

### Distaziendessert (Englische Spezialität).

12 Dgr. Pistazien werden abgerührt, geschält und fein gerieben. Hierauf reibt man sie mit einem Rollholz auf einem Brette oder einer Marmorplatte mit 5 Eigelb zu einem feinen Brei, den man in eine Schüssel gibt und mit weiteren 10 Eigelb nach und nach schaumig rührt. Sodann fügt man unter fortwährendem Rühren 15 Dgr. Zucker (halb Vanillezucker), 10 Dgr. Mehl und eine halbe abgeriebene Zitrone hinzu. Die Masse streicht man auf Oblaten, zirka  $\frac{1}{2}$  Zentimeter hoch, schneidet sie in beliebige Teile und bäckt sie in nicht zu heißer Röhre.

### Pariser Aniszwieback (Spezialität).

$\frac{1}{4}$  Kg. Zucker rührt man mit 15 Dottern schaumig und rührt 2 Dgr. Anis und 45 Dgr. Mehl darunter. Von diesem sehr weichen Teige rollt man auf je ein schwach gefettetes Blech zwei blechlange Stangen, welche man mit Eigelb bestreicht und mit Anis bestreut. Man bäckt diese in nicht zu heißer Röhre und schneidet sie rasch in 2–3 Zentimeter breite Schnitten, sobald sie aus der Röhre kommen.



### Etwas über Essig.

In fast allen Zeitungen wird Essigessenz angepriesen, welche bei allen Kaufleuten zu haben sein soll. Nun wurden schon verschiedene Untersuchungen der Essigessenzen vorgenommen und alle Untersuchungen stimmen darüber überein, daß Essigessenz ein Gift ist, jedoch, so sagen manche Chemiker, mit Wasser bis zu 15 Prozent verdünnt, kann man Essig daraus machen. Es mag richtig sein, daß ein aus Essigessenz erzeugter Essig dann nicht schädlich ist, wenn man ein- oder zweimal im Jahre eine Speise mit solchem Essig genießt. Aber man genießt in der Woche oft drei- bis viermal Speisen, welche mit Essig versetzt werden und da ist ein aus Essenz erzeugter Essig schädlich. Mancher, der öfter Speisen mit Essig aus Essenz genießt, wird eine Beunruhigung der Gedärme, Blähungen zc. verspürt haben. Diese Erscheinungen sind alle auf diesen Essig zurückzuführen. Man soll zu Speisen nur einen reinen naturerzeugten Spritesig, am besten aber **Weinessig** verwenden. Jedoch wird Weinessig verfälscht, das heißt, ein Produkt in den Handel gebracht, das kein Weinessig ist, sondern aus Essigessenz erzeugter künstlicher Weinessig. Man muß da Weinessig von der Firma Giuseppe Goriup in Görz oder Otto Moldin & Co. in Salurn verlangen. Diese Firma ist die größte Weinessigfabrik in Europa und liefert eine reine echte Weinware. Kaufleute, welche diese Ware führen, sind zu empfehlen.

Aber jeder bessere Kaufmann wird einen reinen Weinessig verkaufen, vorausgesetzt, daß er den Weinessig einzukaufen versteht. Es gibt nämlich zahllose Weinessigfabriken, die auch Weinessig den Kaufleuten anbieten, aber nur Essenzware liefern.

### Etwas über Butter, Schmalz und Fett.

Napoleon der Dritte ist es, dem wir die Erfindung der Margarine verdanken. Er war besorgt, daß infolge der fortgesetzten Zunahme der Bevölkerung einmal ein Buttermangel eintreten und für die ärmeren Volksklassen die Butter zu teuer werden könnte. Er beauftragte einen Chemiker, ein Fett zu finden, welches die Naturbutter ersetzen könnte. Dieser erfand die Margarine, indem er aus reinem Nierenfett mit Zusatz von frischer süßer Milch Kunstbutter herstellte. Eine auf diese Weise erzeugte Margarine ist nichts Schlechtes, aber es muß bei der Erzeugung rein vorgegangen werden. Aber seit dieser Zeit ist die Chemie weiter vorgeschritten und die Erzeugung der Margarine eine schweinsche geworden. Man nimmt nicht mehr Nierenfett allein, man verwendet verschiedene Oele und Fettstoffe; wir kennen eine Margarinefabrik, welche ganze Kellereien voll verschiedener Oele und Fettstoffe hatte, um daraus Margarin zu erzeugen. Vor ungefähr 8 Jahren haben nordböhmische Blätter die Nachricht gebracht, daß Margarinefabriken von den „Weinhäusern“ der Friedhöfe Menschenknochen zusammenkaufen, um diese zu entfetten und das Fett zur Erzeugung von Margarine verwenden. Wir sind dieser Nachricht damals entgegengetreten, weil wir diese Ungeheuerlichkeit nicht glauben können. Jedoch ist es richtig, daß verschiedene aus tierischen Fetten gewonnene Substanzen zur Margarinebereitung verwendet werden. Ja, was man nicht weiß und was man nicht sehen kann! In den letzten Jahren hat uns die Chemie als neues Fett das Pflanzen- und Kofosfett gebracht. Auch dieses Fett lassen wir gelten, wenn es rein und nicht etelerregend erzeugt wird. Die Namen dieser Pflanzenfette enden alle auf die Silbe „rol“ oder „ol“ und da will uns scheinen, daß diese Endsilbe eine Andeutung auf die Reinheit bei der Erzeugung bedeuten soll. Vielleicht wäre der Name „Schweinerol“ am zweckmäßigsten. Sei es, wie es will. Bei der Erzeugung solcher Fettstoffe kann nicht so rein vorgegangen werden wie bei der Naturbutter und wenn wir bei der Erzeugung zusehen würden, würde uns alles anekeln. Aber am meisten wundert uns, daß Blätter, welche für Küche und Haus, welche für die Hausfrau gelten sollen, oft Mehlspeiserezepte bringen und zur Herstellung dieser Mehlspeisen irgend ein solches „Schweinerol“ einer bestimmten Fabrik empfehlen. Wer nicht direkt den Geschmack eines Steinklopfertagelöhners oder eines Tagelöhnerweibes bei den Mauern hat, der wird zu einer Mehlspeise oder sonst zu einer Speise nie etwas anderes als Butter nehmen. Irgend ein solches „Schweinerol“, denn nicht anders können wir gewisse Pflanzen-