
Von der Küche überhaupt.

In der Küche muß Ordnung und Reinlichkeit herrschen; und dieß bezieht sich nicht nur auf sämtliches Küchengeräthe, sondern selbst auf jene Personen, die in der Küche beschäftigt sind. Es braucht wohl kaum einer Erinnerung, wie unappetitlich es aussieht, wenn Jene, welche die Speisen zubereiten, in ihrem Anzuge — ja selbst in ihren Gewohnheiten (z. B. Tabakschnupfen u. s. w.) den strengsten Anforderungen der Reinlichkeit nicht entsprechen. —

Das Kochgeschirr soll stets auf dem bestimmten Plage sich befinden, damit man es gleich bey der Hand hat; die Töpfe und Reinen gut glasirt; das Kupfergeschirr stets rein mit Asche gescheuert und gut verzinnt. — Bekanntlich soll man in einem kupfernen Gefäße, und wenn es noch so gut verzinnt ist; keine Speisen aufbewahren; auch gilt dieses vom zinnernen Geschirre, in welchem man keine fettigen Dinge warm werden lassen darf, und welches mit Lauge gewaschen wird. Auf die Töpfe und Reinen müssen gut schließende Deckeln gewählt werden, weil sonst die darin zubereiteten Speisen einen Rauchgeruch und Geschmack bekommen; auch geschieht dieses, wenn man zu nasses Holz brennt, oder einen Löffel stark anrauchen läßt, und damit die Speise anrühret.

Trockenes hartes Holz ist das beste auf dem Herde; es spritzt und raucht nicht, und macht die ausgiebigste Gluth.

Die Rein, worin Speise zubereitet wird, stelle man über glühende Kohlen; diese müssen aber nicht aufgehäuft, sondern im Gegentheil in der Mitte ein Grübchen bilden, damit die Luft guten Zug hat.

Das Wasserbehältniß muß von Zeit zu Zeit mit Sand gut gescheuert werden; weil sich gerne schleimige Theile an den Boden und Seitenwänden des Gefäßes ansetzen, und dem Wasser einen üblen Geruch und Geschmack mittheilen; übrigens wird es stets mit einem Deckel bedeckt. — Eben so erfordert es die Reinlichkeit, daß nicht nur die Speis-, Nudel- und Herdbretter, wie auch das übrige hölzerne Küchengeschirr fleißig gescheuert werde, sondern daß auch sämtliche Abwasch- und Küchentücher nicht schmutzig und schmierig aussehen.

Nach dem Abkochen schaufelt man die Gluth in die Herdgrube, und bedeckt sie mit Asche.

Von dem Kochen des Rindfleisches.

Ist das Rindfleisch rein, so braucht man es nicht zu waschen, sonst aber darf es nicht unterbleiben. Es wird, nachdem es mit dem Schlägel geklopft, im Topfe mit kaltem Wasser übergossen; die Suppenbeiner mit einer Hacke gespalten, hineingegeben, und nun der Topf, der nicht ganz voll seyn darf, an's Feuer gesetzt.

Der sich erzeugende Schaum wird fleißig an der Oberfläche mit dem Schaumlöffel abgenommen, und so wie er sich sparsamer zu zeigen anfängt, schüttelt man einen Löffel voll kalten Wassers in den Topf, um das Schaumauswerfen zu beschleunigen. Jetzt wirft man Salz hinein, und gibt gelbe Rübe, Zeller, Bury, Kohl, Carviol, ein Stück Zwiebel u. s. w.

dazu, bedeckt den Topf, und läßt die Suppe und das Fleisch langsam fortsieden.

Länger als vierthhalb Stunden braucht das Fleisch selten zum weich werden, wovon man sich durch das Hineinstecken mit einer Gabel leicht überzeugen kann.

Die Suppe wird nun durch ein Haarsieb in einen Topf abgeseihen, und darin eine beliebige Mehlspeis eingekocht. —

Alte Hühner, die in der Suppe mitgekocht werden, geben dieser einen ungemein guten Geschmack; auch kann man allerley Abfälle von Fleisch und Geflügelwerk mit Zwiebel und Grünzeug aufdünsten, und die Suppe damit aufkochen lassen.

Es ist ein Irrthum, wenn man glaubt, das Fleisch werde schneller weich, wenn man es mit heißem Wasser zustellet; um dieses zu bezwecken, ist es am besten, wenn man bloß mit dem Fleische im kalten Wasser ein Stück abgeschliffenes Glas mitsieden läßt.

Vom Kochen der Gemüse.

Die Gemüse müssen äußerst sorgfältig gereinigt, geklaubt und gewaschen werden, um alle erdigen Theile, wie auch das kleine Gewürme, sicher daraus zu entfernen. Harte, völlig ausgewachsene, oder zum Theil etwas abgewelkte Blätter werden nie ein so schmackhaftes Gericht geben, als wie die zarten, körnigen. Junge Erbsen müssen nach dem Auslösen nicht an freyer Luft bleiben, weil sie dadurch ihre schöne Farbe verlieren.

Bey den Kraut- und Kohlgattungen schneidet man die groben Adern der Blätter aus; und bey den Rübengattungen muß alles Holzige beseitigt werden.

Die Gemüse setzt man mit kaltem Wasser an's

Feuer, und läßt sie langsam kochen; auch ist das weiche Wasser dem harten vorzuziehen.

Dürre Erbsen müssen besonders nur in ersterem gekocht werden.

Vom Dünsten, Dämpfen und in Dunst kochen.

Wie Speisen gedünstet werden, ist schon weiter im Kochbuche angegeben; beyhm Dämpfen aber wird das Fleisch nur mit wenig Flüssigkeit an's Feuer gegeben, und der Deckel auf die Reim mit Papier oder Teig fest geklebt, daß keine Luft hinein kann. Das Fleisch wird dadurch sehr schmackhaft; wenn das Dämpfen aber zu lange fortgesetzt wird, so verliert es wieder am Geschmacke, die Sauce wird dafür desto vorzüglicher. Beyhm Dünsten muß öfters Suppe nachgegossen werden, und überhaupt, wie auch beyhm Dämpfen, kein zu gähes Kohlenfeuer gegeben werden, um das Anbrennen zu verhüten.

Um Speisen in Dunst zu kochen, läßt man Wasser in einer Casserole siedend werden, gibt die Speise in eine blechene Form (die Melonenform ist dazu die beste), stellt diese hinein, und läßt sie gar werden. Man muß wohl Acht geben, daß kein Wasser in die Form dringet; auch ist es eine Viertelstunde vor dem Anrichten gut, wenn man die Casserole mit einem Deckel schließt, und Gluth darauf gibt.

Zum Garwerden bedürfen die großen Formen kaum eine Stunde, die kleineren aber verhältnißmäßig weniger Zeit.

Von Mehlspeisen.

Diese besondern Eigenheiten, welche die Bereitung einer oder der anderen Mehlspeise erfordert,

sind weiter im Kochbuch ausführlich angegeben; im Allgemeinen aber gelten dafür folgende Regeln: Das Mehl muß so viel möglich trocken seyn; bey den feinem Speisen ist dieß Hauptforderniß.

Beÿ abgetriebenen Mehlspeisen soll die Butter, die Eyer u. s. w. fein flaumig gerührt werden; auch ist es nöthig, immer nur nach einer Seite mit dem Kochlöffel umzurühren.

Wird die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und unter die Butter und die Dotter u. s. w. gerührt; dann darf das Mehl, was vielleicht dazu zu geben ist, nicht mehr stark abgerührt, sondern nur leicht hineingemischt werden, wenn die Speise nicht speckig ausfallen, oder überhaupt nicht mißlingen soll.

Ein Auflauf, gesaumtes Koch u. s. ähnl., soll immer in dem Augenblicke als es gar ist, zur Tafel gegeben werden, weil es durch längeres Stehen zusammenfällt, und an der Güte verliert.

Kugelhupfe, Torten u. dgl. sollen nie warm angeschnitten werden; denn sie sind nicht nur ungesund, sondern sie werden dadurch speckig. Um zu erfahren, ob selbe ausgebacken sind, darf man nur eine Stricknadel hineinstecken. Ist diese beÿm Herausziehen trocken, und hat sich daran kein flebriger Teig angehängt, dann ist es gut.

Mehlspeisen, die aus dem Schmalz gebacken werden; müssen vor dem Anrichten noch heiß auf reines Flußpapier gelegt werden, um da das überflüssige Fett abzusetzen; auch backt sich alles viel schöner, wenn man die Pfanne mit dem Schmalz immer schüttelt. Von Zeit zu Zeit muß ein Löffel voll frisches Schmalz hinzugethan werden, weil sonst das Gebackene zu braun ausfallen würde.

Beym Backen der Krapfen ist es vorzüglich schön, wenn diese weiße Manstel haben. Um dieses zu erzwecken, muß jeder Krapfen beym Einlegen in das Schmalz mit der Seite, die auf dem Brete gelegen, in die Höhe kommen.

Vom Braten.

Dieses geschieht entweder in der Bratpfanne, oder am Spieße. In beyden Fällen darf man nicht unterlassen, das Fleisch mit Butter oder Rahm, Sauce, eigenem Saft u. s. w. zu begießen, wenn es wohl-schmeckend ausfallen soll. Das Feuer darf Anfangs nicht stark seyn, damit der Braten, schön langsam von der Hitze durchdrungen, Zeit hat, mürbe zu werden; übrigens richtet sich die Zeit des Bratens nach der Größe des Bratens, wie es weiter im Kochbuche schon angegeben ist. — Hasen, Rehe, überhaupt das Fleisch von vierfüßigem Wild, geräth in der Bratpfanne vorzüglich gut; darf aber nie mit Wasser gewaschen oder be-
neht, sondern nur trocken abgehäutelt werden.

Vom Abschachten des Geflügels.

Nimm den Kopf und die Flügel in die linke Hand; schneide mit einem spizigen scharfen Messer ober dem Ohre seitwärts hinein, und lasse es gut ausbluten. Hühner, Poulard, Gänse, Enten u. s. w. werden auf diese Art geschlachtet.

Dem Indian wird der Kopf auf einem Blocke abgehauen, und den Tauben wird der Kopf, nachdem ein tiefer Schnitt gemacht worden, weggerissen.

Vom Putzen und Flammiren des Geflügels.

Nach dem Schlachten tunkt man die jungen Hühn-

chen (Hendeln) in kaltes Wasser, klopft sie mit der flachen Hand etwas ab; taucht sie in siedendes Wasser, klopft sie ein wenig mit der flachen Hand, und rupft nun die Federn aus.

Poulards, Hühner, Kapauen, Nenten, Gänse und Indiane werden nach dem Abschachten und Ausbluten trocken gerupft, und dann die kleinen Härchen über heller Holzflamme abgeseigt (flammirt).

Alles Wildgeflügel wird trocken gerupft und flammirt; Wildänten, Fasanen und Nepphühner läßt man aber die Federn am Kopfe stehen, und wickelt sie beym Braten mit Papier um.

Vom Aufbrechen und Dressiren des Geflügels.

Nach dem Abfedern kommen die jungen Hühnchen (Hendeln) in kaltes Wasser. Wasche es da rein aus, schneide es beym Stoß auf (aufbrechen), nimm das Eingeweide da heraus, ohne die Galle zu zerdrücken; den Kropf reiße aber bey dem Halschnitte heraus; schneide den Unterschnabel weg, und steche die Augen aus. Setzt wird es im kalten Wasser recht rein ausgewaschen.

Gänse, Nenten und Indiane werden nach dem Flammiren eben so behandelt, man haut ihnen aber den Kragen weg, und schneidet die Flügel und Füße ab.

Beym Dressiren des Geflügels drückt man die Schenkel (Bügel) gegen die Flügel hinauf, und bindet sie mit Spagat fest. — Man kann auch mit der Dressirnadel den Spagat durchziehen, und so fest binden.

Gänse, Nenten &c. werden noch überdieß gespeilt, und der Bratspieß durch den Speil gesteckt.

Im Falle man sich hölzerner Speile bedient, muß man ja harziges Holz nicht dazu nehmen, der Braten würde ungenießbar dadurch. — Uebrigens wird mit dem Bratspieß beym Stoß hinein, und durch den Speil unterm Halse herausgefahren; aus dem Halse selbst macht man aber eine Schlinge (Klant), und so steckt der Braten fest.

Vom Untergreifen und Füllen.

Junge Hühner u. s. w. die gefüllt werden sollen, müssen untergriffen werden. Man fährt mit dem Finger beym Halse hinein, und löset so behuthsam die Haut über der Brust ab, und füllt diesen Hautsack mittelst einer Spritze mit Fülle.

Das kälberne und lämmerne Brüstel, lämmernes Biegel u. s. w. wird eben so gefüllt, nachdem man die fleischige Haut untergriffen hat.

Erklärung des Spickens.

Man nimmt einen festen geselchten Speck, schneidet ihn länglicht, und bestreut ihn mit Salz. Zum Spicken nehme die gehörige eiserne Spicknadel, stecke ein Stückchen geschnittenen Speck in die Oeffnung der Nadel, stich mit der Nadel in das Fleisch, auf der einen Seite wieder heraus, damit dann der Speck darin stecken bleibt, auf diese Art spicket man alle Gattungen Fleisch und auch Geflügel.

Nöthiges Gewürz in der Küche.

In jeder Küche soll folgendes Gewürz sich in der Gewürzschachtel vorräthig finden, als: Gestoßener trockner Majoran, Thymian, Pfeffer, Muscatnuß, Muscatblüthe, Gewürznelken, Zimmt und Limonie-

schalen. Englisches Gewürz, ein Loth Lorberblätter, ein Loth Kuttelkraut, ein Loth Ingwer, ein halbes Loth Muscatblüthe, ein Loth Limonenschalen, diese Specien werden fein gestossen und gesiebt zum Gebrauch bereit gehalten. Ich werde mich öfter darauf beziehen.

Tornisol zur Speisenschattirung.

Nimm vier Loth Schleyer = Tornisol, schütte ein Seitel Wasser darauf, lasse ihn eine halbe Viertelstunde kochen, drücke ihn aus, gib vier Loth Zucker hinzu, lasse es dann zusammen dick einkochen, und nehme es dann nach Gebrauch.

Saffranwasser zum Färben der Sulzen, Gefrorenen u. dgl.

Nimm ein halbes Loth Saffran, ein halbes Seitel Wasser dazu und lasse ihn einige Minuten kochen, seihe ihn durch ein Sieb und nimm das hiervon erhaltene Saffranwasser zum Gebrauch.

Von Rangirung der Schüsseln beyrn Anrichten.

Man bedecke die Anrichttafel mit einem weißen Tuche, stelle die Schüsseln darauf, welche zum Anrichten bestimmt sind. Bevor man die Schüsseln zur Tafel gibt rangire man die Ränfte derselben nach bestmöglichstem Geschmacke. Z. B. mit Hahnenkämmen, mit gebackenen Eibeben, mit gebackenen Aepfelspalten, mit kleinen Hascheekrapfeln, mit rothem oder grünem Aspik, mit gebacknem Heu von mürbem Teig, mit Pistazien, mit getunkten Kastanien, mit Kapern,

mit gebackenen Sardellen, mit gebackenen Austern, mit Trüffelschwämmen, mit weißem und blauen Carviol, mit hart gesottenen Eyerdottern, mit gebackenen Kartoffeln, mit eingesottene[n] Diernteln, mit eingesottene[n] Weichseln und Kirschen.

NB. Bey jeder Tafel muß ein Fisch mit dem Rindfleisch zugleich zur Tafel kommen, nebst Beysetzung einer Schale Mandelkrän; jedoch ist zu beobachten, daß der Fisch ein Hecht sey.
