

Die Hitze eines starken Flammenfeuers bestrafte die Holzverschleuderei auch mit Kopfschmerzen, Schwindel, Gesichtsröthlauf u. s. w.

Brandwunden sowohl die durch Feuer, als die durch eine heiße Flüssigkeit entstandenen, müssen unverzüglich mit Baumwollenwatta, welche in einer Küche stets vorhanden sein soll, ganz, und etwas über den verbrannten Theil hinausbedeckt und eingewickelt werden. Sind in Folge der Verbrennung oder Verbrühung Blasen entstanden und brechen dieselben auf, oder wird die Wunde eiterig, so wird auf die feuchten Stellen frische Baumwolle gelegt, ohne die alte zu beseitigen. Durch dieses Verfahren werden die größten Brandwunden ungemein schnell geheilt.

Sparrherde haben auch mancherlei Nachtheile. Sie sind der Köchin besonders durch die heiße Luft, welche von den glühenden Herdplatten aufsteigt und durch den Speisendunst schädlich und erzeugen Augenübel, Kopfschmerz, Athmungsbeschwerden und kachektisches Aussehen. Die Köchin soll daher nie zu anhaltend nahe am Herd stehen, oder gar sich über denselben hinbücken. Außerdem muß öfters frische Luft eingelassen und das in der Höhe der Küche am Kamin angebrachte Dunstloch, welches während des Kochens vollkommen offen zu halten ist, erst dann gänzlich geschlossen werden, wenn bereits der Herd geräumt und alle Gluth aus demselben entfernt ist.

Die Speisestoffe (Victualien, Schwaaren, Speisematerialien).

Speisestoffe aus dem Thierreiche.

Das eigentliche Rindfleisch, das ist jene Gattung Fleisches, welches durch das Schlachten des in seiner Jugend verschnittenen Stieres (des Ochsen) gewonnen wird, ist lichtroth, von zarten Fibern und zwischen den Muskeln fett. Das Fleisch des unverschnittenen Stieres und des Büffels (einer besonderen Gattung des Rindviehes) hat keinen guten Geschmack und einen widerlichen, hochartigen Geruch. Das Kuhfleisch — obgleich der Gebrauch desselben nicht gewöhnlich und nicht sehr beliebt ist — hat, wenn die Kuh anders in guter Mast war, beinahe einen feineren Geschmack als das eigentliche Rindfleisch.

An dem Dohsen sind außer der abgezogenen Haut, den Hörnern und den Hufen alle Theile seines Körpers genießbar; selbst der Schweif wird in verschiedenen Zubereitungen bei großen Tafeln gebraucht.

Der Fleischer hact aus dem geschlachteten Dohsen zwei Brustkerne, zwei Riede (Kostbraten), zwei Beiriede (englische Braten) zwei Lungenbraten, zwei Schwanzel oder Tafelstücke und zwei Schalen, die Schulter und das übrige Fleisch in kleinen Theilen.

Der Kopf, die Wadschinken sammt dem andern Gebeine werden als Zuwage gegeben. Die Zunge wird frisch, eingepöckelt und geräuchert verkauft. Der Obergäumen kann zu allerlei Gerichten verwendet werden. Die Ruttelflecke taugen zum Einmachen und können auf vielerlei Art zugerichtet werden. Milz und Leber erhöhen, mit dem Rindsfleische abgessotten den Wohlgeschmack der Suppe und sind gleichfalls auf mancherlei Art zuzurichten.

Das gute Kalbfleisch muß weiß, kleinrippig, bei den Nieren mit Fett verwachsen und auf dem Rücken mit einem weißen, gleichfalls fetten Häutchen bedeckt sein.

Die Zuwagen, d. i. Kopf, Füße, Bäuschel und Leber, müssen frisch verkauft werden, weil sie kein langes Aufbewahren dulden. — Nierenbraten und Schlegel sind die besten Bratenstücke.

Schöpfenfleisch, sowie das Schafffleisch überhaupt, muß, um als schön und brauchbar zu gelten, dunkelroth von Farbe, kleinknochig und sehr fett sein.

Das Lammsfleisch oder das Fleisch des jungen Schafes soll weiß, bei den Nieren fett, und der Rücken mit einem weißen Fetthäutchen überzogen sein.

Das geschlachtete und abgezogene Lamm wird in 4 Biegeln getheilt, in zwei vordere und zwei hintere. Die zwei vorderen theilen sich wieder in das Brüstel, Kernndl und Schulterl, die zwei hintern geben die Vorschlegel und die Schlegel. Will man das Lammsfleisch auf größere Tafeln verwenden, so läßt man die hintern Biegel beisammen, welches der „Lämmerne Gase“ genannt wird. Bei einer größeren Hauswirthschaft ist es immer besser, das ganze Lamm zu kaufen.

Ziegen- und Rißfleisch sind auf dieselbe Art zu benützen, wie Schaf- und Lammsfleisch.

Das Bockfleisch hat häufig einen widerlichen Geruch, daher muß es vor dem Gebrauche etwas ausgewässert, dann mit siedenden Wasser abgebrüht und eingepöckelt werden.

Das Schweinefleisch ist am anwendbarsten, zum Genuße am gesündesten und wohlgeschmeckendsten, wenn es von einem sogenannten Frischling kommt, der höchstens 30 bis 40 Pfund wiegt. Mastschweine werden nur zu Speck und zum geräucherten Fleische benutzt. Leber, Bäuschel, Gedärme und Blut von allem jungen und alten Borstenvieh wird in der Regel fast nur allein zu Würsten verwendet.

Bei dem Einkaufe und dem Auswählen des Schweinefleisches muß genau darauf gesehen werden, daß es nicht fäulig ist. Dieses ist zu erkennen, wenn sich in selben und besonders im Bäuschel weiße Flecken wie Hanfkörner zeigen.

Vom Frischling dient das vordere Viertel: Brust, Schulter u. s. w. meistens zum Krenfleisch. Der Rücken wird gewöhnlich heiß abgesotten, das Bauchfleisch eingemacht, die Füße gesulzt. Die Schlegel pflegt man zu braten oder zu räuchern, welsch letzteres mit dem größten Theile des Schweinefleisches geschieht.

Das Schweinefett ist ein wichtiger Bestandtheil der meisten Speisen, und besonders ist der Speck wichtig. Dieser wird entweder frisch gebraucht, oder zum Aufbewahren geräuchert, in der Regel aber mit dem übrigen Fett zu Schweineschmalz zerlassen.

Das Spanferkel wird gleich nach dem Abstechen, welches am besten bei einem Alter von 3 bis 6 Wochen geschieht, gepuzt, entwindelt, aufgehängt und bald gebraucht werden. Das Putzen geschieht am schnellsten auf folgende Art: Gleich nach dem Stiche, wenn es ausgeblutet, bestreut man es mit gepulverten Binderpech, überbrüht es mit siedenden Wasser und schiebt mit der Hand gegen die Borsten, wodurch sie leicht abgehen. Darauf wird es inwendig gesalzen, dressirt und gewöhnlich gebraten. Bisweilen wird es auch heiß abgesotten, eingemacht, oder auch gesulzt.

Vierfüßiges Wild.

Das Fleisch des Wildes ist schmackhafter, kerniger und gesünder als jenes der zahmen Thiere, doch hat es weniger Gallerte und Fett und taugt auch selten zu Brühen oder Suppen.

Der Hirsch, das Reh, die Gemse und der Hase sind un-

ter den Benennungen „Kothwild“ allgemein im Gebrauche. Seltener ist das Wildschwein oder Schwarzwild.

Nothwendig bei jeder Art des Wildes ist ein verhältnißmäßiges Würbeliegen, wodurch auch der Geschmack feiner wird.

Der Edelhirsch wird in 2 Theile in das Vorderere (Hals, Bruststücke, Schultern, Rücken) und das Hintere (Rückenbraten und Ziemer abgetheilt. Der Ziemer ist eigentlich nur der obere Theil des Schlegels (beim Kinde das Schwanzel) und das schönste Tafelstück. Ein schönes Bratenstück ist auch der Jungfernbraten (beim Kinde Lungenbraten). Die Schulter wird gewöhnlich gedünstet.

Der Damhirsch ist kleiner, gibt aber ein feineres und schwächteres Fleisch.

Das Hirschkalb mit sehr zarten und schwächhaften Fleische wird in allen seinen Theilen wie das Kinkalb gebraucht.

Keh- und Gemsefleisch werden jenen vom Hirschen gleichgehalten.

Der Hase kann jung gleich nach dem Schusse zubereitet werden, alt muß er eine Essigbeize bekommen und gespickt werden. Der vordere Theil des Hasen mit den Rippen (das Junge) wird gewöhnlich in Stückchen geschnitten und in brauner, dünner Sauce gemacht; Rücken und Schlegel aber in einem Stücke gebraten.

Das Kaninchen (Königlhase) kommt sowohl wild als zahm vor. Sein weißes, wohlschmeckendes, etwas süßliches Fleisch wird wie zartes Lammfleisch weiß oder braun eingemacht, auch heiß abgesotten, gebacken und gebraten.

Das Wildschweinfleisch (Schwarzwild) ist feiner im Geschmack und leichter verdaulich als jenes des Hauschweins, setzt aber keinen Speck an. Es wird gewöhnlich eingesalzen und in Wasser mit etwas Weinessig und Gewürz abgesotten, sonst auf verschiedene Art benützt.

Das junge Wildschwein im ersten Jahre Manhastel im zweiten als Frischling, wird zwar gewöhnlich, nachdem es abgefengt und gepuzt worden in guter Brühe heiß abgesotten, sonst auch wie das Spanferkel zugerichtet.

Das Fleisch junger Bären ist angenehm, und besonders im Norden beliebt. Bärenschinken werden auch von alten Thieren genossen. An vornehmen Tafeln werden die Lagen und der Kopf dieses Wildes als Leckerbissen aufgesetzt.

Hausgeflügel.

Alte, magere Hühner und Hühner werden gewöhnlich nur mit dem Rindsfleisch gesotten um die Suppe kräftiger zu machen; das mürbe gesottene Fleisch wird dann eingemacht, oder zu verschiedenen kleinen Gerichten verwendet.

Zunge ausgewachsene Hühner, deren Fleisch noch zart ist, werden auf verschiedene Arten zugerichtet und geben verschnitten und gemästet die Kapanner und Pouladen, welche gebraten oder gedünstet ein köstliches Gericht geben.

Haustauben werden jung und fett, meistentheils gebraten oder gebacken, sonst wohl auch zu Pasteten verwendet.

Der Indian dieses große Bratenstück wird geköpft, sonst aber ganz wie der Kapaun behandelt.

Die Gans ist meistens zum Braten bestimmt; Kopf, Flügel, Füße, Magen u. s. w. (das Zunge) zum Einmachen oder in die Suppe.

Die köstliche Gansleber für deren Großmachen die Gänse besonders gefüttert und geschöppt werden, wird zu verschiedenen Speisen, die schönere immer zu Fischen, Pasteten u. s. w. verwendet.

Die Ente wird im Ganzen genommen vollkommen so behandelt wie die Gans, nur werden Kopf und Extremitäten nicht abgeschnitten, um sie besonders zu benützen.

Wildes Geflügel. (Federwild).

Der Auerhahn muß alt acht Tage lang aromatisch gebeizt werden, nachdem er früher eben so lange an einem kühlen Orte in der Luft aufgehängt war. Jung ist er schwächer als Braten, aber auch in kalter Pastete anwendbar; alt und mürbe gebeizt in einer Sauce gegeben.

Ebenso werden die Auerhenne, der Birkhahn und der Trappe benützt.

Der Fasan lebt wild, wird aber auch in Gärten gezogen. Er wird auf sehr verschiedene Art zugerichtet, besonders aber gebraten in Saucen und in Sauerkraut gedünstet. Fast ganz gleiche Verwendung haben auch das Rebhuhn, das Haselhuhn und die Wachtel.

Die Wildtauben unterscheiden sich in die große Wildtaube und die Turkeltauben. Die alten müssen eingesalzen

einige Tage in der gewöhnlichen Beize liegen und werden meistens zu Pasteten verwendet, wohl auch gespickt und am Spieße gebraten. Die Zungen werden frisch auf dem Roste gebraten.

Die Schnepfen (Wald- und Moosschnepfen) werden am besten gebraten, obwohl sie auch viele andere Bereitungen zulassen. Die Eingeweide sammt deren Inhalt werden besonders (als Schnepfenkoth) zubereitet.

Der Krametsvogel gehört zum Drosselgeschlechte, kommt aber nur im Herbst zu uns und wird gewöhnlich nur gebraten oder geröstet.

Die Feldlerche ist besonders nach der Ernte am fettesten und schmackhaftesten, wo sie sich vorzüglich zum Braten eignet.

Die verschiedenen kleinen Vögel werden auf mancherlei Art zubereitet. Die größeren pflegt man mit Speck und Semmelscheiben am Spieß zu braten, die kleinsten in der Kasserole zu dünsten.

Die Wildgans und die Wildente sind nur sehr jung zum Braten geeignet; alt können sie gut ablegen und einige Tage gebeizt allerdings auch gebraten werden, werden aber besser gesäuert und gedämpft gegeben.

F i s c h e.

Fluß- und Seefische.

Der Karppe besonders der gemeine ist allgemein bekannt. Teichkarpfen haben einen Lettengeschmack und müssen wenigstens einige Tage vor dem Gebrauche im Flußwasser gehalten werden. Man pflegt sie auf sehr verschiedene Art zuzurichten.

Der Hecht wird wie der Karppe auf verschiedene Art zugerichtet. Seine Leber, von welcher die Gallenblase vorsichtig abgelöst werden muß, gilt als Leckerbissen. Der Milchner ist besser als der Rogner.

Der Schill (Hechtbüschling), schmackhafter als der Hecht, wird gewöhnlich im Ganzen oder geschnitten im Salzwasser gesotten und in der Buttersauce aufgetischt, wohl auch auf andere Arten wie der Hecht zugerichtet. Gleiche Bereitung erfährt der dem Schille ganz ähnliche Fogosch, welcher vorzüglich in Ungarn vorkommt.

Stör, Haufen, Schaiden und ähnliche große Fische werden gewöhnlich nur als imposante Tafelstücke, die Haufen und Schaiden fast nur in Stücke ausgehackt verwendet und beinahe immer heiß gesotten oder gebraten.

Der Aal darf nicht abliegen und soll womöglich lebend in die Küche gebracht werden. Er wird meistens gebraten, wohl auch mit würzigen Kräutern abgessotten.

Die Kalrute wird nachdem sie gereinigt und ausgeweidet worden, fast immer in Wasser und Essig mit würzigen Kräutern blau gesotten und in einer Sauce ganz aufgetischt; auch wird ihre köstliche Leber beigelegt oder zu Pasteten verwendet.

Der Lachs, die Lachsforelle, der Huchen, der Salbling, die gemeine Forelle, der Aisch u. s. w., welche sämmtlich zum Salmengeschlecht gehören, werden vorzugsweise blaugekocht, trocken mit einfacher Verzierung ganz aufgetischt, mit kalten Saucen, meistens aber mit Del und Essig genossen. Kleine Forellen backt man auch reich in Schmalz.

Kleine Fischeln werden gar nicht aufgemacht, sondern ganz gebacken, heiß abgessotten, oder auf anderer Art zugerichtet.

Die geräucherten Fische werden in laues Wasser gelegt, dann abgehäutet, worauf sie mit einem Kochlöffel voll rohen Finherb und einem Seitel Milchrahm gäh aufgessotten werden. Die Sauce wird kurz eingekocht und bisweilen Sardellenbutter dazu gegeben.

Meerfische.

Der Rhombo, Korasi, Saroli, Dental, Kalamari, Turino und viele andere sind gewöhnlich schon ausgeweidet und mit Lorbeerblättern und anderen Kräutern ausgefüllt, und sie müssen nur ganz einfach in Salzwasser mit Zwiebel und ganzem Gewürze langsam an einer Seite des Feuers abgessotten werden. — Dann kommen verschiedene Saucen dazu, besonders Buttersauce.

Die Makrele, der Merlan, Rablian, Linguatolo, Broncini können mit Butter, oder Del und Finherb auf dem Roste gebraten, der Linguatolo auch in Schmalz oder Del gebacken werden.

Der Stockfisch oder getrocknete Kabeljau ist in allen größeren Ortschaften schon gebeizt zu haben. Er wird ge-

wöhnlich ordinär abgefotten, sonst in verschiedenem zugerichtet aufgetischt.

Der gemeine Haring wird gebraten, als Salat zubereitet und sonst zu vielen Speisen verwendet.

Die kleine Sardelle, gleichfalls eine Art Haring werden mehr zur Würze als zur eigentlichen Speise benützt.

Wasservierfüßler.

Die Fischotter wird wie ein Lamm oder Hase ausgezogen, ausgewässert, eingesalzen und entweder in ganzen Stücken, oder klein geschnitten, in einer Fastenbries gesotten und verschieden zugerichtet. Die hintern Schlegel kann man auch gut geheizt oder marinirt auch auf dem Spieße braten.

Der Biber, dessen Fleisch jenem der Fischotter ähnlich ist, wird auch wie diese zugerichtet. Sein Schweif gibt übrigens noch ein besonderes Legergericht.

Wassergeflügel.

Rohrhühner, Duckenten, Blasenten (Bosen), welche alle größtentheils im Wasser und von Wasserthieren leben, werden gewöhnlich auf Fischmärkten feilgeboten und wie die Wildenten gedünstet und gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß man, weil sie als Fastenspeisen dienen, keine Fleischzusätze gibt.

Amphibien und Schalthiere.

Die Schildkröten, von denen die gemeine Sumpfschildkröte die häufigste und auch die beste ist, sind im ganzen Jahre zu bekommen. — Bei der Zubereitung schneidet man diesem Thiere Kopf und Füße, so weit sie aus der Schale reichen ab. Wenn es ausgeblutet hat, und ihm die vorfindigen äußeren schwarzen Schuppen abgelöst sind, kocht man sie in Salzwasser, bis das Fleisch weich ist. Dann werden die beiden Schalen auseinander gebrochen und das Fleisch herausgenommen; die schwarze Haut von den Füßen und übrigen Theilen wird abgezogen und die Leber nachdem die Galle behutsam ausgelöst und die Gedärme beseitigt worden, sammt den gelben Eiern die man manchmal bei den Schildkröten antrifft, zum Gebrauche behuthsam aufbewahrt.

Die Schildkröte selbst wird in vier Theile zerschnitten und auch ganz, sammt der Schale nachdem sie von der feinen, schwarzen Haut gereinigt worden, in vorhandener Fastensuppe gekocht.

Die Austeru müssen möglichst frisch genossen werden. Sie werden geöffnet, nach Beseitigung des oberen Deckels am Rande rein abgewischt und entweder roh mit Limonie aufgetischt, oder sonst verschiedenartig zugerichtet.

Die Muscheln müssen gleichfalls frisch und geschlossen sein. — Sie werden gewaschen mit weißen Wein zum Feuer gebracht, und, wenn sie mit einem einzigen Sude aufgewallt haben, schnell abgeseiht. Man nimmt ihnen dann den obern Deckel und verwendet sie zu einer bestimmten Speise.

Die große Flußmuschel, ja selbst die kleine Kochmuschel können mit Sardellen, Pfeffer und Del gebraten oder geröstet, wie die Austeru mit Limoniensaft genossen werden, und stehen so zugerichtet, dieser im Geschmade nicht viel nach.

Frösche müssen abgezogen sehr rein weiß sein. Gewöhnlich werden nur die Schenkel mit dem hochvorstehenden Theil des Rückgrathes heiß abgesotten, als Ragout, zu Carbonaden oder gebacken verwendet; jedoch benützt man auch den Vordertheil zu den Fastensuppen oder Saucen.

Schnecken sind vom Spätherbste, nachdem sie sich verschlossen haben bis zum Frühjahr, wo sie sich wieder öffnen genießbar. Sie werden am besten im Getreide aufbewahrt und heiß abgesotten mit Essigkren, im Kasserol und auf andere Art zugerichtet genossen.

Krebse, besonders Bach- und Flußkrebse geben eine sehr angenehme Speise. Sie sind von Mai bis September am schmackhaftesten und werden auf mancherlei Weise zugerichtet und verwendet.

Der Meerkrebs und die Meerspinne (Hummer, Krabe) kommen gewöhnlich schon abgesotten zu uns und werden fast immer kalt mit Essig und Dehl genossen.

Thierische Producte.

Die Milch der Hausthiere, vorzüglich der Rüche findet das ganze Jahr hindurch die verschiedenartigste Verwendung in der Rüche. Sie läßt sich in 3 Hauptbestandtheile scheiden.

1. In Rahm (Sahne, Schmetten, Obers) den festen

Theil der Milch, welcher in die Höhe steigt, wenn diese ruhig steht, weßhalb er in Oesterreich *Obers* genannt wird. — Sauer geworden, wird er zu Butter gerührt, aus welcher durch Schmelzen in der Wärme das Rindschmalz gewonnen wird.

2. In *Topfen*, den beim Gerinnen der Milch zusammenziehenden festen Theil. Dieser wird mit etwas Rahm zu Käse geformt, oder sonst zu manchen Speisen verwendet.

3. In die *Molken*, Käsewasser, welche den sogenannten Milchzucker enthält und ein gesundes Getränk liefert, welches besonders Brustkranken empfohlen wird.

Die *Eier*. Für die Küche werden fast nur Hühnerereier verwendet. Sie sind als Zuthat und Beihilfe bei Verfertigung verschiedener Speisen an Fleisch- und Fasttagen sehr nothwendig, ja unentbehrlich und dienen eben so allgemein als eine für sich selbst bestehende Speise. Als Letztere sind sie weichgeköttelt der Gesundheit am zuträglichsten, hart geköttelt oder gebacken, sind sie immer schwer verdaulich.

Der *Honig* wird gern mit Brot genossen, und auch bei Bereitung von mancherlei Gerichten angewendet. Der weiße und hellgelbe wird dem braunen und röthlichen vorgezogen.

Speisen aus dem Pflanzenreiche.

Das *Mehlgetreide*, Roggen, Haideu, Mais und Waizen wird für die Küche nur als Mehl und Grütze (*Gries*) verwendet.

Die *Kornfrüchte*, Reis, gerollte Gerste, gerollter Hafer und Brein (gestampfter Hirs) werden von ihrem fest anliegenden Ueberzug befreit, als Körner verwendet.

Hülsenfrüchten. Die vorzüglichsten derselben sind: Bohnen, Erbsen und Linsen, von denen die beiden Ersten sowohl grün als reif, die Letztgenannten aber nur reif genossen werden.

Die *Kartoffel* findet in äußerst zahlreichen Formen in jeder Küche ihre nützliche Anwendung und ihre feineren Sorten erscheinen noch immer auf den üppigsten Tafeln.

Die *Erdbirne* oder sogenannte *Erbartischode* ist über die Kartoffel fast in Vergessenheit gekommen, verdient jedoch ihrer sonstigen Eigenschaft wegen zu Salat und zur Garnirung noch immer verwendet zu werden.

Der *Weißkohl* gehört zur Familie der Grüngemüse, welche sehr groß ist, da alle zu Speisen gebrauchten Feld- und

Gartengewächse außer den Baumfrüchten (Obst) dazu gerechnet werden. Er ist sowohl frisch (süßes Kraut) als eingesäuert (Sauerkraut) das beliebteste Gemüse.

Der gemeine Kohl hat eine ganz ähnliche Verwendung, nur wird er nicht eingesäuert.

Den blauen Kohl gibt man am liebsten mit Kastanien zugerichtet.

Der Sprosskohl wird nur zu feineren Gerichten verwendet.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) sind halb Kohl, halb Rüben; letztere wachsen theils über, theils in der Erde. Gewöhnlich braucht man nur die Knollen allein.

Die Steckrüben sind von besonders süßem Geschmack und werden wie der Kohlrabi verwendet.

Der Blumenkohl (Karviol, Kauli) hat durch seine großen weißen Rosen ein überaus schönes Aussehen und ist als Zwischenspeise, wie auch als Beleg anderer Gerichte beliebt.

Die Artischocke ist eine unausgebildete Distelblume eigener Art, von welcher besonders der Kern, entweder roh oder nach dem Ueberkochen ausgelöst oder zu mancherlei Speisen verwendet wird.

Der Spinat wird auf ähnliche Art, wie der Kohl bereitet und nur ganz klein gehackt. Man gibt ihn unter vielen Gestalten am liebsten zum gepökelten und geräucherten Fleisch.

Der Spargel, dessen Stamm nur so weit zu genießen ist, als er sich leicht abbrechen läßt, wird eigentlich nur zu Ragouts, Eingemachten und zur Garnierung verschiedener anderer Speisen verwendet.

Salat. Unter dieser Benennung begreift man überhaupt alle Pflanzen, welche roh mit Essig und Del genossen werden. Besondere Salatarten aber sind: Der Endivien- oder Bundsalat, der gekrauste Zichoriensalat und der Hüpele- oder Kopfsalat.

Wurzelgewächse.

Die weiße Rübe wird wie der Weiskohl süß als sauer benützt. Die Möhre (gelbe Rübe) als angenehme Zuspitze und auch als Würze in die Suppe; die Rone (rothe Rübe) mit Essig eingemacht als kaltes Gemüse; der Zeller (Sellerie) als Suppenwürze, und verschiedenartig zugerichtet, besonders

als Salat. Der Kettig, zumal der Monatrettig, findet am häufigsten noch als Zuspese zum Fleisch, öfter noch mit Butter und Salz oder als Salat seine Anwendung.

Fleischigsaftige Gartenfrüchte.

Die Gurken (Umurken), stehen als die allgemein gebräuchlichen oben an. Die kleine und mittlere Art wird in Essig oder auch in Salzwasser eingemacht und so über Winter erhalten. Die sehr großen verwendet man zum Salate, und gesotten zu Saucen und Garnirungen verschiedener Speisen.

Die Melonen werden nur roh, gewöhnlich mit Zucker und Pfeffer, auch mit Wein, die Erdbeeren mit Wein, Zucker und Zimmet, und die Pröbstlinge gewöhnlich ohne Zugabe genossen. — Kürbisse, noch unreife macht man als Zuspeseisauer. — Paradeisäpfel werden nur zur Sauce verwendet.

Schwämme.

Bei allen Schwämmen, bis auf die Trüffel, Schampions und Maurachen, ist es nothwendig, sie, nachdem sie gepuzt und geschnitten, mit siedendem Wasser zu überbrühen, um dadurch jedem etwa schädlichen Stoff auszuziehen.

Trüffel werden verschiedenartig zubereitet und auch als Salat verpeist. Der Schampion (Feldtäubling), der Waldtäubling, die Morcheln (Maurachen) werden auf verschiedene Art, zu Suppen, Saucen, Ragouts, Eingemachten, zum Garniren der Speisen u. s. w. verwendet. Der Milchtäubling wird gebraten, und gut gesalzen von Vielen gegessen, schmeckt aber sehr pikant. Die Pilzlinge können zu Eierspeisen und Suppen an Fasttagen, zu Saucen, Fische und wie die vorgenannten zu verschiedenen anderen Speisen verwenden, wie auch mit Milchrahm und in weißer Sauce oder mit Beschamel vorsehen. Sie kommen auch wie viele andere Schwammgattungen gebörret in Handel vor.

Salz und Pfeffer dürfen bei keinen Schwammgericht fehlen.

Das Obst.

Dieses wird der Küche gegenüber zuförderst in frisches und getrocknetes eingetheilt. Das frische Obst bildete schon bei den Römern den Schluß der Tafel. Man pflegt die Gänge

derselben vom Ei bis zum Obste einzutheilen. Auch bei uns wird zuletzt gewöhnlich frisches Obst aufgetischt, da jede Gattung desselben eine gewisse Reifezeit hat und daher das ganze Jahr hindurch die eine oder die andere Gattung zu haben ist. In der Küche wird das frische Obst meistens als Mus, süßer Salat (Compot, Marmelad) wohl auch in anderen Formen benützt.

Das getrocknete Obst zerfällt wieder in das von Natur trockene und in das künstlich getrocknete. Zu ersterer Gattung gehören zunächst Nüsse, Kastanien, Mandeln, dann Kaffee und Kaker-Bohnen. — Von künstlich getrockneten Obst sind Birnen und Zwetschken die beliebtesten Arten, nach denen die Kirschchen an die Reih kommen; weniger gesucht sind die getrockneten Äpfel, Pfirsische oder andere Obstarten.

Weinbeeren kommen getrocknet als Rosinen, Weinbern, Zibeben mit andern getrockneten Südfrüchten, in Handel vor.

Gewürze.

Diese zerfallen zunächst in inländische und ausländische. Die erstgenannte Gattung verschaffen uns unsere Gärtner, und außer den bereits bei den Gemüsen erwähnten Möhren und Sellerie gehören folgende Gewächse, Wurzeln und Pflanzen hieher: Kren (Meerrettig) alle Arten von Zwiebeln, Porri, Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch, Löffelkraut, türkischer Pfeffer, Bertram, Majoran, Kuttelkraut, Thimian, Anis, Kümmel, Petersilie, Körbelkraut, Satureiblätter, Salbei und Basilienkraut, Kresse, Lorbeerblätter, spanischer Pfeffer (Vogelpfeffer, Paprika), Safran.

Ausländische Gewürze: Kapern, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuß und Muskatblüthe, Zimmetrinde.

Gemischte Gewürze: Indisches Pulver, Gewürz-Pulver, Sepis (Sepice).

Aus Pflanzenstoffe ausgezogene und bereitete Producte.

Das Pflanzenöhl. Von diesem werden die fetten Gattungen häufig verwendet, die ätherischen, aber nur insofern, als sie in den Gewürzen enthalten sind.

Das Mandelöl als das edelste und theuerste wird nur selten zu den feinsten Speisen gebraucht, im allgemeinen aber das Olivenöl und von dessen verschiedenen Sorten vorzüglich das feine Tafelöl und das frische Baumöl. — Die heimischen Dehle, wie das Madaöl, das Leinöl, Kürbisöl, Mohnöl u. d. gl. können frisch als Speiseöhl mit Vortheil verwendet werden, lassen sich auch, wenn sie gut gepreßt und gereinigt sind in luftdicht abgeschlossener Verwahrung ziemlich lange halten, werden aber leicht ranzig und für die Küche unbrauchbar.

Die weiteren aus dem Pflanzenreiche gezogenen Producte sind: der Zucker, der Most, Wein, Bier, Meth, Weingeist und Essig.

Speisenstoffe aus dem Mineralreiche.

Der Schooß der Erde gibt für unsere Küchen das unentbehrlichst Gewürz, das Kochsalz, welches wir entweder als Subsalz (in Stöcken). Steinsalz (in Klumpen) oder Meersalz (in Kristallen) erhalten. Es wird vorzüglich zur Würze der Speisen und zum Einsalzen des Fleisches, um solches vor Fäulniß zu bewahren und mürbe zu machen, verwendet. — Zum Beizen des Fleisches wird auch der Salpeter verwendet. — Am wichtigsten aber ist das allgemeine Haupt-Beihülfe und Auflösungsmittel der Naturstoffe, das Wasser, von welchem nur jene Gattungen sich zum Kochen eignen, welche möglichst rein, klar und geschmacklos, nicht zu viele erdige Bestandtheile mit sich führen, oder nach dem Kunstausdrucke nicht zu hart sind.

Vorbehandlungen bei manchen Speisestoffen besonders des Fleisches.

Das Spicken macht alle mehr trockenen oder herben Fleischgattungen, wohlschmeckend, zierlich und ansehnlich.

Das Dressiren, bezweckt eine schöne Form des Gerichtes und wird besonders beim Geflügel nothwendig.

Das Bandiren des Geflügels, Wildpret u. dgl. vorzüglich der Bratenstücke, geschieht mit fingerdicken Speckblättern, die mit Bindfäden umwunden werden.

Das Blanchiren von Fleisch, Geflügel, auch Grünzeug u. dgl. geschieht durch Ueberfieden im Wasser und dann wieder durch Abkühlen im frischen Wasser.

Das Fleisch bekommt dadurch ein besseres Aussehen, und das Grüne wird frischer.

Das Bräsiren (Braisiren) besteht im Weichsieden des Fleisches, Geflügels, Grünzeuges u. dgl., nachdem es früher in Speck eingeschlagen und mit Zwiebel, Gewürz und Wurzelwerk belegt worden.

Das Flariren besteht in dem Absengen des haarigen Fleisches über dem Kohlenfeuer.

Fricassiren heißt ein Ragout oder Eingemachtes vom Geflügel oder anderem Fleische, oder auch eine Sauce mit abgeschlagenen Eierdottern binden, wobei vorzüglich die gehörige Dicke zu beobachten ist. Diese hat eine solche Fricase, wenn sie sich an den Löffel hängt.

Das Glasiren (Glaciren) oder glänzend (gewöhnlich braun) Bestreichen der Speisen geschieht mit zerlassenen Suppenglas (Suppenzelteln) u. dgl., worauf gewöhnlich die Bräunung im Ofen vorgenommen wird.

Die Glas (Glace) ist eine aus dick und kurz eingekochtem Fleischsaft, oder aus kurz eingegangener Rindsuppe bereitete Substanz. Fertig und ausgekühlt wird sie in Zelten geformt und besonders häufig auf Reisen gebraucht.

Paniren heißt, gesottenes oder rohes Geflügel entweder ganz oder zertheilt, erst in Butter oder geschlagene Eier tauchen und dann in geriebene Semmelbröseln oder in Mehl werfen.

Das Passiren besteht im Anlaufen- oder Anschwizelassen eines Speisestückes in Butter, Schmalz oder Speck.

Rouletten sind dünn geschnittene, mit Fische belegte, zusammengerollte und mit Bindfaden umwundene Scheiben vom frischen Fleische, welches dann auf verschiedene Arten zugerichtet zu werden pflegt.

Stoffad (Estonfade) nennt man geklopftes, gesalzenes, mit Mehl oder Bröseln bestreutes, in gebräuntem Butter oder in Speck geröstetes und mit guter Schü oder mit anderem Saft ausgekochtes Geflügel oder anderes Fleisch.

Vorbereitung verschiedener Silkspeisen.

Allgemeine Fleischbrühe (Fleischsuppe).

Man kocht Knochen und andere Fleischabfälle gut aus. Ein Pfund solcher Abfälle gibt $1\frac{1}{2}$ Maß guter Brühe, die

man zum Nachfüllen, Begießen u. s. w. bei andern Speisen braucht. Gewöhnliche Rindsuppe thut dieselben Dienste.

Consommé.

Mehrere Pfunde Rind- und Kalbfleisch, alte Hühner, Fleischabfälle u. dgl. werden mit feinen Kräutchen, 1 Zwiebel und etlichen Gewürznelken belegt, mit allgemeiner Fleischbrühe mehrere Stunden lang gekocht, stark eingesotten, darauf abgeseiht und abgefettet; zu verschiedenen Speisen gebraucht. Bis zum Spinne eingekocht, nennt man die Consommé auch Reduktion.

Glas (Glace, Suppenzelten)

wird so wie Consommé, und ungesalzen zubereitet, zur Reduktion eingedickt, durchgeseiht und gebraucht. Zum Aufbewahren (als Suppenzelten) muß diese sich dick spinnende Flüssigkeit unter fortwährendem schnellen Umrühren noch weiter eingedickt, in Schokoladeform gegossen, gesulzt und an der Luft getrocknet werden. Durch Beimischung schwarzer Brühe bekommt man schwarze Zelten. (Von der schwarzen oder braunen Brühe wird bei den Suppen die Rede sein.)

Liäson (Liaison)

oder Eierdotterflüssigkeit. Man quirlt etliche Eidotter mit ein paar Eßlöffel voll Wasser gut ab, und läßt sie durch ein Haarsieb durchlaufen.

Beschamell

ist ein allgemeines Koch für verschiedene Speisen. Drei Kochlöffel voll Mehl rührt man mit 3 Seitel guten süßen Rahm (Obers) sehr fein ab, und läßt es bis zur gehörigen Dike verlocken, worauf es durch ein Sieb gestrichen wird, und zu seiner Bestimmung gebraucht werden kann. Soll es zu Fleischbrühen dienen, so wirft man während dem Kochen eine halbe spanische Zwiebel und ein Stück Schneideschinken darein, und will man dieses, mit solchen Beimischungen Fleischbeschamell genannt, recht stark haben, so kann man noch etwas Glas dazu geben.

Einfach bereitet man das Beschamell auch durch gelind Anlaufenlassen (Passiren) von etwas Mehl in Schmalz, und

Auffochen mit einer verhältnißmäßigen Menge neu gemolkener Milch zur gehörigen Dike.

Gelbe Butter.

Gute Butter wird mit aufgelöstem Safran (mit Wasser im Mörser) abgerieben und durchgeseiht und gekochten Eierdottern in beliebiger Menge fein abgerieben, und, wenn man will, mit Limoniensaft gesäuert.

Grüne Butter

wird auf dieselbe Art bereitet, wie die gelbe, nur nimmt man statt des Safrans etwas Spinatopfen.

Kräuterbutter.

Verschiedene würzige Kräuter mit etwas grüner Zwiebel und Schnittlauch werden fein geschnitten, etwas gewürzt und gesalzen, dann mit Butter gut abgerieben.

Krebsbutter.

Die Abfälle von Krebsen, nämlich Brust, Füße, Schalen u. s. w. ganz kleine Krebse (nach Beseitigung des Eingewides und des Magens und nach Auslösung der Scheren und Schweife zu anderweitigem Gebrauche), wohl auch die Schalen der gekochten Krebse allein, werden gut zusammengestoßen, mit etwas Wasser geröstet, dann heiß mit der Hälfte Butter gemischt, durch ein Seihetuch gedrückt und stocken gelassen.

Ein anderes Verfahren ist, die zusammengestoßenen Krebse mit Butter gemischt, mit Wasser kochen, durchzuseihen und abkühlen zu lassen, wornach die Krebsbutter obenauf stockt und abgenommen werden kann.

Sardellenbutter.

Feingehackte Sardellen mit der doppelten oder dreifachen Menge Butter abgerieben und durch ein Haarsieb gestrichen. Sie wird zu verschiedenen Speisen, besonders zu Saucen und Fischen verwendet. — Zum selbstständigen Gebrauche muß bei der Bereitung auch etwas Dehl und Essig beigemischt werden.

Senfbutter.

Einige gekochte Eierdotter, gesalzen und gepfeffert, werden mit einer verhältnißmäßigen Menge Butter flaumig abgetrieben, und zuletzt einige Eßlöffel voll Kremsersenf dazugemischt.

Chokoladebutter.

auch schwarzer Butter genannt, wird bereitet, wenn man Butter mit einigen gesottenen Eierdottern und abgeriebener Chokolade mischt, dann mit etwas Essig und Del fein abtreibt.

Finherb (Finsherbes).

Eine Mischung von mehreren Schampions, grüner Petersilie und Zwiebel sehr fein zusammengeschnitten, wird mit etwas Butter gemengt, ein wenig anpassirt, dann bei verschiedenen Speisen nach Vorschrift verwendet.

Spinattopfen.

Der Spinat wird rein gewaschen, fein zusammen gestoßen und durch ein Tuch gepreßt, der Rückstand mit etwas Wasser befeuchtet, wieder gestossen und ausgepreßt, der ganze Saft in eine kleine Menge siedendes Wasser gegeben, und ein wenig aufwallen gelassen.

Der sich bildende Topfen muß dann auf einem umgekehrten Sieb schnell abgeseiht und mit frischem Wasser abgespült werden. Man verwendet ihn, mancherlei Speisen damit grün zu färben.
