder der Neigung, die sie zur faulen Gährung hat, auch auf gewissen äußeren Umständen, wodurch diese beschleunigt werden kann. Daher läßt sich auch keine allgemeine Tabelle, für jedes Klima und jede Witterung passend, angeben, denn je heißer der Erdstrich oder die Witterung ist, um so weniger hält sich das Fleisch und um so eher muß es genossen werden. Im Sommer bei schwülen Tagen oder bei Gewitterluft sind oft vier und zwanzig Stunden, bisweilen sogar nur die Hälfte hinreichend, das Fleisch faul und eben dadurch ungesund zu machen, während es in kalten Ländern und bei strengem Winterfrost länger hängen oder liegen und später ohne allen Nachtheil für die Gesundheit genossen werden kann.

Demnach läßt sich zum Mortificiren, beiläufig folgender Maßstab annehmen:

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirsch- oder Rothwildpret	3 Tage.	8 Tage.
Schwein- oder Schwarzwildpret	5 —	10 —
Hasen und Kaninchen	2 —	6 —
Fasane und Berghühner	3 —	10 —
Muerhähne und Hennen	5 —	14 —
Kepphühner	2 —	6 —
Rind- und Schweinsfleisch	3 —	6 —
Lamm- oder Schöpsenfleisch	2 —	3 —

	Im Sommer.	Im Winter.
Kalb- und Lammfleisch	2 Tage.	4 Tage.
Truthühner und Gänse	3 —	8 —
Alte Hühner und Anten	2 —	6 —
Kapaunen	2 —	6 —
Junge Hühner und Tauben	1 —	4 —
Schnepfen und deren Arten	2 —	5 —
Kleine Vögel	1 —	4 —

Im Besitze einer recht guten Eisgrube, entgeht man auch in den heißesten Monaten des Jahres um so leichter allen Gefahren des Ungenießbarwerdens durch Verdorbenheit.

In Ermangelung einer guten, im Hause selbst befindlichen Eisgrube, sehen wir uns mit vollem Recht veranlaßt, hier einer, im nördlichen Deutschland unter dem Namen: »K a l t e K ü c h e,« in jedem anständigen Hause allgemein eingeführten Vorrichtung empfehlend zu erwähnen, weil dieselbe sowohl ihrer Zweckmäßigkeit als auch ihrer Einfachheit wegen, ohne abschreckende Kosten, überall leicht herzustellen ist, und daher schon längst in unserm Vaterlande eine allgemeine Aufnahme gefunden haben sollte.

Die ganze Vorrichtung besteht aus einem, vier bis fünf einen halben Schuh hohen, und zwei einen halben Schuh breiten Behälter, dessen oberen und unteren Theil, zwei harte Holztafeln bilden. — An dem oberen, sind inwendig eine Menge Haken zum Aufhängen des Wildes, Geflügels und anderer Fleischartungen, die noch mortificirt werden sollen, angebracht; der untere ganz glatte Theil, dient zum Aufbewahren schon fertiger oder noch unvollendeter Speisen, Beizen

u. dgl. — Die Wände dieses Kastens, werden bloß von einer, an jeder Eckseite perpendicular stehenden Latte gebildet, von der, bis zur andern, ein so genanntes Fliegenetz ausgespannt ist, das vorn eine practicable, zum Verschließen eingerichtete Thür macht. — Ein solcher Kasten wird vermittlest einer Rolle an einem Kloben in der Speise oder in einem andern Gewölbe — versteht sich: immer außer dem Bereiche der Sonnenstrahlen — schwebend an der Decke befestiget, und mit einem an der Mauer anzubringenden Seile, nach Willkühr heraufgezogen oder heruntergelassen.

Welchen Vortheil diese sehr einfache Vorrichtung großen Haushaltungen und vorzüglich Gastwirthen, gewähren muß — da die aufzubewahrenden Dinge, in einem freien Luftzuge hängen, und in ihrer schwebenden Lage nicht nur vor Ragen und Mäusen, sondern auch durch die Fliegenetze vor allen Beschmutzungen anderer Insecten, hauptsächlich der Spinnen und vor Erzeugung der Maden gesichert sind, bedarf wohl keiner weiteren Auseinandersetzung?

Man kann eine recht gute Köchinn seyn, und Alles, was vorgeschrieben wird, zur höchsten Zufriedenheit bereiten: aber dennoch nicht Umsicht und Kenntniß genug besitzen, auch ohne anordnende Leitung eine Tafel zu bestellen, eine Wirthschaft mit Geschmack und Anstand, nach eigener Bestimmung zu führen, in welchen Fall doch Köchinnen nicht selten kommen können. In dieser Rücksicht dürfte es wohl sehr angemessen seyn, schließlich unsere geneigten Leserinnen bekannt zu machen mit der:

Rechten Zeit des Einkaufes verschiedener Victualien und den Vortheilen ihrer längeren Aufbewahrung:

Sowohl Frauen, die ihrer Haushaltung selbst rühmlich vorzustehen wünschen, als auch Köchinnen, die mit Verstand und Umsicht, zur Zufriedenheit das ihnen anvertraute Küchenregiment führen wollen, haben für ihre Speisenanordnungen vorzüglich die rechte Zeit des Einkaufes, nämlich jene Zeit, wo die, auf eine anständige Tafel zu bringenden Gegenstände durch schmackhafte Zartheit am besten sind, zu beobachten. Sobald diese, allen Producten sowohl aus dem Thier- als Pflanzenreich festgesetzte Epoche vorüber ist, eignen sie sich nicht mehr schicklicher Weise zum Auftragen. Früher oder vor der allgemeinen rechten Zeit, sind wohl Gartenfrüchte und Obstsorten — in Glas- und Treibhäusern erzeugt — als seltene Delicatesse auf die Tafel zu bringen, aber nicht später, mit Ausnahme der einzigen Erdbeeren, die im Juni wie im September gleich willkommen bleiben. So wird z. B.

Kohlraabi nach Michaelis holzig und verliert dadurch seinen guten Geschmack.

Grüne Schnittbohnen erhalten sogleich eine widerliche Süßigkeit, sobald sie ein nächtlicher Reif trifft.

Kren ist vor Michaelis seines grusichten Geschmacks wegen nicht wohl brauchbar.

Grüne Erbsen sind am schmackhaftesten, wenn sie weder zu dünn noch zu dick sind.

Spargel hat seine beste Zeit im April und Mai. Durch langes Liegenbleiben, besonders in warmen Tagen, wird er welk und verliert gar sehr am Wohlgeschmack.

Steckrüben halten sich bei guter Aufbewahrung bis in den März *).

Gelbe Rüben sind zwar am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, wenn sie recht süß sind, gewöhnlich ist man sie aber nur von der Dicke eines kleinen Fingers, ganz jung im Frühjahr **).

Gänse und Anten eignen sich nach dem neuen Jahre auf keine Tafel mehr.

*) Wenn man sie über Winter in oben offenen Tonnen mit sehr trockenem Sande packt, denn feuchter würde sie faulend machen. Vorher nimmt man ihnen das Kraut durch einen Scheibenschnitt ganz glatt weg, läßt sie einige Wochen liegen, streut dann auf den Boden einer aufrecht stehenden Tonne, die immerhin eine Salztonne seyn kann, einem Zoll hoch Sand und legt eine Schichte Rüben darüber, und fährt so fort wechselseitig mit Sand- und Rübenschichten, bis die Tonne voll ist. Am besten bewahrt man sie in einem kühlen Gewölbe oder in einem trockenen Keller.

**) Eignen sich auch gelbe Rüben im Winter für keine große Tafel, so dürfte ihre gute Erhaltung, besonders in Familien mit vielen Kindern, für die sie eine eben so schmackhafte als gesunde Nahrung zu einer Zeit geben, wo man gar oft in Verlegenheit ist: den schwer verdaulichen Mehlspeisen und Hülsenfrüchten durch Abwechslung auszuweichen — zu berücksichtigen seyn. — Man nimmt den, für den späteren Gebrauch aufzubewahrenden gelben Rüben, wenn sie im October ausgegraben werden, niemals den Kopf und das Herz der Blätter, sondern nur die äußersten Blätter bis an das Herz, und bewahrt die etwas abgetrockneten, im Sande an einem trockenen Orte vor dem Froste bis in den März. Dann werden sie wieder herausgenommen, das Herz schneidet man jetzt weg und gräbt die Rüben an einem kühlen, trockenen, schattigen Orte so tief in die Erde, daß weder Luft noch Sonne sie treffen können. Auf diese Art bewahrt, kann man sie noch wohlschmeckend zu der Zeit essen, wo es schon neue gibt, welche aber gewöhnlich noch sehr theuer zu seyn pflegen.

Schnecken werden nur in den zwei letzten und zwei ersten Monaten des Jahres genossen.

Frösche im December, Januar und Februar.

Mustern, vom October bis in den Februar.

Stoekfisch nicht über die Charwoche hinaus.

Krebse, im Mai, Juni, Juli und August; in den acht übrigen Monaten (mit einem r) kommen sie auf keine Tafel.

Die Maibutter gilt für die beste.

Eyer werden nach dem Fasching am wohlfeilsten, steigen aber nach Ostern wieder im Preise.

Der Haupt-Kälberfall beginnt um Lichtmess, der Lämmerfall im März.

Bei den Fischen kommt deren, sehr verschieden eintretende Laich-, beim Wild und Geflügel die Brunft- und Brutzeit, der Schluß und die Wiedereröffnung der Jagd in Betrachtung. Hier folgt zur bequemen Übersicht ein möglichst genaues und vollständiges

Verzeichniß

der einem jeden Monate des Jahres insbesondere eigenen Producte aus dem Thier- und Pflanzenreiche zum Gebrauch für die Tafel.

Januar.

Fleisch, Geflügel und Wild.

Ochsen-, Hammel-, Kalb- und Schweinfleisch. — Hirsche, Rehe, Hasen, Auerhühner, Schnepfen, Fasanen. — Indiane, Kapauen, Hühner, Tauben.

Fische.

Hale, Mustern, Barsche, Flinder, Frösche, Kar-

pfen, Schleihen, Neunaugen, Stockfisch, Schollen, Steinbutter, Stachelrochen, Blattrochen, Stör, Stinte, Weißfische, Hummer, Krabben, Taschenkrabben.

Zugemüse und Küchenkräuter.

Weiß- Braun- und Savoyerkohl, Sprossen, Broccoli, Zwiebeln, rothe Rüben, Spinat, Kartoffeln, Rüben, Sellerie, Pastinak, Kerbel, Endivien, Scorzonern, Lattich, Kresse.

Obst.

Äpfel, Winterbirnen, Nüsse, Mispeln, Weintrauben.

Februar und März.

Fleisch, Wild, Geflügel und Fische wie im Januar.

Küchenkräuter.

Die obigen nebst Treibhaus-Schminckbohnen.

Obst.

Äpfel, Birnen, Treibhaus-Stachelbeeren.

April, Mai und Juni.

Fleisch und Geflügel.

Ochsen-, Hammel-, Kalb- und Lammfleisch. Im Juni: Dammhirsche und Hasen. Kapauen, Poularden, junge Hühner, junge Anten, Tauben und Kaninchen.

Fische.

Karpfen, Schleihen, Stinte, Aale, Forellen, Steinbutte, Hummer, Kaulbarsche, Lachse, Haringe, Makrelen, Krabben, Garnälen. Vom Mai an Krebse.

Küchengewächse.

Frühkohl, grüne Erbsen, Schminkbohnen, Blumenkohl, Spargel, Artischocken, Radischen, gelbe Rüben, Salat, Kohlrabi.

Obst.

Im Juni: Erdbeeren, Kirschen, Melonen, Stachelbeeren, Aprikosen, Johannisbeeren, Birnen, Nectarinen und einige getriebene Pfirsicharten.

Juli, August und September.

Fleisch und Geflügel.

Ochsen-, Hammel-, Kalb- und Lammfleisch. Junge Gänse und Indiane, Regenpfeifer, Nepphühner erst im September, Hühner, Tauben.

Fische.

Makrelen in Juli noch, dann nicht mehr, Hechte, Barben, Karpfen, Aale, Glattrochen, Schellfische, Butten, Stachelrochen, Schalthiere bis im August Krebse, feine Auster.

Gemüse.

Kohlrabi und die bereits oben genannten, weißen Rüben, Erdäpfel.

Obst.

Im Juli: Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Melonen.

Im August und September: Pfirsichen, Feigen, Lambertnüsse, Maulbeeren, Zwetschken, Äpfel, Nectarinen, Trauben.

October.

Fleisch, Wildpret und Geflügel.

Fleisch der Hausthiere wie immer. Hasen und Wildpret aller Art, Fasane, Repphühner, Lerchen, Mornelle, Pfeifänten, Haselhühner, Kriechänten und mit Ende des Monats wilde Gänse und Anten. Zahmes Geflügel wie im September.

Fische.

Barben, Barsche, Goldfische, Gründlinge, Hechte, Heilbutten, Karpfen, Lachsforellen, Schleihen, Stinte, Schalthiere, Austern.

Gemüse.

Unterrüben und die bereits genannten, Kopfkohl u. s. w.

Obst.

Pflirsche, Birnen, Feigen, Schlehen, Trauben, Äpfel, Hagebutten, Mispeln, Damascenerpflaumen, Wall- und andere Nüsse, Quitten, Elsebeeren.

November.

Fleisch, Wild, Geflügel und Fische wie im vorigen Monate. Gemästete Martinsgänse. — Frösche und Schnecken noch ins Besondere.

Gemüse und Obst

wie im October.

December.

Fleisch und Wildpret.

Ochsen-, Hammel-, Kalbs-, Lamm- und Schweine-

fleisch. — Hasen, Wildpret, sowohl rothes als schwarzes. Kaninchen.

Zahmes und wildes Geflügel.

Änten, Gänse, Hühner, Kapauen, Poularde, Tauben, Indiane. — Auer-, Birk-, Nepp-, Hasel- und Perlhühner. — Wild-, Kriech- und Dseifänten. — Fasane, Krametsvögel, Lerchen, Mornellen, kleine Vögel.

Fische.

Stockfisch, Steinbutte, Heilbutte, Seehähne, Större, Karpfen, Gründlinge, Schallfische, Aale, Frösche, Schnecken, Schalthiere mit Ausnahme der Krebse, die vom September an aufhören schmackhaft zu seyn.

Gemüse.

Erdäpfel, Unterrüben, Steckrüben, Braun- und Blaukohl, Savoyer- und Weißkohl 2c. 2c. Treibhauspargel.

Aufgehört haben: Grüne Erbsen und grüne Bohnen, wo man dieselben nicht einzumachen versteht, Kohlrabi, die, wenn sie nicht von einer sehr guten Gattung sind, im October holzig, weiße Rüben, die im November pelzig werden und gelbe Rüben, die aus sonderbarem Vorurtheil, außer dem Sommer von der Tafel verwiesen bleiben.

Obst.

Mit Ausnahme der Schlehen, wie im October.

Einige Mittel für die längere Erhaltung beim Aufbewahren verschiedener Nahrungsmittel.

Unter die wesentlichsten Haushaltungsvortheile einer wirthschaftlichen Frau und einer, sich über den gewöhn-

lichen Schlandrian erhebenden Köchinn, gehört allerdings auch die wichtige Kunst: durch Räuchern und Pökeln, durch Einmachen und Trocknen, auf stete Vorräthe für die Zeit des Bedarfes bedacht zu seyn und diese Vorräthe zugleich im bestmöglichen Zustande zu erhalten. Es würde uns aber zu weit über die Grenzen eines brauchbaren Kochbuches hinausführen, wenn wir uns hier noch über Gegenstände mit erschöpfender Breite aussprechen wollten, die unser Ziel bei Weitem überschreiten und in mehren darüber herausgekommenen Leitfaden, mit der genügendsten Gründlichkeit behandelt sind. — Wir beschränken uns daher nur auf einige wenige Andeutungen, die nicht so allgemein bekannt und daher um so willkommener seyn dürfen.

Eyer und Butter, sind wohl in jeder Küche zwei der unentbehrlichsten Artikel. Erste werden außer der Hauptlegezeit immer theurer und im strengen Winter sogar selten. Von letzter liefert der Mai die wohlschmeckendste Qualität, die man sich für den ganzen Jahrsbedarf sichern sollte. Die Aufbewahrung jener wie dieser, ist durch äußerst leicht anzuwendende Mittel möglich.

Eyer sehr lange frisch zu bewahren.

Eyer, von was immer für einem größern Federvieh, bleiben, so lange sie frisch sind, für die Nahrung des Menschen eines der vorzüglichsten Geschenke der wohlthätigen Natur; denn sie geben nicht nur, bei allen einfachen und zusammengesetzten Speisen, Suppen, Brühen und Getränken eine vortreffliche, veredelnde, nie irgend ein Gericht verderbende Zuthat und werden daher in jeder Küche eben so unentbehrlich, als Salz und Schmalz,

sondern sind auch an und für sich, durch verschiedene Bereitungsarten, eine stets nahrhafte und oft sehr willkommene Nushülfspeise. Sobald sie aber die Eigenschaft der Frische nur einigermaßen verlieren, nehmen sie sehr leicht vom längeren Liegen, einen sogenannten Strohhgeschmack an, der jedem feineren Gaumen unerträglich ist.

Man schütte gebrannten, gemalenen und fein durchgestiebten Gips in eine Büchse und verbinde deren Öffnung mit Beuteltuch. Dann nimmt man ein Ey nach dem andern, taucht es in frisches reines Wasser und bepudert es sogleich überall mit dem feinen Gipsmehle. Da diese künstliche Inkrustirung bald hart wird, kann man die Eyer um so öfter ins Wasser tauchen und von neuem pudern, je dicker der Überzug seyn soll. Es bedarf wohl keines weitläufigen Beweises, daß diese Gipsdecke der natürlichen Eydecke sehr nahe kommen und daß sie ihren Zweck um so sicherer erreichen werde, jemehr man Sorge trägt, den Gips so aufzutragen, daß die Luft nicht im Stande ist, die Poren der Eyer zu erreichen. Man kann dieselben überdieß noch in Schachteln mit trockenem Sand legen. — Nur hat das bisweilen seine Schwierigkeit, weil die Hühner oft an etwas abgelegenen und versteckten Stellen ihre Eyer legen, um sie zum Brüten zu sichern. Da ereignet es sich dann zuweilen, daß die Eyer schon ziemlich alt und vielleicht schon bebrütet sind. Um dieß zu verhindern und die Eyer geschwinder zu finden, darf man nur den Legedarm der Hühner etwas mit Salz reiben; der dadurch entstandene Reiz, wird sie sogleich zum Neste treiben und den Ort desselben bald verrathen.

Butter aufzubewahren*).

Man nehme zwei Theile vom besten gewöhnlichen Küchensalze und vermische es wohl mit einem Theile Zucker und eben so viel Salpeter. Zu einem Pfund völlig von der Milch gereinigten Butter, gebe man zwei Loth von dieser Mischung, knete sie wohl damit durch und stampfe sie in Töpfe, wenn sie fest und kalt geworden ist. — Oben auf streue man etwas Salz.

Die so bereitete Butter sollte vor dem Gebrauche erst einen ganzen Monat vor der Luft bewahrt werden. Sie hält sich in feinen guten Töpfen, die zehn bis fünfzehn Pfund fassen, am besten.

In vielen, besonders den nördlichen Gegenden Deutschlands beobachtet man diese Methode beim Buttermachen allgemein und bringt die frische Butter, schon gesalzen zum Verkauf, gesalzen zum Dessert auf die Tafel, ja versendet sie sogar als einen nicht unbedeutenden Handelsartikel nach England und Amerika. — Das bei uns übliche Rindschmalz, bereitet man erst durch Schmelzen und Durchsiehen derselben, wenn sie schon ranzig und kraß zu werden anfängt.

Milch und Rahm aufzubewahren, ohne daß sie sauer werden.

Bei sehr heißem, schwülen Wetter, wenn es schwer ist, Milch gegen das Sauerwerden zu schützen, kann man sie völlig süß erhalten, wenn man sie recht heiß werden läßt, ohne sie zu kochen, und sie in dem irdenen Gefäße, in welchem dieß geschehen ist, erkalten und stehen

*) Vergleiche Seite 10.

läßt. — Abgenommener Rahm, wird vier und zwanzig Stunden frisch bleiben, wenn man ihn durchhigt; thut man aber so viel fein gestoßenen Zucker daran, als nöthig ist, um ihn ziemlich süß zu machen, so wird er sich an einem kühlen Orte auch zwei Tage halten.

Petersilienbrühe zu bereiten, wenn keine Petersilie zu haben ist.

Man koche etwas Petersiliensamen, in ein Stück klaren Nesseltuches gebunden, ungefähr zehn Minuten im Wasser, schmelzt sodann mit diesem Wasser Butter und wirft fein gehackten Spinat dazu, der das Aussehen von Petersilie bekommt.

Sardellengeist für pikante Saucen aufzubewahren.

Man gebe zwei Duzend entgrätete und klein gehackte Sardellen mit ihrer eigenen durchgeseihten Brühe zu sechzehn großen Eßlöffeln voll Wasser, siede dieß langsam bis sich die Sardellen ganz aufgelöst haben, was in einigen Minuten geschehen seyn wird. Wenn diese Brühe erkaltet ist, seihst man sie durch, zieht sie auf kleine Fläschchen und verwahrt diese mit Korkstöpseln wohl verstopft und einem Stück Blase verbunden, zum Gebrauche.

Schwammgeist oder Pilz = Ketschup.

Man nimmt die größten Schwämme, bricht sie in einen irdenen Topf, streut Salz darüber und rührt sie durch drei Tage fleißig um, dann läßt man sie zwölf Tage stehen, bis sich ein dicker Schaum darauf zeigt. Nun thut man sie in einen Durchschlag und kocht die ablaufende Brühe mit Jamaica- und schwarzem Pfeffer, Mus-

catnuß, Ingwer, Nelken und Senffamen. Nach dem Erkalten zieht man sie auf Flaschen und überbindet den Pfropf mit einer Blase. Um sie ein Jahr lang aufzubewahren, muß sie jedoch nach drei Monaten mit frischem Gewürz noch einmal aufgekocht werden.

Schwämme trocken aufzubewahren.

Man wäscht sie rein ab, nimmt aus den größten das Braune heraus und zieht ihnen die Haut ab. Auf Papier gebreitet, läßt man sie in einem erkalteten Ofen trocknen, und verwahrt sie in papiernen Beuteln an einem nicht feuchten Orte. Will man davon Gebrauch machen, so kocht man sie in der Fleisch- oder Erbsenbrühe, wo sie beinahe zu ihrer ersten Größe anschwellen werden.

Schwamppulver.

Man wäscht einen Achtel Nezen große frische Schwämme und reinigt sie durch das Reiben mit einem Stück Flanell von Staub und Unrath. Alles Schwarze muß ausgeschält, auch dürfen keine wurmstichigen dazu genommen werden. Man bringt sie sodann in einem Topfe mit Wasser zum Feuer, gibt zwei große Zwiebeln, einige gestoßene Nelken, ein halbes Loth gestoßener Muscatblüthe und zwei Löffel voll gepulverten weißen Pfeffer dazu, läßt es unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis die Brühe verdampft ist, wobei man sich jedoch sehr in Acht nehmen muß, daß nichts anbrenne. Man legt sie hierauf in ein Sieb und läßt sie so lange in einem kühlen Ofen, bis sie trocken genug sind, um gepulvert zu werden. Dieses Pulver verwahrt man sodann in kleinen Flaschen zugeforckt und wohl verbunden, an einem trocknen Orte.

Rüchepfeffer.

Man vermischt fein gepulvert: zwei Loth Ingwer, ein Loth Zimmt, eben so viel schwarzen Pfeffer und imgleichen Jamaicapfeffer, eine Muscatnuß, zehn Nelken und sechs Loth Salz. Man verwahrt in einer Flasche diese Würze, die zu braunen Brühen oder Suppen einen sehr angenehmen Zusatz gibt.

Ingwertropfen als gutes Magenmittel.

Vier Loth frisch candirte Pomeranzen reibt man mit Zucker zu einem Teige, mischt dazu zwei Loth fein gepulverten Ingwer und ein Pfund mit etwas Wasser angefeuchteten Zucker, siedet Alles, bis es sich candirt und tropft diese Masse wie Brustküchel auf Papier.

Wurzeln und Grünes der Petersilie über Winter aufzubewahren.

Man bricht die äußeren grünen Blätter der Wurzeln bis an das Herz ab, legt sie reihenweise in einem trockenen luftigen Keller in dünnen Sand, wobei man ihnen jedoch das Herz unbedeckt läßt, damit sie die erforderliche Luft behalten. Gewöhnlich bleiben sie schmackhaft, unterliegen aber auch die Wurzeln späterhin wirklich dem Verderben, so sind doch wenigstens ihre immer grünen Blätter brauchbar. Damit man aber zu der Zeit, wo Alles mit Schnee und Eis bedeckt ist, an Petersilienkraut nicht Mangel leide, kann man dasselbe im Vorrath trocknen. Man wählt dazu die schönsten und besten Blätter, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem trockenen und luftigen Boden oder in einer Kammer aus, kehrt sie öfters um und hebt sie dann, wenn sie so dünne sind, daß sie eher zerbre-

chen, als sich biegen und man sie zwischen den Fingern zerreiben kann, in Papiersäckchen zum künftigen Gebrauche auf. Bedarf man ihrer, so läßt man sie nur einige Stunden im kalten Wasser anziehen und frisch werden, daß sie sich wieder ausdehnen. Man gibt sie sodann in die heiße Brühe oder Suppe.

Krebsbutter zur Bereitung von Brühen und Suppen aufzubewahren.

Man löset aus vier und zwanzig gesottene Krebsen die Schweife aus, nimmt die Galle und Bäuche weg und stößt bloß die Schalen und Scheeren, worunter man später ein halbes Pfund Butter gibt, fein zusammen. Nach einer Weile stellt man die Masse auf Kohlengluth, spritzt ein wenig kaltes Wasser daran und bratet es gut aus. Zuletzt seihet man die Butter durch ein, in kaltes Wasser getauchtes Tuch, in ein verhältnißmäßiges Gefäß von Steingut und drückt sie gut aus. Zur Bereitung der Krebsbutter, darf man sich an die Beobachtung der Monate ohne r, nicht so streng binden.

Trockenen Essig aufzubewahren.

Man feuchte einige Loth Weinstein mit starkem Weinessig an und lasse ihn zwei oder drei Tage liegen. Sobald er trocken ist, legt man ihn wieder in Weinessig und läßt ihn abermals trocken werden; dieses Verfahren wiederholt man drei bis vier Mal. Dann wird der Weinstein zu feinem Pulver gestoßen und in einem Glase verwahrt. Will man nun in Ermangelung eines guten Essigs, geschwind einen dergleichen bereiten, so thue man nur zwei, drei bis vier Messersspitzen voll in ein Glas Bier oder Wein

und brauche diesen Kunstessig. Zwei Quentchen dieses Pulvers sind erforderlich, um zwei Loth Wasser essigsauer zu machen.

Um einen verdorbenen Essig wieder herzustellen, legt man Knoblauchsamen und einige Stückchen Gerstenbrot hinein, oder hängt in einem Säckchen etwas Weinger in den zu schwach oder unschmackhaft gewordenen Essig. — Zur Selbstbereitung des Essigs für die Haushaltung, ist um so weniger zu rathen, da man ihn wohlfeiler in allen Quantitäten kauft, als selbst erzeugt.

Russischen Salat auf Reisen mitzunehmen.

Man siede vier Kalbsfüße in einer Maß Wasser und einer halben Maß Weinessig und eben so viel Wein ganz weich, lege auch einige ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln und einige Lorbeerblätter dazu; dann werden die Kalbsfüße herausgenommen und der Sud bis zu einer Maß eingekocht. Hierauf schneidet man drei Pfund eines gebratenen Kalbsschlägels, zwei Pfund von einem gut gekochten Schinken und ein Pfund gute Salami in kleine Spalten, gibt das kurz geschnittene Fleisch von den Kalbsfüßen dazu, seihet den Sud durch ein Tuch an das Fleisch, gibt fein geschnittene Zwiebeln, Bertram und Basilicum darunter und würzt es mit dem nöthigen Salze und einem Loth Pfeffer. Wenn dieser Salat lange aufbewahrt werden soll, so läßt man ihn in einem steinernen oder porzellanenen Topfe gut sulzen, gibt einige Löffel voll feines Provencerohl dazu und verwahrt den Topf gut. Sobald man Gebrauch davon machen will, gibt man zu dem, stückweise auf den Teller Herausgestochenen, nach Belie-

ben frischen Weinessig dazu und läßt ihn darin sich auflösen.

Limoniensaft aufzubewahren.

Man drückt den Saft in ein porzellanenes Gefäß, seihet ihn durch reines Kammertuch und füllt ihn in wohl ausgewaschene, aber völlig trockene Fläschchen, die man dazu in Bereitschaft hält. Beim Einfüllen hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß in den Flaschen noch so viel Raum übrig bleibe, um wenigstens einen starken Theelöffel voll feines Tafelöhl darauf gießen zu können. Nach dem Zuforken und Verbinden mit Blase, werden die Fläschchen aufrecht an einem kühlen Orte verwahrt. Braucht man Limoniensaft, so nimmt man ein Fläschchen, dessen Inhalt auf zwei oder drei Tage langt, wickelt etwas reine Baumwolle um ein Stückchen Holz, tunkt in das Öhl, welches sich daran hängt. Man fährt damit so lange fort, bis das Öhl ganz beseitiget ist, unter welchen sich der Saft so gut erhalten hat, als wäre es noch ganz frisch. — Die Schalen der Limonien versäume man nicht zum Trocknen aufzuhängen.

Grüne Erbsen über den Winter aufzubewahren.

Man schütte ausgelöste junge grüne Erbsen in trockene gläserne Flaschen, auf die man einen Korkpfropf nicht zu fest stopft, dann in einen mit kaltem weichem Flußwasser gefüllten Kessel, bis an den Hals setzt und darin einige Mahl aufwallen läßt. Damit die Flaschen einander nicht zerstoßen, kann man Heu zwischen sie legen. — Nachdem man den Kessel vom Feuer genommen

hat, läßt man die Erbsen in ihren Flaschen erkalten, pfropft sie dann recht fest zu, verpicht sie und legt sie im Keller, den Hals nach unten zu in Sand. — Auf eben dieselbe Art kann man Stachelbeeren aufheben, wenn sie von ihren Bogen und Stengeln gesäubert sind.

Zucker-, Schminke- oder Säbelbohnen zu trocknen.

Die noch jungen Bohnen werden an beiden Seiten entfasert, gewaschen und wenn sie abgetrocknet sind, auf einer Dürre oder auf Sieben, im abgekühlten Backofen getrocknet. Wenn man sie brauchen will, legt man sie zuvor über Nacht in frisches Flußwasser, worauf sie wieder wie frische Bohnen werden. Nun schneidet man sie länglich die Quer und kocht sie in weichem Flußwasser, wie die gewöhnlichen.

An den Erdäpfeln das Keimen zu verhindern.

Da dieselben im Frühlinge gern auszuwachsen pflegen und dadurch vieles von ihrer Schmachhaftigkeit verlieren, haben die Engländer eine sehr gute Methode erfunden, dieß zu verhindern. Man läßt in einem beliebig großen Kessel, Wasser sieden werden und hält die aufzubewahrenden Erdäpfeln in einem Fischneze — so viel der Kessel fassen kann — eine halbe Minute lang ins siedende Wasser, wodurch der Keim erstickt wird und die Erdäpfel sich Jahre lang halten lassen.

Erdäpfelmehl zu bereiten.

Man wäscht die größten Erdäpfel recht rein, schabt ihnen die Haut ab und reibt sie auf einem großen Reibeisen über einem, mit frischem Wasser gefüllten Zuber, das Seriebene läßt man endlich durch einen Durchschlag sammt

dem Wasser laufen und seihet es dann noch ein oder zwei Mahl durch ein Haarsieb, um alle groben Theile abzusondern. Wenn das geschehen ist, so rührt man die Masse im Zuber um und läßt sie eine Weile stehen, bis das Geriebene sich zu Boden gesetzt hat, sodann gießt man das trübe Wasser ab, frisches darüber, rührt es um und läßt es wieder stehen. Diese Arbeit muß zwei bis drey Tage hindurch so oft wiederholt werden, bis das Wasser ganz klar, hell und durchsichtig bleibt. Ist das der Fall, so gießt man das letzte Wasser schnell ab, breitet die gereinigte Masse auf mit Tüchern bedeckte Breter und läßt sie in der freien Luft an der Sonne trocknen. Das auf diese Art erlangte Mehl verwahrt man in kleinen Truben oder leinenen Beuteln; es kann den Mangel des Weizenmehls beinahe ersetzen.

Rothe Rüben einzumachen.

Dies Geschäft erspart man sich für einen Tag, an dem entweder Brot gebacken oder etwas in der Bratröhre gebraten wird. Im ersten Falle setzt man die rein gewaschenen Wurzeln, in einem bedeckten und verklebten Topfe mit dem Brote zugleich in den Ofen und läßt sie eben so lange als das Brot darin; im andern Falle werden sie auch eben so lange in die Bratröhre gestellt, wenn der Braten bereits heraus ist. — Nach dem Herausnehmen läßt man die Rüben abkühlen, zieht ihnen die äußere Haut ab, schneidet sie in dünne Scheiben und legt sie in einen steinernen Krug oder in einen Topf von Fayence, worüber man ein Gemengsel von, in kleine Würfel geschnittenem Kren, Kümmel und halb so viel Fenchel dazwischen streut und nach dem Aufkochen wieder abgekühl-

ten Weinessig darüber gießt, bis das Geschirr voll wird. Dieß verbindet man sodann auf das beste mit einer Rindsblase und hebt es an einem trockenen, kühlen und vor dem Froste sichern Orte auf. Wenn mehrere solche Gefäße angefüllt wurden, so kann man sie von einem Jahre zum andern aufbewahren.

Morcheln zu trocknen.

Bekanntlich trifft man diese Schwammgattung in moorartigem oder fettem Boden, in Wäldern, Gärten oder auch Triften, wo sie in warmen Frühlingsnächten zum Vorschein kommen. Man säubert sie von den Stielen und zerstoßenen Fasern, reiht sie mit Nadeln an Zwirnsfäden oder dörret sie auf Sieben oder Horden an der Luft und hängt sie sodann in Säckchen an trocknen Orten oder auf luftigen Kammern auf. Um sie vor Milben zu bewahren, kann man sie auch schichtenweise in ein Confiturglas legen, und zwischen jede Lage etwas feingestößenes und wohl getrocknetes Salz streuen. Vor dem Gebrauche weicht man sie in Wasser ein.

Sauerkraut einzumachen.

Man säubert die derb gewachsenen weißen Kraut- oder Kohlköpfe von den faulen oder schmutzigen äußern Blättern, schneidet sie auseinander und macht sie vermittelst einer Hobelmaschine mit einem viereckigen Kasten zu zarten Fäserchen, die man in Fässer mit Dill und Salz schichtweise einmacht, mit einer Stampfe wohl einstampft und mit frischen Krautblättern belegt, worüber man von einem alten Siebe den Boden oder ein reines Tuch breitet und den genau auf das Faß passenden Deckel mit Stei-

nen beschwert, wodurch das Kraut in seiner Sauce in Gährung kommt und eine angenehme Säure annimmt. — Noch wohlschmeckender wird es in noch frischen Weinfässern. Auch hat man besondere Schraubenfäßchen dazu, wodurch das Eindringen der Luft verhüthet, die Brühe immer darüber und Alles reinlich erhalten wird. — Auf dieselbe Art, wie Sauerkraut, kann man auch grüne Bohnen einzumachen; jedoch müssen dieselben vor dem Kochen über Nacht im frischen Wasser stehen, von diesem ins kochende gethan werden. Wenn sie bereits weich sind, kühlt man sie mit kaltem Wasser wieder ab und läßt sie in der Fleischbrühe vollends gar sieden.

Pfeffer- oder Essiggurken einzumachen.

Man wählt hierzu die kleinsten, vollkommen reinen und ganz gesunden, etwas fleckige, die übrigens gut sind, säubert man zuvor, worauf man sie einige Stunden in frisches Wasser wirft, dann trocknet und mit Salz bestreut. Inzwischen wird der Boden der kleinen Fäßchen, Einmachgläser oder Steintöpfe, in denen man sie verwahren will, mit Weinlaub, Dill, Fenchel, Lorbeerblättern, Rosmarin, langem oder spanischem Pfeffer, Muscatblüthe, Nelken u. s. w. belegt, worauf eine Schichte der vorbereiteten Gurken kommt, die abermals mit jenem Gemische belegt werden. Auf diese Art fährt man fort, bis das Faß voll ist, worauf man dasselbe zuschlagen läßt. Nun wird guter scharfer Weinessig mit etwas Salz in einem irdenen — nie kupfernen — Gefäße gesotten, geschäumt und warm, jedoch nicht siedend durch das Spundloch gegossen.

Nach dem Erkalten seihet man den Essig ab, macht

ihn wieder heiß und füllt ihn warm abermals auf, was auch zum dritten Male wiederholt werden kann. Die wohl zugebundenen Töpfe oder mit Spunden und Zapfen versehenen Fässer, verwahrt man sodann an kühlen Orten oder im Keller. Erste rüttelt man zuweilen durcheinander, letzte aber kehrt man fleißig um.

Nach einer andern Art, werden die bei trockenem Wetter abgenommenen Gurken, gewaschen, abgetrocknet und zweimal vier und zwanzig Stunden an einem trockenen Orte liegen gelassen. Dann thut man sie in ein Geschirr, gießt abgesottenes Salzwasser darüber und läßt sie so abermals vier und zwanzig Stunden stehen. Worauf sie wieder sorgfältig abgetrocknet, schichtweise in das dazu bestimmte Geschirr oder Fäßchen gelegt, mit Wein- und Weichselblättern, spanischem Pfefferkraut und den sonst beliebigen Kräutern und Gewürzen bestreut, aber nur ein wenig gesalzen werden. Sobald das Fäßchen voll ist, wird ein abgesottener guter, nicht zu scharfer Mitteleßig, der aber stets über die Gurken reichen muß, darüber gegossen; sieht man keinen mehr oben stehen, so schütte man abermals lauen Essig nach und nehme fleißig den sich vielleicht oben ansetzenden weißen Rahm ab, auf welche Art man das ganze Jahr hindurch, wohlschmeckende Gurken haben wird.

Salzgurken einzumachen.

Hierzu eignen sich die jungen Gurken von mittler Größe am besten; nachdem man sie einen halben Tag eingewässert hat, werden sie rein gewaschen und sorgfältig getrocknet. Inzwischen belegt man den Boden rein ausgepichteter Fässer mit Kirschlaub, streut ein- oder mehrjähri-

ges Dillstroh darüber und gibt die Gurken dicht an einander darauf, bis das Fäßchen so angefüllt ist, daß nur eine Handbreit Raum bleibt, den man wieder mit Kirschspizen und Dillstroh ausfüllt. Nachdem das Fäßchen zugeschlagen worden, wird durch ein kleines Spundloch zur Seite das auf folgende Art bereitete Salzwasser gegossen. Man nimmt auf eine Maß Wasser eine kleine Handvoll Küchensalz, läßt es aufkochen, abkühlen und gießt es dann erst über die Gurken, im Falle sich dieselben längere Zeit gut erhalten sollen. Drei bis vier Tage läßt man sie in der Küche stehen, um erst auszugähren, bringt sie dann in den Keller, wo man sie mit demselben Salzwasser auffüllt und damit vier Wochen fortfährt. Hierauf werden die Löcher gut verbeilt, die Fäßchen aber alle vierzehn Tage einmal umgewendet. Auf diese Art zubereitet, halten sich die Gurken länger als ein Jahr. Will man aber schneller verfahren, sie früher genießbar machen und keine so lange Dauer dabei berücksichtigen, so nimmt man frisches Dillstroh und Weinspizen und verfährt übrigens wie oben, nur daß das Salzwasser kochend darüber gegossen wird, wodurch die Gurken eine schöne grüne Farbe erhalten und schon nach vierzehn Tagen genossen werden können. — Eine dritte Art wird ohne Salzwasser, bloß mit auf den Boden und schichtweise aufgestreuten Salz, einmacht.

Manche Victualienhändler pflegen den Essig und das Salzwasser in kupfernen Kesseln zu kochen, weil die Gurken davon eine grünliche Farbe bekommen. Da jedoch der Essig und das Salzwasser aus Kupfer und allen Metallen mineralische Gifte ausziehen, so wird dieses Verfahren der Gesundheit höchst gefährlich, man wähle da-

her lieber irdene Gefäße dazu und entsage um so bereitwilliger jener Täuschung der Sinne, da der Geschmack ohnedieß dadurch nichts gewinnt, aber durch die bewirkte Auflösung schlecht verzinnter kupferner Gefäße, bei reizbaren Personen mit starkem Appetite, wenigstens Übligkeiten erzeugt werden.

Die grünen Saamenkapseln der Erdäpfel einzumachen.

In manchen Gegenden Frankreichs verspeist man zum Rindfleisch oder trockenen Braten, statt der Salz- oder Essiggurken die grünen Saamenkapseln, welche die Erdäpfel nach der Blüthe anzusetzen pflegen, indem man sie wie die Gurken auf beide Arten — mit Salz oder Pfeffer — wenn sie noch ganz grün sind und noch keine zu groben Saamenkerne haben, einmacht. Sie gewähren dem Gaumen eine sehr angenehme Abwechslung, besonders mit feinem Tafelöhl aufgetragen.

Frische Artischocken zu erhalten.

Hierzu nimmt man solche, welche noch keine Früchte angefüßt haben, mit den Erdklumpen, in welchen sie stehen, behutsam heraus und setzt sie, wenn man kein Treibhaus hat, in einem trockenen Keller, gibt ihnen, so oft es die Witterung erlaubt, hinlänglich frische Luft, verschont sie aber mit dem Begießen. Auf diese Art wird man nicht nur zu einer seltenen Jahreszeit vollkommene Früchte erhalten, sondern auch diejenigen, an welchen sich noch keine Früchte anfüßen sollten, werden durchwintern, daß man sie im Frühling wieder in gutes Erdreich setzen kann.

Johannesbeeren aufzubewahren.

Die Beeren müssen bei vollkommen trockenem Wetter gepflückt und nicht verletzt werden. Am besten thut man, sie gleich bei den Sträuchern, an denen man sie pflückt, in die ganz reinen und wohl ausgetrockneten Flaschen zu füllen. Diese werden dann wohl zugeforkt und verpicht, in eine Grube im Garten gestellt, den Hals der Flasche abwärts gerichtet. Mit Kirschen, Pflaumen und Zwetschken kann man auf dieselbe Weise verfahren. Wenn es frieren will, muß man durch eine Streu von frischem Stroh verhindern, daß der Erdboden nicht zu hart wird, um die Flaschen herausnehmen zu können.

Stachelbeeren aufzubewahren.

Man schneidet von zwar ausgewachsenen, aber nicht völlig reifen Stachelbeeren, die bei vollkommen trockenem Wetter gepflückt sind, die Blumenkrone und den Stiel vorsichtig ab und füllt sie in weitmündige Flaschen, die man mit neuen Sammtforken lose gepfropft und in einen Backofen, wenn das Brot bereits heraus ist, so lange stellt, bis die Beeren zur Hälfte eingeschrumpft sind. Nun nimmt man die Flaschen heraus, forkt sie durch das Einschlagen der Pfropfe fester zu, schneidet das Hervorstehende derselben ab, verpicht sie und verwahrt sie an einem trockenen Orte, wo sie sich ein Jahr halten. — Feucht gesammelt oder beim Zurichten verletzt, schimmeln sie. Die haarige Gattung eignet sich zum Aufbewahren am besten; man macht sie ein, ehe die Samen zu groß werden.

Früchte zu Torten, Pasteten u. dgl. aufzubewahren.

Kirschen, Pflaumen, Zwetschken u. s. w., werden

in kleine steinerne Töpfe oder Krüge, die ein Pfund fassen, gelegt, und mit zwölf Loth Zucker bestreut. Jeden dieser Krüge verbindet man sodann mit zwei Blasen, jede besonders und hängt sie in das Wasser eines kalten Brunnens, der jedoch im Winter gegen das Gefrieren gesichert seyn muß. Will man sich der Früchte sodann zu Torten oder Pasteten bedienen, so muß man die des herausgenommenen und geöffneten Topfes auf einmal verwenden und sie von der Zeit des Auf siedens an, drei Stunden lang kochen lassen.

Hagebutten (Hetschepetschen) zu trocknen.

Hierzu wählt man die größte, länglich runde Gattung, die im Spätherbste zeitigt, pflückt sie aber, ehe sie überreif zu werden beginnen. Dann schneidet man oben die Bogen und unten die Stiele ab, jede Hagebutte aber, in der Mitte auseinander und hebt mit kleinen, nicht zu spizen, sondern mehr runden Messern, die Kerne aus, reiht die Hälften an Zwirnsfaden und hängt sie oder setzt sie in Sieben, Gorden u. dgl. an die Sonne, um Stubenöfen oder in nicht mehr zu warme Backöfen und bewahrt sie dann in leinenen Säckchen auf.

Senf anzumachen und aufzubewahren.

Der Senf muß frisch seyn, was sich daraus erkennen läßt, wenn die gequetschten Körner von Innen grünlich aussehen. Wenn er angemacht werden soll, wird er erst gedörret, im Mörser gestoßen oder in einem Weidling fein gerieben und ungefähr so viel, als man mit einem Seitel Weinmost naß machen kann, zu einem dicklichen Brei angerührt. Damit er gehörig gehen kann, gibt man

einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas Pfeffer und eine, in mehre Stücke zerschnittene Ingwerzehe dazu, rührt diese Masse in einen irdenen Topf, in welchen man zuvor einige Scheiben zerschnittene Zwiebeln gelegt hat und verwahrt ihn mit überlegtem umwundenen Papier oder Blasen an einem kühlen Orte.

Nach einer andern Bereitung.

Man siedet eine Maß Most mit zwei geschälten und in Stücke geschnittenen Birnen, zwei Quitten, einem Zoll langen Stück Zimmet und fünf oder sechs Gewürznelken, auf nicht ganz die Hälfte ein, mischt drei Seitel bitteres und ein halbes Seitel süßes Senfmehl wohl durcheinander, seihet den siedenden Most durch ein Sieb, und rührt ihn mit dem Senfmehle fein ab, daß er die rechte Dicke erhält. Nun läßt man ihn auskühlen, füllt ihn in die dazu bestimmten fayencenen Töpfe oder reine gläserne Flaschen, stopft ihn gut zu, und verwahrt ihn an einem kühlen Orte zum Gebrauch. Will man ihn bitterer haben, so nehme man gar kein süßes Senfmehl dazu.

Dijoner Senf.

Man vermischt guten Traubensaft oder Most mit fein gemalenem Senf und läßt ihn durch ein Haartuch laufen. Zuletzt löscht man einige glühende Kohlen darin ab, welche die Bitterkeit des Senfs anziehen und mildern. Endlich füllt man ihn in kleine Töpfe oder Fäßchen, und verwahrt ihn wohl verstopft an einem kühlen Orte zum Gebrauch.

Venetianischer Senf oder Mostert.

Man kocht geschälte Quitten weich, schabt oder schneidet das Fleisch davon bis auf das Steinige ab, und siedet auf ein Pfund Quitten eben so viel fein gemalenes Senfmehl in Wein oder Most, worin man ein halbes Loth gestoßene Nelken und eben so viel Ingwer, Coriander, Anis und Fenchel aber, von jedem drei Loth dazu gethan hat, einmal auf, füllt ihn dann in die dazu bestimmten reinen Gefäße, und verwahrt ihn.

Die Vortheile des Räucherns und Einpöckelns.

a. Geräuchertes Rindfleisch.

Am besten eignen sich dazu die Rippenstücke und der Brustkern von einem fünf- bis sechsjährigen Ochsen, der jedoch noch nicht zum Zuge verwendet wurde, sondern sich auf der Weide fett gefressen hat. Das in große Stücke zerhauene Fleisch, wird mit Salz, worunter nach Verhältniß auf zwei Pfund Salz, ein Loth Salniter gemischt wurde, gut eingerieben, und in eine Wanne gelegt; die obere Schichte beschwert man mit einem genau passenden Brete und Steinen. Mit der sich auf diese Art bildenden Salzlacke muß das Fleisch täglich ein paar Mal begossen werden, zu welchem Zwecke man die Wanne, so oft man begießen will, auf der einen Seite durch ein untergelegtes Stück Holz etwas erhöht, damit die Salzlacke zusammenlaufen und leichter aus der Vertiefung geschöpft werden kann. Nach einigen Tagen dieser Behandlung kann das Fleisch in den Rauch gehängt werden, jedoch ist für die längere oder kürzere Dauer des Liegens in der Salzlacke, die Temperatur zu berücksichtigen, denn bei zu

warmer Witterung muß man eher Anstalt zum Aufhängen in den Rauch machen, damit das Fleisch keinen üblen Geschmack annehme. Bei strenger Kälte aber muß die Fleischwanne in einer Kammer stehen, in die etwas Wärme dringen kann, weil die Lacke in ein gefrorenes Fleisch nicht gehörig eindringen könnte.

Wenn nun das Fleisch im Rauchfange hängt, so muß es zwar gleich Anfangs einen unausgesetzten, jedoch nicht zu starken oder qualmigen Rauch erhalten. Auch die Zeit des Räucherns hängt von der Witterung ab, denn bei starkem Froste, kann der Rauch nicht so schnell eingreifen, als bei milderer Temperatur; am besten sind die sogenannten Rauchstuben, in denen der eingeschlossene Rauch zusammen gehalten wird. Nur darf derselbe von keinem kiehnigen oder harzigen Holze, eben so wenig von andern übel riechenden Gegenständen, z. B. den in Holzschuppen zusammen gerasteten Kehricht, modernden Spänen u. d. gl. unterhalten werden, weil der Genuß eines auf diese Weise geräucherten Fleisches, jedem gewählteren Gaumen sehr übel zusagen möchte. — Höchst empfehlenswerth zum Räuchern jeder Fleischgattung, sind die, den Weinstöcken im Frühling abgeschnittenen Neben des vergangenen Jahres nebst getrockneten und klein geschnittenen Wachholderwurzeln, wenigstens in jenen Zwischenzeiten, wo auf dem Herde nicht gekocht wird und die Nacht hindurch zu verwenden, um das aufgehängte Fleisch in dem steten feinen und sehr eindringenden Rauche eines langsamen Fortglimmens zu erhalten. Dabei ist öfters nachzusehen und auch bisweilen etwas von dem Fleische zu kochen, um sich zu überzeugen, wann es gut sey? Gar zu trocken darf man es im Rauche nicht werden

lassen, da es diese Eigenschaft ohnehin durch längeres Aufbewahren annimmt.

Um das Fleisch in den Vorrathskammern vor den Milben zu bewahren, wische man mit Stroh die äußere daran befindliche Fettigkeit ab, bestreue jedes Stück mit feiner, durchgeseibter Asche und lege so eines über das andere in einen hölzernen Kasten, der jedoch nirgends Löcher haben darf, um vor Mäusen und Nagern sicher zu seyn. Aber eine noch weit bessere Art der Aufbewahrung beobachten in vielen Gegenden die Landleute, indem sie den geräucherten Fleischvorrath, in ihre Kachelöfen, wenn nicht mehr geheizt wird, legen und das Ofenloch leicht mit Ziegeln und Lehm vermachen. Wenn sie Fleisch herausnehmen, so öffnen sie das Loch ohne viele Mühe und machen es sodann wieder zu, wodurch ihr Vorrath vor Milben, Nagern und Mäusen am besten gesichert bleibt.

Wenn man Rindszungen räuchern will, so reibt man diese vorzüglich mit Salpeter ein, und bestreut sie dann in dem Gefäße, in dem sie liegen, stark mit Salz. Darin läßt man sie ungefähr zehn Tage unter öfterem Begießen mit der Lacke, und hängt sie dann acht Tage in den Rauch, worauf man sie in der Luft vollends austrocknen läßt. Sollen sie lange aufbewahret werden, so packt man sie mit Beginn des Frühjahrs in geseibte Asche.

b. Geräuchertes Hammelfleisch.

Man pflegt sich dazu der Schlegel zu bedienen, die nur von jungen Hammeln und nicht mager seyn dürfen. Mittelfst des unter das Salz gemischten Salpeters, gibt man ihnen eine schöne rothe Farbe und läßt sie nur wenige Tage in der, durch das Einreiben erzeug-

ten Lacke liegen, weil sich das Salz bald einzieht. Jedoch darf das fleißige Begießen und Umwenden darin nicht versäumt werden, damit nirgends ein übler Geschmack entstehe. Im Übrigen werden sie wie das Rindfleisch behandelt, nur darf man sie nicht so lange im Rauche lassen, weil sie sonst zu hart werden, Saft und Kraft verlieren würden. Das bereits oben Gesagte gilt auch von schöpfernen Zungen; allein weder sie noch das Hammelfleisch überhaupt, halten sich so lange als das vom Rind.

c. Geräuchertes Schweinfleisch.

Man hat dabei vorzüglich auf das Einsalzen der Schinken und Speckseiten, als der besten Theile des Schweinfleisches Rücksicht zu nehmen, obschon auch die Borderviertel oder Schulterblätter, nebst den Rückenstücken und den Rippen, von welchen die Speckseiten abgeschält wurden, alle Aufmerksamkeit verdienen. Auch das Schweinfleisch muß wie das bereits besprochene anderer Thiere, nachdem es mit Salz und Salniter eingerieben und bestreut worden, einige Tage in der Salzlake liegen und mit dieser fleißig begossen werden.

Wenn es in den Rauch gehängt werden soll, so zieht man durch jedes Stück einen starken Spagat, und hängt Eines neben dem Andern über ein Stück Holz — doch so, daß sie nicht zu nahe an einander kommen, in den Rauch.

Man reibt zwar das Fleisch auf beiden Seiten, die Schinken aber besonders auf der innern Seite und bei den Knochen — weil diese Stellen am ersten der Fäulniß unterliegen — gut mit Salz und Salniter ein. Dann schichtet man sie auf einer großen geräumigen Wanne, be-

gießt sie vier bis sechs Mal mit der Salzlacke, damit diese gehörig eindringt und wendet die Stücke darin von drei zu drei Tagen um, daß die Seite, welche zuvor die obere war, nun die untere werde. Bei diesem Umwenden braucht man nur die innere Seite fleißig mit der Salzlacke zu begießen, weil ohnedieß durch die Schwarte, dahin am wenigsten dringen würde. Sind die Speckseiten sehr stark und dick, so müssen sie — nach Beschaffenheit der Witterung — wohl gegen vier Wochen in der Salzlacke bleiben, während bei minder starken, die Hälfte dieser Zeit hinreicht. —

Beim Aufhängen der Speckseiten in den Rauch muß man vorzüglich bemerken, daß keine die andere berühren darf, weil sie sonst anschwammeln und verderben würden. Jede Speckseite, wie auch jeder Schinken muß eine Spanne weit von einander entfernt seyn, damit der Rauch überall freien Zugang habe. — Überdieß erfordert das Schweinefleisch mehr Salz als jede andere Fleischgattung, weil das Fett das Eindringen der Salztheile mehr hindert. Je länger das geräucherte Schweinefleisch aufbewahrt werden soll, um so weniger darf man mit dem Salze sparen; die Lacke läßt sich ohnehin beim Kochen wieder verwenden.

Nach vier, sechs oder acht Wochen, je nachdem die Speckseiten und Schinken mehr oder weniger Rauch gehabt haben, nimmt man sie herab und hängt sie in die Luft, wo Beide erst ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten. Hängen sie jedoch im Rauchfange nicht über dem Feuer, sondern abwärts auf der Nebenseite der Küche, so kann man sie bis zum Mai dort lassen, weil sie da nur wenig Rauch bekommen und recht austrocknen, worauf

man sie gelegentlich in Asche packt. Im Besitz von Rauchstuben, in die man mittelst einer Thür den Rauch hineinlassen oder abhalten kann, darf man die geräucherten Sachen darin aufbewahrt, hängen lassen, nur ist nicht zu vergessen, daß von allen Gattungen des geräucherten Fleisches, die knochigen Stücke immer zuerst verspeist werden müssen, weil diese am ersten der Fäulniß ausgesetzt sind.

d. Einpöckeln des Rindfleisches nach Hamburgerart.

Ehe man dazu schreitet, muß man sich mit kleinen Fäßchen von Eichenholz, die keinen Bauch haben, sondern ganz gerade sind, versehen; sie sollten nie größer als Halbeimerfäßchen seyn, noch kleinere verdienen den Vorzug.

Der Erfahrung gemäß rechnet man auf einen Zentner Pöckelfleisch, vier Pfund Salz und zwei Loth darunter gemischten Salniter, demnach das Verhältniß zu mehr oder weniger leicht zu finden ist. Des Salniters bedient man sich bloß, um dem Fleische durch die rothe Farbe ein einladenderes Aussehen zu geben, als dasselbe weißlich, bleich erhalten würde; jedoch darf auch nicht mehr genommen werden, weil sonst das Fleisch so sehr verhärten würde, und in diesem Zustande das Salz nicht gehörig eindringen könnte. Letztes muß zuvor am Ofen wohl getrocknet werden, damit es in diesem Zustande, mit zerstoßenen Salniter vermischt, besser in das Fleisch eingreife.

Man bestreut den Boden des Pöckelfasses so reichlich mit Salz, daß von dem Holze nichts zu sehen ist, legt eine Lage Fleisch darauf, die man wieder mit Salz bestreut und fährt auf diese Art fort, bis das Faß voll ist.

Zwar sind weitere Würzen nicht durchaus erforderlich, jedoch kann man nach Belieben, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter und einige wenige grob gestoßene Wachholderbeeren, gleich Anfangs mit auf den Boden des Fasses legen. Nur ist zu beachten: daß jede Fleischlage ganz gleich geebnet werde, nirgends Löcher oder Erhöhungen durch Knochen entstehen, auch muß das Fleisch gut an die Wand des Fasses anliegen, und dieses überall gut ausgefüllt seyn, weil sonst gerade an diesen Orten, das Fleisch einen Hang zur Fäulniß bekommen würde. Man lege daher an die Wand des Fasses nur solche Theile, die keine Knochen haben, wende die Knochen nach der Mitte des Fasses und schichte derberes Fleisch dazwischen, damit nirgends eine Lücke entstehe. Ist nun die ganze Wand mit solchen Fleischstücken belegt, so muß man die Mitte dieser Bekleidung mit andern Theilen ausfüllen, und da wo sie nicht gut zusammen passen, kleinere Fleischstücke mit der Hand einpressen, um jede Lage auf ihrer Oberfläche ganz eben zu machen. Auf die erste mit Salz bestreute Lage wird nun die zweite gegeben und so weiter, bis das Faß ganz voll ist.

Werden mehre Fäßchen mit Fleisch gefüllt, so ist es rathsam, die knochigen Stücke in ein Faß zu packen, welches man dann zuerst verbraucht; gibt das Fleisch aber nur ein Faßvoll, so lege man die knochigen Theile oben auf, damit sie eher an das Verspeisen kommen und sie den ihnen eigenen Hang zur Fäulniß nicht dem andern Fleische mittheilen können. Am meisten ist unter allem knochigen Fleische als ein Zunder der Fäulniß, das kurze Halsfleisch zu fürchten, daher man es lieber frisch verspeisen, als einpöckeln soll.

Noch ist zu merken, daß alles Fleisch weder gleich nach dem Abschachten, noch nach gar zu langem Liegen sich zum Einpöckeln eignet. Im ersten Falle würde es wegen der Gährung und im andern Falle durch seinen alten Geschmack keinen sonderlichen Genuß gewähren.

Gewöhnlich läßt man die Deckel der ganz voll gepackten und oben wohl mit Salz bestreuten Fäßchen vom Binder gut verkeilen; aber besser ist es, wenn der Deckel so eingerichtet wird, daß man ihn mittelst Schrauben abwärts pressen kann, um das Fleisch — wenn etwas herausgenommen wird — wieder zusammen zu pressen, und den Zutritt der Luft zu verhindern. — Die Fässer legt man im Keller platt auf die Erde und rollt sie täglich mit dem Fuße etwas fort, damit die Salzlacke überall in das Fleisch eindringen kann und der obere Theil nicht trocken bleibe, wodurch er von der Fäulniß ergriffen würde.

Füglich kann man in dem Boden der Fässer kleine Löcher mit Stöpfeln halten, durch die man später die alte Salzlacke ablassen, und durch eine frische ersetzen mag. Bei dieser Vorsicht wird sich das im Herbst eingelegte Pöckelfleisch bis in den Sommer bei eben so gutem Geschmacke erhalten, als das gepriesene Hamburger. — Wollte man etwa dazu einen Schweinschinken einpöckeln, so löse man ihm den Knochen aus, und lege ihn unter eben derselben Zubereitung in die Mitte des Fäßchens.

c. Pommerische Gänsebusen zu räuchern und aufzubewahren.

Von den, mit Haber reichlich gefütterten und dann mit Mais (Kukuruz) oder Nudeln von Gerstenmehl vier Wochen lang durch Stopfen gemästeten Gänsen, wird —

nachdem sie gerupft, gepuht, ausgenommen und gewaschen, auch bereits zwei Tage mortificirt sind — das ganze Brustblatt unter dem Halse bis an die Rippen abgelöst, von Innen und Außen mit Salz, worunter nach dem bereits angegebenen Verhältniß Salniter gemischt ist, gut eingerieben und in der Salzlacke acht Tage hindurch fleißig umgewendet, wobei jedoch das Gefrieren zu vermeiden ist. Nach dieser Zeit nimmt man sie aus der Lacke heraus, umwickelt sie mit Papier, das mit einem Spagat befestigt wird und hängt sie in den Rauchfang, wo sie bei unausgesetztem, jedoch nicht zu qualmigen Rauche, nach zehn Tagen vollkommen gut geräuchert abgenommen werden. — Zu längerer Aufbewahrung legt man sie nach Beseitigung des Papiers und Spagats in Kisten mit Weizenklei und verspeist sie — von dieser gesäubert — gewöhnlich roh, wie zarten Schinken. Die geeignetste Zeit zum Räuchern ist der November, und daß Zuchtgänse dazu nicht taugen, bedarf keiner Erinnerung.

Wir schließen diese gedrängte Einleitung mit einer Erklärung der in der Kochkunst üblichen Fremdwörter in ihrer Bedeutung und Anwendung.

Aspic. Eine Fleischsulz, in der höheren Kochkunst unentbehrlich; bei geglückter Bereitung, sowohl das Auge als auch den Gaumen im höchsten Grade befriedigend. Die Art der Bereitung wird im zweiten Abschnitte unter der Rubrik der gemischten Speisen ausführlich mitgetheilt.

Assiète. Im Französischen überhaupt ein Teller; in der deutschen Küchensprache versteht man darunter eine

Art Schüssel, die etwas tiefer und größer als ein gewöhnlicher Teller, rund, oval, drei- und viereckig ist und zum Auftragen der Nebenspeisen bei einer Tracht dient, z. B. Oliven, rothe Rüben, Radischen 2c. 2c. zum Rindfleisch, — aufgeschnittenen Schinken, Zunge, Cotelets, Bratwürste und dergleichen zum Gemüse.

Blanc-Manger (Blank-Mangscheh). Eine nach gewöhnlicher Art zubereitete Gelee, die man abermals mit etwas Milch und geschälten, klein gestoßenen Mandeln in einer Casserolle aufkochen läßt, mit ganzer Muscatblüthe, Limonienschalen und Zucker würzt und wenn sie genug gekocht hat, durch ein Haarsieb streicht.

Blanchiren (Blangschiren). Das Auswässern des in große oder kleine Stücke gehackten Fleischwerks jeder Gattung. Man läßt diese Stücke durch eine oder zwei Stunden in reinem Wasser, das man ein paar Mal wechselt, auswässern. Wird das Fleisch zum Kochen gebraucht, so läßt man es mit kaltem Wasser beim Feuer etwas erstarren. Große Stücke läßt man zwar etwas aufkochen, die kleinen, zu Fricassees bestimmten, läßt man aber nur erstarren und legt sie dann in kaltes Wasser, weil sie durch das Kochen zu viel an Kraft verlieren würden. Auch verschiedene Gartengewächse, werden zu besonderen Zurichtungen blanchirt und vorher einmal in heißem Wasser überbrühet.

Bouillon (Bulljon). Eine kräftige Fleischbrühe, die man zu den Speisen gießt, um sie kräftiger zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. In einer wohl eingerichteten Küche, soll stets ein Vorrath von Bouillon gehalten werden, jedoch muß dieselbe bis kurz vor dem Gebrauche ungesalzen bleiben, weil sie sonst

bald einen sauren Geschmack annehmen würde. Zugleich dient die Bouillon zu einem angenehmen Zwischenfrühstück und besonders Kranken oder Genesenden zu einer stärkenden Labung*). Auch für Fasttage pflegt man von Fischen und guten Wurzeln in Erbsensuppe, eine Bouillon zu bereiten.

Braise (Bräse). Eine sehr angenehm schmeckende, auf folgende Art bereitete Kraftsuppe: Man wähle eine Casserolle, in welche der Kapaun, die Ente oder die Kalbsbrust, welche man zu einer Braise bestimmt hat, genau paßt, belegt den Boden derselben mit in Scheiben geschnittenem Speck, bestreut diesen mit einem guten Theil durchgehackten Nierenfett, Lorbeerblättern, Basilicum, Rosmarin, Thymian und anderen beliebigen Kräutern, ganzen Zwiebeln, etwas ganzem Pfeffer, einigen Gewürznelken, ein paar Stücken Ingwer und dem nöthigen Salz, legt sodann das zuzurichtende Fleisch oben darauf, setzt die bedeckte Casserolle auf einen niedrigen Dreifuß, über ein gelindes Kohlenfeuer und läßt es langsam mit Hülfe des Fettes seine eigene Brühe machen; sollte diese aber zu kurz seyn, so kann man etwas Bouillon dazu schütten und damit auffieden.

Consommé. Eine Gattung Brühe, die sich füglich die des dritten Grades nennen läßt, weil an Kraft und Wohlgeschmack von ihr die des zweiten eben so übertroffen wird, wie die des ersten Grades oder die leichte

*) Zum Nachfüllen der Bouillon und anderer veredelteren Brühen kann man von Knochen und anderen abfallenden groben Fleischbrocken, eine leichte Brühe kochen, die in großen Küchen sehr wesentliche Dienste leistet. Acht Pfund Knochen können füglich zwölf Maß solcher Brühe geben.

Brühe von der des zweiten des Bouillons. Zur Consommé werden acht Pfund Rind- und sechs Pfund Kalbfleisch nebst vier alten Hühnern in sechs Maß leichter Brühe gesotten und so lange abgeschäumt, bis nichts Unreines mehr aufquillt. Dann legt man einen spanischen Zwiebel, vier Gewürznelken und zwei Büschchen feiner Kräuter darauf, deckt es zu und läßt es in der glühenden Asche am leichten Feuer drei Stunden hindurch langsam fortsieden. Abgeseiht werden nach Abschöpfung des Fettes, beiläufig vier und eine halbe Maß Consommé bleiben.

Coulis (Kulib). Eine andere Art Kraftbrühe, zu welcher man ein gutes Stück Rindfleisch, ein paar Markknochen, auch alte Hühner, Kalbfleisch u. d. gl. alles gehörig gewaschen hinlänglich gesalzen und mit Muscatenblumen, Pfeffer, Ingwer und Limonienschalen gewürzt, beim Feuer so zusammenkocht, das man das Fleisch in der Brühe zerrühren kann, worauf man dieselbe durch ein Haarsieb streicht.

Estouffade (Stoffade). Eine Speise aus Tauben, Kapauen, Kalbs- oder Lammfleisch u. d. gl. Nachdem das dazu bestimmte Fleisch wohl gereinigt, geklopft und gesalzen wurde, bestreut man es mit feinem Mehl oder Gries, läßt es in bräunlich gemischter Butter oder Speck rösten und dann in dazu gefüllter Fleischbrühe langsam kochen, wobei man gewöhnlich verschiedenes Gewürz, etwas Wein, Limonienschalen und gute Kräuter dazu gibt.

Farce (Fasch). Ein feines Gehäck von rohem Fleisch mit Milch, Spinat, Eyern, grüner Petersilie, Muscatblumen, anderem Gewürz und feinen Kräutern nach Belieben vermischt, mit welchem Lamm- und Kälberbrüste, die Kröpfe von jungen Tauben, Hühnern und Indianen

auch ausgehöhlte Krauthäupter, Kohlrabi und andere Knollengewächse angefüllt werden.

Fricandeaux (Frikangdohs). Von den Coteletten oder ausgeschnittenen Rippenstücken dadurch unterschieden, daß man sie, groß oder klein aus dem Schlegel schneidet, klopft, spickt und wenn sie zum Garniren des Zugemüses dienen sollen, auf kleinen Speilen an einen Spieß bindet und braten läßt.

Fricassée. Eine Speise von, in kleinere Stücke geschnittenem Kalbfleisch, geviertelten Hühnern oder Tauben, Hirschohren, Fröschen u. d. gl. die man mit Bouillon, Gewürz und Kräutern wohl dämpfen läßt und dann mit einer Eyer- oder Limoniensauce anrichtet.

Glacé (Glaß). Ein dick eingekochter Fleischsaft, mit welchem man anderen, bereits zugerichteten Fleischstücken einen Glanz gibt und sie damit kräftiger macht. Die Bereitungsart ist folgende: Drei Pfund in kleinere Stücke geschnittenes Rindfleisch, halb so viel Kalbfleisch, einige Kälberfüße, ein halbes Pfund mageren Schinken, zerhackte Markknochen und was allenfalls für Beinwerk von Geflügel eben vorhanden ist, läßt man mit Kernfett und allerlei klein geschnittenen Suppenwurzeln und Zwiebel auf dem Boden einer Casserolle etwas bräunlich werden, gießt dann hinlänglich Bouillon darüber und siedet es ungefähr fünf Stunden lang in der bedeckten Casserolle langsam. Hierauf seihet man das Ganze in eine kleinere Casserolle, läßt aber den Saß durch ein Sieb ablaufen, um alle Knochensplitter zu beseitigen, und siedet dann diese Brühe bis auf eine halbe Maß ein; dieses Produkt verwahrt man endlich in einem dazu passenden Geschirre von Porzellan oder Steingut an einem kühlen Ort für die

Zeit des Bedarfs. In großen Küchen soll diese Glace stets vorhanden seyn. Ein Stückchen davon in die Suppe gegeben, macht dieselbe wohlschmeckender und kräftiger. Eine andere Art Glace hat man in der Bäckerei zum Überziehen der Torten und andern Backwerks. Diese wird mit Eyweiß und etwas Rosenwasser, aus einem Viertelpfund gestoßenen Zucker bereitet, den man zuvor zur Syrupdicke hat einkochen lassen. Mit dieser Glace bestreicht man das bereits ein wenig abgekühlte Backwerk, und läßt in einem nicht zu heißen Ofen, oder in einer Tortenpfanne die Glace nur antrocknen. — Will man aber etwas, das wie Mandel- oder Biscuit-Torte einen hohen Stand hat, durch einen sogenannten Zuckerguß, ganz weiß überziehen, so rührt man fein gestoßenen und durchgeseibten Zucker, Handvollweise nach und nach zum Schnee von zwei oder drei Eyerklaren zu einer so dicken Masse, daß, wenn man die Torte damit bestreicht, nichts abläuft, sondern fest bleibt. Auch pflegt man eine Sache zu glaciren, wenn man z. B. über die mit Zucker bestreuten Gegenstände mit einer glühenden Schaufel fährt, wodurch sie einen Glanz erhalten.

Grilliren (Grilljiren). Auf dem Roste abbraten, daher Grillade, etwas auf dem Roste Abgebratenes, was gewöhnlich mit den Bratenresten geschieht, die man in einer Soße zurichtet.

Saché, Sachis (Haschih). Eine klein gehackte Fleisch- oder Fische Speise, in Butter gedämpft, gewürzt und mit einer guten Brühe versehen.

Hochepot (Hoschepoo oder üblicher Hospot). Eigentlich ein gehacktes Rindfleisch mit Kastanien, jedoch versteht man unter dieser Benennung auch allerlei gemischte

Gemüse, z. B. grüne Erbsen mit gelben Rüben oder Artischocken u. s. w.

Jus (Schüh). Eigentlich eine jede Brühe, die sich aus den Speisen kochen oder braten läßt; im engeren Sinne versteht man aber unter dieser Benennung jene Brühe, die durch das Dämpfen oder Dünsten von Rindfleisch, Hühnern, Tauben u. d. gl. mit Butter oder Speck mit guten Kräutern und Wurzelwerk bereitet wird. Das Verfahren zu einer guten braunen Schüh ist folgendes: Man gibt in eine Casserolle einige Schnitte frischen Speck, überlegt sodann den Boden mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, denen man auch einen ganzen, mit Gewürznelken besteckten beifügt. Hierauf kommt ein mageres Stück Rindfleisch Schnittweise, endlich gibt man einige gelbe Rüben, Pasternak und Sellerie klein geschnitten dazu und läßt das Ganze unzugedeckt auf der Gluth so lange abbraten, bis der Zwiebel auf dem Boden gleich braun wird. — Dazu gethane Kalbs-, Schaf- oder Geflügel-Beine machen sie um so kräftiger. Zuletzt gießt man eine gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden.

Ein steter Vorrath von dieser Schüh, die sich ungesalzen einige Tage aufbewahren läßt, wird in einer anständigen Küche um so nothwendiger, da man mit ihr nicht nur jede Fleischbrühe färben, und sehr schmackhaft machen kann, sondern auch ihre Anwendung zu mehreren Brühen und Vorbereitungen unerläßlich ist, wie sich in der Folge zeigen wird.

Zu einer weißen Schüh dünstet man in einer Casserolle mit einem Schöpflöffel guter Rindbrühe, zwei Bü-

get einer alten Henne, mit dem gewöhnlichen, würfelig geschnittenen Wurzelwerk, etwas Limonienschalen und einigen Blüthen Basilicum, auf der Gluth schön weich, staubt einen Löffel Mehl daran, und läßt es nochmals aufdünsten, dann schüttet man es in einen Topf, gießt gute Rindbrühe dazu und läßt es eine Stunde lang sieden, worauf es durch ein Sieb geseiht und als Suppe verwendet wird. Auch von Fischen läßt sich auf ähnliche Art eine gute Fastenschüh bereiten, zu welcher wir uns am betreffenden Orte die nöthige Anweisung zu ertheilen vorbehalten.

Legiren. Eine Suppe oder Brühe dicklicher machen, was man auf dreierlei Art bewerkstelligen kann. **Erstens:** wenn man sie mit zerdrückter, ein wenig in Mehl umgekehrter Butter abrührt. **Zweitens:** wenn man ein paar ausgeschlagene und nach Umständen mit Obers, Essig, Wein oder Fleischbrühe abgequirlte Eyer an die Speise rührt. **Drittens:** wenn man schwarze Brühen, mit dem aufgehobenen Blut von Gänsen, Anten, Tauben oder Karpfen, Halen, Schleihen u. s. w. verdickt, indem man das Blut mit ein wenig Obers oder Essig abquirlet und an die Brühe schüttet.

Marmelade. Ein von verschiedenen Früchten, als: Pfirsichen, Zwetschken, Aprikosen, Quitten, Kirschen, Ribiseln, Erdbeeren u. s. w. mit Zucker und Zimmt zu einer starken Gallerte eingesottener Saft, der auf folgende Art bereitet wird: Man läßt die beliebigen Baum- oder Strauchfrüchte mit Wasser am Feuer weich sieden, seihet dann das Wasser ab und läßt die Früchte in einem Siebe trocken werden, nachdem man das Steinobst zuvor von seinen Kernen befreit hat. — Nun siedet man eben so viel

Zucker als die Früchte schwer sind, zur Syrupdicke ein, gibt das Obst dazu, und läßt es am Feuer stehen, bis es zu kochen anfangen will, nimmt es dann aber sogleich weg, gießt die Marmelade in zwei bis drei Zoll hohe Schalen und hebt sie zum beliebigen Gebrauche auf.

Mitoniern. Im Sude anziehen lassen; man versteht dieß gewöhnlich von Suppen, die über gebähte Semmelscheiben angerichtet werden, indem man die siedende Fleischbrühe darüber gießt, dann aber die bedeckte Schüssel auf eine Gluthpfanne oder in die heiße Asche stellt, um die Semmel vor dem Anrichten gehörig anziehen zu lassen, damit sie nicht halb hart auf die Tafel komme.

Potage. Eine gemischte Speise aus Rind-, Kalb-, Schöpfensfleisch, Hühnern oder Fischen, einem allein oder mehreren bei einander, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, den gewöhnlichen Suppenwurzeln und Kräutern gekocht, mit mancherlei Gewürzen schmackhafter gemacht, worin noch Eyer, Knödel, Fricandeaux u. d. gl. gelegt seyn können. Dieselbe wird in ihrem eigenen Geschirr allemal — wie bei uns die Suppe — zur Eröffnung des Mahls aufgetragen. Gegenwärtig ist der Gebrauch der Potage in Deutschland ziemlich abgekomen, erhält sich aber noch in Frankreich, wo man ein Stück Fleisch in seiner Brühe mit Semmelschnitten, Knollengewächsen, Kräutern und Wurzelwerk in einer Schüssel zugleich anrichtet, während wir die Brühe oder Suppe allein, als Vorge-richt auftragen, jedoch die Potage durch Einlage von Hühnern u. d. gl. nachzuahmen wissen.

Purée, französisches Wort, für welches wir im Deutschen keinen genau bezeichnenden Ausdruck haben. Ursprünglich verstand man darunter das Mark durchge-

schlagener Hülsenfrüchte, der Knollengewächse als Erdäpfel u: s. w. Später hat man es mit Fleisch und sogar mit Schwämmen versucht, welches glückte und nun zur vorzüglichsten Art geworden ist; z. B. Nepphühner- und Champignon-Purée.

R a g o u t (Raguh). Ein gute Brühe, aus Fleisch oder Fischen mit Gewürz, Austern, Sardellen, Limonien, Oliven, Trüffeln, Maurachen, Kapern u. d. gl. bereitet, welche entweder mit diesen Ingredienzien selbst aufgetragen oder über andere Speisen geschüttet wird, um deren Geschmack zu erhöhen.

R i s o l e n. Ein kleines gefülltes Backwerk, als Nebenspeise, dem man nach Willkühr verschiedene Formen gibt.

R o u l e t t e n oder **R o u l a d e n**. Eine Nebenspeise, aus dünn geschnittenen Scheiben von frischem Fleisch bestehend, die man mit Farce belegt, mit Gewürz bestreut, zusammenrollt, mit Zwirn umwindet und auf verschiedene Art zubereitet. Gewöhnlich bindet man sie an dünne hölzerne Speile, steckt diese an den Spieß und bratet sie unter öfteren Begießen mit Butter. Es versteht sich von selbst, daß vor dem Anrichten, die hölzernen Speile und der umwundene Zwirn beseitigt werden.

S a u c e (Sohße). Jede, über irgend eine Speise angerichtete Brühe oder Tunke.