

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Geist der Kochkunst

Rumohr, Carl Friedrich von

Stuttgart und Tübingen, 1822

Geist der Kochkunst. Zweites Buch. Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreiche.

urn:nbn:de:bsz:31-54708

Geist der Kochkunst.

Zweites Buch.

Nahrungsstoffe und Wurzeln aus dem Pflanzenreiche.

Erstes Kapitel.

Von den mehligen Körnern, Samen und Wurzeln im Allgemeinen.

Auf den Anbau und Verbrauch der Mehlf Früchte gründet sich alles gesellige und gesittete Leben. Denn so lange, als ein Volk seine Nahrung aus dem Thierreiche gewinnt, sey es durch Jagd, Fischerey oder Viehtrift, wird es zu keinen festen Sitten kommen, mithin nicht den Grad von Ausbildung seiner Fähigkeiten erlangen können, der durch ein ruhiges Leben bedingt wird. Einem wandernden Geschlechte nemlich ist es nicht vergönnt, die Erfahrungen vieler Geschlechtsalter in Gebäuden, Kunstwerken, Schriften aufzubewahren; oder durch vielfältige Verührungen seine Ideen mehrseitig auszubilden. Dahingegen darf es von den Hirtenvölkern gerühmt werden, daß sie nicht selten grade die tiefften und höchsten Begriffe in ihrer ursprünglichen Reinheit bewahren, und mit einem flammenden Eifer gegen die Spiele des Geistes einer überlegenen Bildung behaupten.

Der Feldbau bewirkt aber die Entwicklung der Geistesanlagen der Menschen, sowohl durch Befestigung ihrer Wohnsitze, als auch durch deren Anhäufung; denn die

Erde bringt bey fleißigem Anbau der mehligten Körner unverhältnißmäßig sicherer und häufiger den Nahrungsstoff hervor, als die Viehtrift, geschweige denn die Jagd und Fischerey. Und wir werden hier von neuem darauf zurückgeführt, daß die Speise einen nicht zu berechnenden Einfluß auf die moralische Ausbildung der Menschen ausübt; was auch die Sentimentalität unserer Zeitgenossen dagegen einwenden möge.

Die mehligten Körner werden größtentheils von Gräsern gewonnen, deren Vaterland von Einigen in den Ebenen von Hochasten *) gesucht wird. Allein die älteste Bildung schloß sich in Indien und China nicht an den Anbau jener Gräser, vielmehr an den Reisbau; und die mehr hundertfältig lohnenden Körner, welche Herodot **) in den Thalebenen des Euphrat und Tigris antraf, sind nach dessen Andeutungen der Mais oder das türkische Korn, in dessen frühzeitigem Anbau wir also allem Ansehen nach den Ursprung der uralten Bildung der vorderasiatischen Reiche auffuchen dürfen. Die Halmfrüchte aber, auf deren Anbau die Cultur der Europäer begründet ist, mögen über Persien und über den Pontus zu uns hinabgekommen seyn. Doch können wir die Wanderungen des Weizens, der Gerste, der Schootenfrüchte nicht mehr bis in die ältesten Zeiten zurückverfolgen; denn die Mehrzahl der mehligten Körner und Hülsenfrüchte war bereits vor aller sicheren Geschichte bis an die Küsten des Mittelmeers verbreitet worden. Allein das sinnbegabteste Volk aller Zeiten bewahrte in seinen Mythen und religiösen Gebräuchen das Gedächtniß der Wohlthaten der Ceres und des Triptolemos, und verehrte lange in diesen die Bedingung seiner unerreichbaren Geistesbildung.

*) S. die Einwendungen dagegen bey Schubert, die Umwelt und die Firsterne. Dresden 1822. 8. S. 337. ff.

**) Clio.

In der Folge vermehrte sich die Zahl der Mehlf Früchte theils durch unendliche Spielarten der bereits vorhandenen Gattungen, theils durch den bedeutenderen Zuwachs der mehligten Knollen und Wurzeln der neuen Welt. Endlich ward auch das Mark der Sagopalme durch den Handel in die europäischen Küchen eingeführt. Ich werde in der Folge mich enthalten, in alle Spielarten der Getraidegattungen, der Hülsenfrüchte und Erdäpfel einzugehn; denn ein großer Theil desselben wird in Europa nicht angebaut, und in der Bereitung findet sich von einer Art zur andern gar wenig Unterschied.

Viele Dinge sind schon in ihrem natürlichen Zustande essbar; doch bey den Mehlf Früchten jeglicher Gattung und Art muß man die Verdauung schon durch die Kunst unterstützen. Betrachten wir voran jene Körner, welche nicht ohne vorangegangene Zermahlung gekocht, gebacken oder sonst zu einer gesunden menschlichen Nahrung umgestaltet werden können. Hiehin gehören sämtliche Halmfrüchte, der Weizen mit seinen Varietäten, der Roggen, die Gerste, der Hafer, der Mais, oder das türkische Korn. In den ältesten Zeiten pflegte man diese Körner in eigenen Mörsern zu zerstoßen; es war dies die härteste, gefürchtete Arbeit der Sklaven. Wie Vieles verdankt nicht eben daher die Menschheit der Erfindung der Wasser- und Windmühlen? Wie Vieles nicht dem gesammten Maschinenwesen, welches gegenwärtig so oft höchst ungerechter Weise geschmäht wird? denn es ist ja nicht die Schuld sinnreicher erfundener Maschinen, daß viele Menschen unserer Zeit keine belohnende Lebensbeschäftigung finden, vielmehr nur der Trägheit und des Unverstandes derer, welche Macht und Einfluß genug besitzen, Kräfte, welche die tägliche Nothdurft nicht mehr in Anspruch nimmt, für das Schöne und Große in Bewegung zu setzen.

Dem sey, wie ihm wolle; uns genügt zu bemerken, daß durch ein bloßes Zerbrechen der Körner das Gries (die

Grüße, il Semmolino) hervorgebracht wird, welches zum Brodtbacken wenig geeignet ist und einzig durch Sieden erweicht und verdaulich gemacht werden kann. Um aus jenen harten Körnern ein Mehl zu bereiten, muß man sie vielmehr gründlich zermalmern und durch Tücher säuben, damit man vorerst die häutigen Theile, oder die Kleyen, davon absondere. Durch mehrmaliges Sieden oder Beuteln wird in der Folge ein feineres und mehrere Arten eines gröberen Mehles gewonnen. Es ist merkwürdig, daß man in ganz Italien das Mehl durch Handsiebe sichtet, und bis jetzt jenen einfachen Mechanismus verschmäht hat, welcher im nördlichen Europa die Mehlbeutel in Bewegung setzt.

Andern Körnern, wie dem Reis, dem Haidekorn oder Buchwaizen, darf man nur ihre holzige Schaafe abnehmen, um sie zum Kochen vorzubereiten. Doch kann man auch aus diesen Gries und Mehl bereiten; eben wie man die Gerste, nach Art des Reises bloß von seiner Hülse befreiet, in der Gestalt sogenannter Graupen durch Sieden leicht und bequem erweicht. Die Hirse zerweicht sich sowohl ganz als gebrochen; vom Mais macht man aber ein grobes, griesartiges Mehl, welches des Beutels oder Siebens nicht bedarf, weil der Ueberzug dieses Kornes wenig häutig ist. Die Hülfsfrüchte lassen sich ohne vorangegangene Zermahlung durch Sieden erweichen. Ebenso die noch weiche mehligen Knollen und Wurzeln, denen wiederum die Kastanie gleich steht. Dasselbe gilt auch von den Gemüsen, die, wie der Kürbis, die Artischocke und andere, einen häufigen Mehlgehalt haben.

Zweytes Kapitel.

Vom Mehle und von dessen Verwendung.

Mehl nennt man jenen feinen und nahrhaften Staub, welcher nach vorangegangener Zermahlung der Körner durch die Absonderung ihrer häutigen und faserigen Theile gewonnen wird. Je mehr das Mehl von jenen Häuten und Fasern durch das Sieben oder Beuteln abgesondert worden, oder je feiner es ist, um so nahrhafter wird es in seinen verschiedenen Zurichtungen ausfallen.

Um den Nähr- oder Leimstoff des Mehles in einem höheren Maasse aufzulösen und zu entwickeln, vermischt man letzteres mit einer Flüssigkeit und setzt es also der Hitze aus. Dies geschieht theils, indem man daraus durch das Abrühren in einem feuerfesten Geschirre einen Brei oder einen Mus bereitet, theils indem man das Mehl mit sparsamer Flüssigkeit verbindet, daraus einen Teig knetet, und diesen wiederum einer trockenen, verschlossenen Hitze aussetzt oder ihn bäckt. Letztere Art nennen wir das Brodt.

Ich halte unter beiden Arten den Brei für die älteste Vereitung. Denn dies war schon bei den Alten *), denen doch sowohl das gegohrene, als das ungegohrene Brodt bekannt war, eine feststehende Meinung; und bey vielen Völkern, welche auf ihrer ältesten Bildungsstufe verharren, ist noch immer statt des Brodtes der Brei üblich. Im Innern von Afrika nemlich ist man Brei von Mais, im oberen Aegypten und in Nubien von Linsen; aber der Pillaw, oder Reisbrei, umfaßt bis auf den heutigen Tag den ganzen Orient. Wir wollen jedoch zuerst vom Brodte

*) Plin. h. n. lib. XVIII. c. 8. — "Pulte autem, non pane, longo tempore vixisse Romanos manifestum."

handeln, weil nach unserer Art zu speisen jeglicher Drey mit den Gemüsen zusammenfällt.

Drittes Kapitel.

Vom Backen des Brodtes.

Das Brodt war wohl ursprünglich, wie noch die Maiskuchen der nordamerikanischen Neubauern, oder wie die Brodte der Perser, ein dünner Fladen oder Kuchen aus festem, unaufgegohrenem Teige. In dieser Form ist das Brodt dem Verschimmeln ausgesetzt und schwer verdaulich, weil die Feuchtigkeit während des Backens aus dem dichten Teige nicht gehörig verdünsten kann. Hippocrates *) bemerkt, daß gegohrenes Brodt leichter abgehe, doch weniger ernähre, als ungegohrenes.

Nachdem man die Gährung, diesen höchst wichtigen Hergang der Natur näher kennen gelernt hatte, gerieth man auf den glücklichen Gedanken, zum Auflockern des Brodtteiges derselben sich zu bedienen. Die Hefe **) des Weines und des Bieres, welches letztere in Hochasien, gerade weil es in China ohne den Wein vorkommt, höchst wahrscheinlich ungleich älter ist, als der Wein, mag dem ersten durch Gährung aufgegangenen Brodte seine Entstehung gegeben haben. Gegenwärtig wird die Gährung des Brodtteiges in einem großen Theile von Europa von einem Ofen zum andern durch ein wenig aufbehaltenen Teiges fortgepflanzt. An anderen Orten, vor-

*) de diaeta. II. x.

**) Man sagt auch: der Hefen. Indessen ist: die Hefe nach allen Analogieen das Richtigere, gleichsam die Hebung, das Hebende. Auf eine ähnliche Weise ist das italienische lievito aus levare, sich heben, aufsteigen, gebildet.

zöglich, wo man die Säuerlichkeit zu vermeiden strebt, welche der alte Brodt, oder Sauerteig zu entwickeln pflegt, setzt man den Teig durch etwas in Vorrath gehaltene Wein- oder Bierhefe in Gährung. Denn ein übersäuerter Brodtteig kann nur aus Gewöhnung angenehm, und nur aus localen Ursachen verdaulich befunden werden. Uebershaupt sollte man die Gährung des Brodtteiges nie weiter treiben, als bis zu einer mäßigen Auflockerung der dichten Masse. Denn ein schwammartig lockeres Brodt, wie es die Bäcker in den Städten, der Mehlersparung willen zu machen pflegen, ist eben so widrig, als ein nasses oder teigiges; ja das erstere ist durch seine windige und blähende Eigenschaft der Gesundheit eben so nachtheilig, als das letztere. Die üble Eigenschaft eines nassen und teigartigen Brodtes entsteht aber vorzüglich daraus, daß man den Teig mit zu viel Feuchtigkeit anmacht; sie ereignet sich aber auch, wenn der Ofen nicht den gehörigen Grad von Backhitze erhalten hat, oder durch mangelhafte Anlage die Hitze nicht lange genug behält.

Die Franzosen, vorzüglich die Pariser, bedienen sich zum Auflockern ihrer Semmelbrodte des Taubenmistes, welcher sie mit Luft erfüllt, die, nachdem sie im Ofen sich ausgedehnt hat, die Teigmasse auf die Oberfläche treibt, wo letztere alsdann zu einer hohlen Kruste oder Rinde ausgebacken wird. Diese Rinde wird hiedurch freilich sehr trocken, ausgebacken und eben deshalb sehr schmackhaft und verdaulich. Uebrigens mögen die Aerzte entscheiden, ob nicht der hitzige Taubenmist bey fortgesetztem Genuße die Gesundheit beeinträchtigt.

Florentinisches Hausbrodt von feinem Weizenmehle, wenig gesalzen, mit dem Teige des vorigen Tages, oder auch mit ein wenig Hefe in Gährung gesetzt, und vor allen Dingen in gehöriger Hitze mit starker Kruste ausgebacken, scheint mir, wenn es einen Tag lang an trockenem Orte abgelegen ist, eines der besten Tischbrodte zu seyn. Eben diesem ist jedoch das französische und englische

Hausbrodt nicht ganz unähnlich; nur pflegt das letztere stärker gesalzen und von gröberem Mehle gemacht zu werden.

Hogkenbrodte, die sich länger, als die Waizenbrodte erhalten lassen, pflegen schon, weil man den Sauerteig von einem Gebäcke zum andern längere Zeit aufbewahrt, ein wenig stärker angesäuert zu werden. Ein geringer Zusatz von Waizenmehl, welches der Uebersäuerung weniger empfänglich ist, pflegt seinen Geschmack zu mildern. Wenn Rogkenbrodte gut geknetet, nicht übersäuert noch übersalzen, wohl aufgegangen und mit starker Kruste gut ausbacken werden, so gedeihen sie äußerst kräftig und nahrhaft, und lassen sich den besten Brodarten gleichstellen.

Brodte aus grob geschrotenem, oder doch nur von den größten Häuten, Kleyen, gesondertem Rogkenmehle, das sogenannte schwarze, grobe oder Commißbrodt, kann ebenfalls durch Nässe, Uebersäuerung und unvollkommenes Ausbacken sehr unverdaulich; umgekehrt bey gelinder Gährung und vollkommenem Ausbacken, wie der westphälische Pumpernickel, sehr zuträglich, ja selbst leckerhaft seyn. Es ist indessen möglich, daß die localen Eigenschaften des Kornes, welche überhaupt auf den Geschmack und die Nahrhaftigkeit des Brodtes den entscheidendsten Einfluß ausüben, auch abgesehen von der Behandlung, dem westphälischen Bauernbrodte jene Schmachthaftigkeit geben, welche dasselbe auch in der Fremde empfohlen hat.

Die Haferbrodte der Schottländer und das Rindebrodt (Stampebrö) der Scandinavier sind mir nur aus Beschreibungen bekannt. Brodte, die halb aus Kartoffel, halb aus Rogkenmehle geknetet waren, habe ich in Deutschland versucht, und gefunden, daß sie naß, *) schwer und schaal sind. In Italien aß ich während einer Theuerung von einem Brodte, in welches geschrotene ägyptische Boh-

*) In den Abhandlungen des Cadet de Vaux, Weimar 1822, — deutsch — wird die Kartoffel zum Brodtbacken anempfohlen.

nen gemengt waren. Mir schien der Geschmack widrig; diese Mischung soll der Gesundheit nachtheilig seyn. Ueberhaupt glaube ich, daß man in Zeiten des Mangels besser thun würde, diese feuchteren Mehlsfrüchte in der Gestalt eines festen Breyes zu genießen. Ich entsinne mich, daß man in den früheren Revolutionskriegen, als das Getreide in England mangelte, selbst an reichen Tafeln in heißer Asche gedörrte und wohlgereinigte Kartoffeln statt des Brodtes herumgab. Dieses Surrogat ist dem gewöhnlichen Kartoffelbrodte vorzuziehen.

Allerley Semmeln, Zwieback und Brezel (Kringel), deren die Feinbäckerey der europäischen Städte so mannigfaltige Formen hervorbringt, sind gut und schlecht, je nach dem man besseres oder geringeres Mehl dazu nimmt, dessen arthasthen Geschmack durch fleißige Verarbeitung entwickelt oder durch unnütze Zusätze verdirbt. Hie und da ist es üblich, die Brodte mit Kümmel, Koriander und ähnlichen Würzen zu durchmengen oder zu bestreuen. Man muß an diesen zweifelhaften Geschmack von Jugend auf gewöhnt seyn, um ihn angenehm zu finden. Häufig finden sich diese Zusätze bey solchen Brodten, welche in ihrer Verarbeitung oder im Backen selbst vernachlässigt, übersäuert, naß oder schwammig sind. Ueberall, wo man der Schminke gebraucht, fehlt es an der Wesenheit. Wer den Zuckerstoff eines guten Mehles durch starkes Kneten eines nicht überfeuchteten Teiges und durch ein verständiges, wohl abgemessenes Backen zu entwickeln weiß, wird Anstand nehmen, den einfachen Wohlgeschmack seines Brodtes durch eine gemeinschmeckende, apothekernde Würze zu verderben. *)

Doch befolgt der Verfasser dabey eine bessere, als die in Deutschland bisher übliche Methode, den Nahrungsstoff der Kartoffel von ihrem Wasser abzusondern.

*) S. Heyne, De originibus panificii frugumque inventarum initiis in dessen opusc. acad. Vol. I. p. 330.

V i e r t e s K a p i t e l .

V o m B a c k w e r k i m A l l g e m e i n e n .

Wenn das Brodt, vorzüglich in seinem einfachen, ungewürzten Zustande, eine allgemeine Zugabe zu jeglicher Art von Speisen ist; ihnen durch die Allgemeinheit seines Geschmacks eine allseitige Grundlage giebt, und also gleichsam die Bindung, das vermittelnde Princip, jeglicher, auch der vielseitigsten Mahlzeit ist: so dient dahingegen das Backwerk, wenn es nicht gerade als selbstständige Schüssel auftritt, oft nur als Einfassung oder als Zugabe besonderer Speisen, und wird in seiner Mischung jedesmal auf die Geschmacksart eben der Speise eingerichtet, welche es begleiten soll.

Den harten, festen, jeglicher Gestalt empfänglichen Teig zu kalten Pasteten machen die Franzosen außer Frage am besten. Die Handgriffe sind ihnen in diesem, wie in manchem andern Backwerke gleichsam zur andern Natur geworden. Was nun allenfalls in einer Vorschrift sich aussprechen läßt, findet sich in ihren Büchern. Folgende Anweisung ist aus jenen entlehnt worden.

Quantitäten: Sechs Pfund Mehl; drey Pfund Butter; zwey Unzen Salz und zehn Eydotter. Hievon die Hälfte, ein Viertel, das Doppelte nach dem jedesmaligen Bedürfniß.

Verfahren: Nimm dein Mehl, lege es auf einen Tisch und mache darin eine Vertiefung; in diese Vertiefung thue die Butter, das Salz, die Dotter von den Eiern, ein Glas Wasser, letzteres mehr oder weniger groß, nach Maaßgabe der übrigen Quantitäten. Verarbeite die Butter mit dem Wasser, den Eiern und dem Salze; hab Acht, daß die Butter recht geschmeidig sey, mische das Mehl bey kleinem ein und häufe Alles wohl zusammen. Wenn dieser Teig recht zusammengebrängt ist, so zerkröte

ihn mit den Fingern, bis er sich recht durchdrungen hat. Wäre er etwa zu trocken, so feuchte man ihn noch etwas an. Diesen Teig mehr als zweymal zu kneten ist gefährlich. Denn er könnte, vorzüglich im Sommer, zu körnig werden und deshalb nicht gehörig zusammenhalten.

Ungemein befördert jedoch die schöne Festigkeit und das hübsche goldbraune Ansehn des französischen Pastetenteiges, die selbst in den besten Hülfsbüchern empfohlene Methode, das einzulegende Pastetenfleisch vorher in der Kasserolle halbgahr zu kochen. Gewiß gewinnt hiedurch das äußere Ansehn der Pasteten, doch geht auf der andern Seite der eigentliche Zweck der Pastete, die in sich selbst verschlossene Gahrbereitung, größtentheils verloren. Um hier von anschaulich überzeugt zu werden, mache man zwey Pasteten aus denselben Zutaten, koche das Fleisch der einen auf französisch in der Kasserolle vor, und lege dahingegen das Fleisch der andern roh mit seinem Gehäkel ein; bezeichne dann beide und backe sie. Der Geschmack des roh eingelegten Fleisches wird ungleich reiner, saftreicher, kräftiger seyn.

Zu Blättergebackenem, oder zum Buttermteige, finden sich in den Kochbüchern mehr und minder brauchbare Anweisungen. Ein sparsamer Gebrauch auserwählter Butter, Feinheit und Güte des Mehles, Sorgfalt und Ausdauer in der Verarbeitung an einem möglichst kühlen Orte sind unnachlässliche Erfordernisse eines guten Butter- oder Blätterteiges. Folgende Methode pflegte mich, während meiner vieljährigen Praxis, jederzeit zu dem erwünschtesten Resultate zu führen.

Quantitäten: Ein Pfund des feinsten Weizens oder Speltenmehles; dreyviertel Pfund guter, entweder ungesalzener, oder durch mehrmaliges Waschen vom Salze befreyer Butter; zwey frische Eyer, ganz; ein Eßlöffel voll guten französischen Brantweins; ein Eßlöffel voll süßen Rahmes.

Versahren: Lege die Hälfte des Mehles auf einen glatten, reinen Tisch, besser auf eine Marmorplatte; mache darin eine Vertiefung, thue darein die Eyer, den Branntwein, den Milchrahm; verarbeite dies alles zu einem festen Teige, so daß er sich mag auseinander rollen lassen. Nimm darauf die Hälfte deiner Butter, lege sie auf deinen ausge-rollten Teig; schlage darauf den Teig über die Butter zusammen; bestreue mit einem Theile des noch übrigen Mehles einen neuen Platz auf deinem Tische; kehre alsdann deine Teigmasse um, so daß sie mit der oberen Seite auf dem mit Mehl bestreuten Platze liegen wird. Rolle die ganze Masse mehrmal auseinander und nehme alsdann die andere Hälfte deiner Butter und mache es eben so wie mit der ersten, bis dein Mehl ganz verbraucht ist.

Rolle darauf deinen Teig ziemlich dünn und schneide ihn nach der Form, die du deinem Gebäcke geben willst. Endlich legst du deinen Teig schichtweis übereinander bis zu der Höhe, welche dir gerade ansteht. Zwischen jegliche Schichte streiche ein wenig Eyyelb aus, und bestreiche es damit auch äußerlich, damit dein Gebäcke eine schöne goldbraune Farbe erhalte.

Einige befolgen ein anderes doch wenig verschiedenes Versahren; die Franzosen z. B. nehmen sehr viel Butter zu dieser Teigart, wodurch sie fett und schwerfällig wird; andre salzen den Teig, und dieses kann ohne Nachtheil geschehen.

Der Butterschlag eignet sich sowohl zur Unterlage von nährenden Speisen, als auch um gekochtes Obst und andere süße Mischungen einzufassen.

Kleine Pastetchen von Butterschlag füllet man mit allerley feinen animalischen Stoffen in wohl gebundener, leicht säuerlicher Tünke; z. B. Briesel (od. Kälbermilch, Schwebel, ris de veau) leicht abgekocht, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morelen, oder andern feinen Schwämmen in der weißen Tünke

erwärmt, dann in die heißen Pastetchen gefüllt und aufgetragen. Oder ausgemachte Krebscheeren und Schwänze, mit Morcheln in einer weniger säuerlichen mit etwas Krebsbutter gebundenen Tünke. Hiezu thut man auch wohl die Lebern von allerley kleinem Geflügel. Ochsengaumen, oder Euter von weiblichen Kälbern, Hahnenkämme und Aehnliches, richte man eben wie die Briesel. Auch die Austern giebt man auf dieselbe Weise, nur dürfen diese nicht gekocht, sondern nur in der schon vom Feuer abgehobenen Tünke leicht erwärmt werden, weil sie sonst hart und unverdaulich werden dürften, wie schon der mehrerwähnte Scappi bemerkt.

Pastetchen von Seekrebsen und Hummern: Man siebe sie gahr, nehme das Kopf- und Eingeweide heraus und hacke es mit einer Schallotte, feinen Kräutern, dem Fleische einer Sardine, und rühre es über leichtem Feuer mit einigen Löffeln starken Essigs, einem wenig Del oder Butter beynahe bis zum Aufsteden. Verdünne mit etwas Citronensaft und weißer Fleischbrühe; treibe es durch ein reines Sieb. Unterdeß wirfst du das Fleisch der Schwänze und und Scheeren des Seekrebsses in Würfel geschnitten haben. Dieß lege in die durchgetriebene Tünke, füge Salz und ein wenig Gewürz hinzu und lasse es zusammen eben heiß werden. Dann fülle es in deine Pastetchen.

Pastetchen von Krabben: Koche sie, nimm die fleischigen Schwänzchen heraus und stelle sie zurück; zerstoße das Uebrige, bringe es mit Butter oder mit etwas Kalbfleischbrühe zu Feuer, treibe es endlich durch ein Sieb und verbinde das Durchgetriebene mit etwas weißabgerührtem Mehle, einem Eydotter, einem wenig Citronensaft. Salze gelinde und laß deine ausgemachten Krabbenschwänzchen in dieser Tünke warm werden. Dann fülle sie in deine Pastetchen.

Alle zarten und leckeren Fisch- und Fleischarten eignen sich zu solchen Vereitungen. Es ist hier der Einbildungskraft der Köche ein weiter Spielraum zugemessen.

Bey geselligen Mittagsmahlzeiten bedient man sich größerer, eine ganze Platte ausfüllender Einfassungen von gutem Blätterteige, um beliebig Nebengerichte mit Zierde aufzutragen. Salmy's und allerley halbfeines Gebäckete eignen sich zu solchen Speisen. Doch fülle man nicht zu vielerley in denselben Teigrand. Es möchte Eines das Andere verderben.

Ein guter schweizerischer Rahmkuchen, oder Ramequin, von Rahm, Butter, Eydottern, Kartoffelmehl und Parmesankäse, nimmt sich auf einem Blätterteige sehr artig aus.

Der Blätterteig dient endlich auch zum Beschluß von Mahlzeiten als Unterlage von gekochten und eingemachten Früchten, oder von allerley süßen Mengungen. Man nennt sie in dieser Form auch wohl Torten, eben wie manche andere Gebäcke von verschiedener Teigart, unter denen die Sand- oder Krümeltorten noch am leichtesten zu verdauen, und durchgehend am beysfälligsten sind. Allerley Tortenteig mit zerstoßenen Mandeln anzumachen, wie es an so vielen Orten Gebrauch ist, widerrathe ich allen menschenfreundlichen Köchen. Denn die Mandelpaste ist theils nicht jeglichem angenehm, theils ohne Ausnahme sehr unverdaulich. Darum verdirbt das Gebiß solcher Menschen, die von Marzipanen und Mandeltorten häufig Gebrauch machen. Ja, ganze Ortschaften bringen durch den Gebrauch des Mandelgebäckes ihre äußern und innern Verdauungswerkzeuge auf das Sträflichste in Unordnung. Ich habe sogar von einer Frau gehört, die an dem Marzipan sich todt gegessen.

Unter dem französischen Backwerke ist die pâte à brioche, zu welcher in allen Kochbüchern dieser Zunge Vorschriften vorkommen, ihrer Einfachheit und Verdaulichkeit willen sehr empfehlenswerth. Sie ist den verwandten deutschen Butterleibern und Süsterkuchen durchaus vorzuziehn.

Ueberhaupt kann mehr und minder trockener oder fetter, harter und fester oder lockerer Teig in Kuchen und Torten sehr mannichfaltig abgeändert werden. Siehe die an diesen

Nichtigkeiten so reichhaltigen Kochbücher, halte dich aber noch viel strenger an die localen Traditionen über die Mischung und über die Handgriffe in der Bearbeitung. Es gerathen den Köchinnen, welche weniger zu reisen pflegen, als die Köche, die ganz localen Backwerke durchgehend am Besten. Das so oder anders ist übrigens hier, wie überall in den Nebendingen ziemlich gleichgültig. Man halte nur auf feines Mehl, welches aus trocken eingeführtem, recht wohlgeriebenem Getraide gemacht worden; auf recht gute Butter und völlig frische Eyer. Um das Mehl recht sicher von der besten Qualität zu haben, kaufe man seinen Weizen oder seine Spelte selbst ein, und übergebe dies Korn, ohne am Arbeitslohn zu sparen, dem geschicktesten Müller in der Nachbarschaft. Uebrigens hüte man sich vor dem Uebermaße des Fettes und der Feuchtigkeit, bringe den Teig zur rechten Zeit, ehe er wieder gesunken ist, zum Feuer, backe ihn wohl aus, ohne ihn doch zu verbrennen, und mische endlich nicht, wie so oft geschieht, eine ganze Apotheke von Geschmacksarten hinzu, welche die Sinne nur ängstigen und verwirren.

Aus den Backwerkfabriken, welche in vielen deutschen Städten über den Trümmern ächter Haushaltungskunst errichtet worden, sah ich Torten hervorkommen, in denen Schichtweis alle säuerlichen Obstarten, Schokolade, Vanille, Mandelbrey, bitterliches Eingemachte und sadere Süßigkeiten angebracht waren. Hypochondrische Gäste bissen gierig in dieses augenblicklich ihre aufsteigende Magensäure übertünchende Gemisch; ihr Wohlgefallen war offenbar schmerzlich und keinesweges das ruhige Genügen an der Befriedigung gesunder Eßlust.

Fünftes Kapitel.

Von allerley gesottenen und gebackenen
Mehlspeisen.

Unter dieser Gattung von Speisen, welche ich keinesweges erschöpfend abzuhandeln gesonnen bin, sind mir die Suppenstoffe wegen ihrer allgemeinen Brauchbarkeit die wichtigsten.

Ein fester Suppenteig nach Art der italienischen Maccaroni und Fadennudeln (vermicelli) wird gewöhnlich in eigenen Fabriken angefertigt. Haushälter und Köche haben also nur in so fern damit zu schaffen, als sie gute und schlechte Waare sollen zu unterscheiden wissen. Dies werden sie jedoch sehr bald erlernen. Ein guter neapolitanischer Maccaroniteig muß beym Sieden etwa um zwey Drittheile anschwellen, und sehr weiß werden. Die lombardischen und genuesischen Maccaroni sind gewöhnlich flach ausgewalzt und mit etwas Safran versetzt. Sie werden mit Recht weniger geschätzt, als die neapolitanischen.

Wenn man Maccaroni oder Fadennudeln zum Feuer bringt, so lasse man das Wasser oder die Fleischbrühe, worin sie gesotten werden sollen, vorher recht heftig aufsieden. Denn in kaltem oder lauwarmen Wasser lösen sie sich zu einem Mehlbrey auf. Mir scheint jedoch, daß Maccaroni als Suppenstoff den geschnittenen Nudeln nachstehn, wenn diese aus feinem Speltenmehl mit wenigem Wasser und etwa gleich viel an Eydottern, zu einem festen Teige geknetet, gut verarbeitet, so dünn als möglich ausgewalzt, und zuletzt in feine Streifen aufgeschnitten sind. Diese Streifen gewinnen, wenn sie einige Tage vor dem Verbrauch gemacht und an der Sonne getrocknet werden. Wegen des Zusatzes von Eydotter halten sie sich jedoch nicht so lange, als die Maccaroni.

Man kann die geschnittenen Nudeln, eben wie die Macaroni, sowohl in Fleischbrühe, als auch in Wasser und Salz abkochen, und alsdann mit angebräutelten Brosamen, oder mit Butter und Parmesankäse, als eine Zuspense auftragen.

In Oesterreich und Bayern ist es auch üblich, den Nudelteig in einen Knopf zusammenzudrücken und sodann auf einem Reibeisen abzureiben. Dieses grobe Gereibsel wird alsdann an der Luft getrocknet, und giebt auch in dieser Gestalt einen vortrefflichen Suppenstoff.

Derselbe Teig wird durch den Zusatz von etwas Butter und von zu Schaum geschlagenem Ey so locker werden, daß man ihn auch in größeren Massen, als Klößchen, Nockerlen, Spätzeln in die siedende Fleischbrühe einsetzen und gahr kochen kann. Zur Abwechslung nehme man, statt des Mehles, allerley grobgebrochenes Korn, und mache daraus die in Oberdeutschland mit Recht beliebten Griesnockerlen.

Solche gesottene Fette, welche sich in's Unendliche ändern lassen, sind den in Schmalz abgebackenen vorzuziehen, die man hie und da wohl zu Suppen verwendet. Denn diese letzteren verbreiten in den Suppen ihr gebratenes Fett, und verderben hiedurch sowohl den Geschmack, als auch die innere, arthafte Güte der Speise.

Der Pudding ist, wie schon der Name andeutet, ursprünglich eine englische Speise. Ehe die Kartoffeln in England allgemein wurden, aß man zum Roastbeef Pudding, der aus Mehl und Wasser angerührt worden. Dieser wurde, wie noch jetzt bey dem Volke, in eine Serviette gebunden und darin abgekocht. Fielding bezeichnete in seinem Tom Jones den Materialismus des Erziehers durch häufigen Genuß von Roastbeef und solchem Pudding.

In der Folge aber bildete man dieses Gericht so weit aus, daß es gegenwärtig als eine der größten Wohlthaten für zahnlose Gutschmecker zu betrachten ist. Ein solcher Pudding, er möge nun gesotten oder in einer Form abgebacken werden, muß sehr leicht und schwammartig ausfallen,

welches bewirkt wird, indem man durch Eyerschaum und fleißiges Rühren viele in der Hitze ausdehnbare Luft in den Teig einschließt. Da die Grundlage dieser Speise in Mehl, Eiern und Butter besteht, so kann man sie beliebig in das Süßliche, Säuerliche und Starke hinüber würzen. Am beliebtesten ward in den neuesten Zeiten der englische Plumpudding, dem ein mäßiger Beysatz von gutem Ochsenmark und frischem Kalbsfett einen derben, fast über den Charakter dieser Speise hinausgehenden Geschmack verleiht.

Zerstoßene Mandeln, welche häufig den süßeren Puddingarten beygesetzt werden, machen jeden Teig schwerfällig und unverdaulich. Gekochte Mandeln sind überhaupt ungesund, weshalb sie vielen Personen, welche ihren Instinkt reiner als andere bewahrt haben, auch sehr unangenehm schmecken, wenn sie gleich frische oder lufttrockene Mandeln als Frucht zu essen lieben. Diese Umwandlung, welche die ölreiche Mandel durch das Kochen oder Backen erfährt, ist dieselbe, welche die Unverdaulichkeit alles gekochten Oeles bewirkt. Gebrannte Mandeln sind demungeachtet ein unschädliches Confect; denn das Del der Mandel wird bey dieser Bereitung nicht sowohl verharzt, als vielmehr vollkommen verflüchtigt.

Ehe wir jedoch vom Pudding abbrechen, den man in Oberdeutschland einen Knopf nennt, wahrscheinlich weil man ihn meist in ein Mundtuch eingeschlagen gahrstiedet, muß doch jener kleineren Knöpfe Erwähnung geschehen, welche unter dem Namen von Klößen oder Kneteln ziemlich allgemein im Gebrauch sind. Bayerische Knetel aus trocknen Semmelwürfeln, etwa die Hälfte davon in Butter angebrätelt, mit Eiern, Mehl und Milch, oder besser mit Fleischbrühe angerührt. Von allen diesen Theilen macht man einen etwas festen Teig, formt Kugeln daraus und dreht dieselben einige Male in trockenem Mehle um, ehe man sie in das siedende Wasser oder besser in die Fleischbrühe einsetzt. Diese einfachen Klöße eignen sich, um als Zugabe zu allerley Speisen genossen zu werden. Dieselben

Klöße mit einem Zusatze von etwas zerschnitttem Speck oder wohl auch von geriebener Kalbsleber, sind vorzüglich in Bayern, unter dem Namen von Speck- und Leber-Kneteln, ein derbes und beliebtes Volksgericht.

Eben von daher sind die Dampfnudeln, die auf gegangenen Nudeln und ähnliche leichte Mehlspeisen berühmt, welche ihre Güte wohl größtentheils der Vortrefflichkeit der bayerischen Bierhefe verdanken.

Leckerhafter ist der Auflauf. Rühre über starkem Feuer feines Speltenmehl in Milch zu einem festen Brey; lasse darauf diesen Brey erkalten, und nehme ihn erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten wieder vor. Alsdann nemlich rühre gute Butter, einige Eydotter und wenig Zucker kalt mit dem Milchbrey zusammen. Wenn alles wohl gebunden ist, so treibe den Schaum von gepeitschtem Eyweiß hinzu, und Würze, wie du's am meisten liebst. Zimmt, Vanille, auch Limonen oder Orangenschale, jedes einzeln und sparsam angewendet, geben die angemessenste Würze für diese leichte und linde Speise.

Sechstes Kapitel.

Vom Brey im Allgemeinen und im Besondern.

Der Brey oder das Mus ist, wie schon erwähnt worden, sowohl aus inneren, als aus historischen Gründen die ursprünglichste unter den üblichen Mehlspeisen.

Der Brey im allgemeinsten Sinne, ist eine möglichst vollkommene Auflösung des Keimstoffes mehligter Körner, Samen oder Wurzeln, vermöge einer mehr und minder lange in der Siedhitze erhaltenen Flüssigkeit. Aus eben dem Grunde gehört ein wohlbereiteter Brey zu den nahrhaftesten unter den Speisen, welche aus den Erzeugnissen des Pflanzenreiches zugerichtet werden; er dient schon den

Säuglingen zur Nahrung und ist in ackerbauenden Ländern die Zuflucht der ärmeren Volksklassen. Es darf also nicht befremden, daß Cato in seinem Werke vom Ackerbau mehr als einmal auf den Brei zurückkehrt, und daß sogar Hippokrates *) in einzelnen diätetischen Fällen dem Brei vor dem Brodte den Vorzug giebt.

Allein die Pflanzensstoffe, die sich für diese Art der Vereitung eignen, unterscheiden sich wechselseitig durch eine mehr oder minder entschiedene Auflösbarkeit; durch Beysätze, welche man durchaus hinwegschaffen muß, und durch Eigenschaften, welche man jederzeit sorgfältig bewahren sollte. Man muß daher in der Vereitung eines Breyes auf mehr als eine Weise zu Werke gehn.

Den Reis z. B., welcher bei bereitwilliger Auflösbarkeit reichlichen Zuckerstoff enthält, kochte man auf orientallisch, nur so lange, bis die einzelnen Körner ganz von der Feuchtigkeith durchdrungen sind, was bald geschiehet. Als dann giesse man das heiße Wasser ab, kühle die Körner durch einen Aufguß von kaltem, oder durch bloßes Absetzen vom Feuer, und mache sie endlich mit den Zusätzen, welche man gerade liebt, gänzlich gahr.

Der Pater Angeli **) sagt uns, was alle Reisende bestätigen, daß weichgekochter Reis den Orientalen den größten Ekel verursache; daß sie behaupten, der aufgelösete Leimstoff erfülle und beschwere den Magen. In der That gehen die Europäer, die sich in der Levante niederlassen, sehr bald zu dieser Ansicht über.

Es giebt auch folgende Beispiele von Abänderungen, welche die östlichen Nationen in diesem, ihrem täglichen Gerichte zu machen pflegen.

“Der Reis wird härteich in Wasser abgesotten; dieses vollkommen abgegossen; darauf wird der leicht angesottene

*) De Diaeta III. 8. Vergl. II. 8.

**) Gazophylacium Ling. Pers. Amstel. 1684. fol. p. 348. ad vocem: risor.

Reis über ein Bette von Fleischstückchen mit weniger Butter, von Zwiebeln, Mandeln, Rosinen, ganzem Pfeffer, Nelken, Zimmet, Cardamum ausgebreitet und über kleinem Feuer gänzlich gahr gekocht. Zuletzt wird die Speise noch einmal stark erhitzt und reichlich mit flüssiger Butter getränkt. Diese im ganzen Orient beliebte Speise nennt man den Pillaw."

Ich rathe denen, welche nach obiger Vorschrift einen Pillaw kochen wollten, die Mandeln und Rosinen wegzulassen.

Anderes Beyspiel: "Siede Reis in sparsamer Fleischbrühe, so viel nemlich als hinreichen möchte, die einzelnen Körner anschwellen zu machen, ohne daß sie an einander hängen. Wenn die Körner die Fleischbrühe gänzlich eingesogen haben, so gieße zerlassene Butter hinzu."

Statt der Butter, der Fleischbrühe, des Fleisches, mischt man auch wohl Eyer, Gemüse, Fruchtsäfte und allerley starke und gewürzhafte Tunken in den Pillaw, oder gießt sie darüber aus. Welch ein Spielraum für die Einbildungskraft eines geistreichen Koches!

Die Italiener sieden den Reis ebenfalls härzlich ab, lassen ihn Butter einsaugen, bestreuen ihn reichlich mit Parmesankäse und legen wohlgesottene Kapaunen, Poularden oder anderes, weniger leckeres Geflügel darüber. Wenn der Reis nicht in Wasser, sondern in der Brühe dieses Geflügels aufgeschwellt worden, so bindet sich der Geschmack des Gemüses trefflich mit dem hinzugelegten Fleische.

Hirse und Gries von Haidekorn (Buchwaizen) sollte beynahe wie der Reis behandelt werden. Die Hirse wird am bayerischen Walde, einem kornarmen Bezirke, häufig als Brey genossen. Man läßt sie etwas angesalzen in Milch aufschwellen, nimmt sie vom Feuer, thut Butter in eine irdene Pfanne und den Hirsenbrey darüber; setzt ihn in den Ofen und läßt ihn langsam bräteln. Man leget einige Stückchen Butter obenauf, damit der Brey eine Kruste bekomme.

Gries von Haidekorn läßt sich auf dieselbe Weise bereiten. In Holstein und Dänemark ist Buchwaizengröße in Milch aufgeschwellt, mit frischer Butter oder mit Rahm, eine landesübliche, nährende, doch etwas schwerfällige Speise. Der Geschmack eines wohlausgereiften, sonnentrockenen Haidekorns ist an und für sich ungemein süß und lieblich, weshalb denkende Köche bemüht seyn sollten, die feinere Küche durch Einführung dieses Kornes zu bereichern. Aus Mehl von Haidekorn kann eine vortreffliche Polenta bereitet werden, welche auf mancherley Weise gewürzt, oder mit Fleischspeisen verbunden, sehr schmackhaft zu seyn pflegt.

Mehl von türkischem Weizen, Mais, schnell in heftig siedendes Wasser geschüttet, giebt einen festen Brei, die Polenta; die Lieblingsnahrung des lombardischen Landvolks. Der Geschmack dieses Kornes ist weich und süßlich und erträgt daher hervorstechende Gegensätze; auch ist die Polenta, ohne einen reichlichen Zusatz von Fett genossen, austrocknend und schwer verdaulich. In einigen Gegenden von Frankreich, wo das Landvolk den Mais ohne den Zusatz von Milch, Fett oder Fleisch genießt, ist der nachtheilige Einfluß dieser Nahrung höchst auffallend; in der Lombardey dahingegen, vorzüglich in den wohlhabenden Legationen, wird die Polenta meist mit allerley fettem Nebenfleische genossen und nähret daher seinen Mann.

Vortrefflich ist die Polenta, wenn sie, wie sich gehört, vermöge eines Fadens in Scheiben geschnitten, und alsdann abwechselnd mit frischer Butter, Salz und feingehobelten Trüffeln in einen Kuchen zusammengesetzt, äußerlich mit zerlassener Butter bestrichen und endlich in den Ofen oder in der Tortenpfanne mit einer Kruste leicht abgebacken worden.

Dasselbe, doch statt der Trüffeln nimm geriebenen Parmesankäse.

Polenta aus Kastanienmehl, eine Fastenspeise der Italiener, pflegt den Nordländern wegen klebriger Beschaffenheit und süßlichem Geschmacke selten zu behagen.

Brey aus feinem Mehle würde, in einer Flüssigkeit abgerührt, einen an den Zähnen klebenden, schwer verdaulichen Leim geben. Ich rathe daher, das Mehl vorerst in guter Butter über gelindem Feuer ganz weiß zu rühren, und erst, nachdem es recht weiß geworden ist, zur Verdünnung Wasser, Fleischbrühe oder Milch hinzuzugießen. Im letzteren Falle wird man dem Brey einen süßlichen Charakter geben dürfen. Im ersteren rathe ich zu kräftigen, hervorschmeckenden Würzen zu greifen, etwa zu gebratenen Speckwürfeln oder zu Zwiebeln, feinen Kräutern, oder dergleichen.

Am Niederrhein pflegt das Landvolk Rogkenmehl in Wasser zu einer sehr dichten Breymasse einzusieden, darauf Löffelweis auszustechen, und diese Stiche in einer heißen mit Stückchen Butter belegten Schüssel wohl anzuordnen. Diese Speise ist schmackhaft, aber wegen der klebrigen Zähigkeit der Masse höchst unbequem zu essen.

Der Reis, die verschiedenen Griesarten, die Polenta endlich erheischen, wie bemerkt worden, eine schnelle Bereitung; man soll ihre leicht auflösbare Substanz nicht zu einem Leime verkochen. Dahingegen muß ein Brey von Schootenfrüchten, deren häutiger Theil so schwer verdaulich ist, und deren Erweichung um so viel langsamer vor sich geht, schon eine längere Zeit kochen. Von den Hülsen befreiet man wohlverkochte Schootenfrüchte, indem man sie durch ein Sieb treibt. Die Linse jedoch kann man bey langsamem Kochen und häufigem Rühren fast gänzlich auflösen. Wenn man sie auf ägyptisch bereiten will, so lasse man das Wasser, in dem sie aufgesetzt worden, gänzlich verkochen, und gebe ihnen darauf einen reichlichen Zusatz von Butter, Salz und etwas Gewürz; auch wohl einige vorangebratene Zwiebeln. Es möchte doch der Wohlgeschmack dieser von den Reisenden gepriesenen Speise wohl größtentheils von der eigenthümlichen Güte der ägyptischen Linse abhängen.

Brey von ausgereiften Erbsen verliert die dieser Hülsenfrucht eigenthümliche Herbigkeit durch den in Bayern üblichen Beysatz in Butter abgerührten Weizenmehles. In Dännemark, wo der Erbsenbrey Volksspeise ist, pflegt man Cellereyknollen darin verkochen zu lassen.

Brey von verkochten weißen Bohnen über abgesottetem Schwarzkohl *) und Brodtscheiben angerichtet, mit etwas Schmalz oder Oel angesetzt, ist die gewöhnlichste, nicht unschmackhafte Nahrung des toskanischen Landmanns.

Brey von Rischererbsen (Cicer, ceci, garavancos) mit wenigem Oele, etwas Limonensaft und Pfeffer; eine schmackhafte Fastenspeise der Italiener und Spanier.

Vorzüglich kommt es aber auf ein starkes Auswässern, Verkochen und Ausdünsten an bey dem Kartoffelbrey, der im nördlichen Deutschland die beliebteste Volksnahrung ist. Man schäle und zerschneide die Kartoffeln, wässere sie darauf mehrere Stunden lang und erneue das Wasser mehr als einmal, damit sie ihren schädlichen Saft möglichst auslaugen. Man verkoche sie alsdann mit häufigem Salze in Wasser bis zum Zerfallen, und gieße demnächst das etwa übrige Wasser völlig ab. Man lasse sie darauf noch eine halbe Stunde unweit des Feuers, und rühre sie von Zeit zu Zeit, damit sie alle übrige Feuchtigkeit verdünsten. Endlich verdünne man sie mit Milch oder Fleischbrühe, setze Butter hinzu, und gebe ihnen die Form und Würze, welche man liebt.

Dieser Brey zur Abänderung mit etwas mehr Butter und mit einigen durch Fleischbrühe verdünnten Eydottern ganz gleich gerührt, in der Form eines Omeletts oder französischen Eyerkuchens, obenher mit Butter belegt und stark mit Parmesankäse bestreut; endlich in den Ofen oder in die Tortenpfanne geschoben und obenher etwas ange-

*) Cauli ^{neri}, eine dem mittleren Italien eigenthümliche Varietät.

bräunt. Man kann auch statt der Fleischbrühe fetten Milchrahm darein rühren, und neben reichlichem Salze mit etwas Zimmet würzen. Diese Speise wird noch leichter werden, wenn man sie vor dem Backen sehr stark rührt und vertreibt, oder wohl gar Eyserschaum hinzusetzt.

Kartoffelbrey mit einem Gemische feiner Kräuter durchgetrieben. Man nehme die Hälfte Spinat, die andere Hälfte Sauerampfer, Korbrel, Peterlein, Portulak, Dragon. Man erhitze diese Kräuter in etwas starker Fleischbrühe, so daß sie eine recht schöne grüne Farbe behalten. Darauf hacke man sie, doch so, daß ihr Saft dabey nicht verloren gehe. Man nehme alsdann zweymal so viel trockenen Kartoffelbrey's, als die Kräuter in ihrem Saft ausmachen, und treibe eines mit dem anderen durch ein grobhaariges Sieb, oder durch einen metallenen Durchschlag. Man setze das Durchgetriebene noch einmal mit einem Zusatz von Butter an's Feuer, salze es, und setze, daß es eben heiß werde. Dann wird es vom Feuer gerückt und bis zum Anrichten verdeckt und warmgehalten.

Brey von dem Fleische ausgereifter Kürbisse wurde im 16ten Jahrhunderte, mit Milch und Gewürz versetzt, selbst auf der päpstlichen Tafel aufgetragen. Mit Milch ist dieser Brey sehr fade und süßlich zu essen. In starker Fleischbrühe verkocht und in Butter mit feinen Kräutern und Gewürzen zugerichtet, auch mit Reis gemischt, ist er beyfälliger.

Die Rumfordische Suppe endlich, ihrer Entstehung und Beschaffenheit zufolge, ein gelehrter, nach chemischen Erfahrungen zusammengesetzter Brey, beweiset, daß diese Speise bis auf unsere Tage hinab das Nachdenken der Menschenfreunde in Anspruch genommen hat.

Siebenzehntes Kapitel.

Von den Gemüsen im Allgemeinen.

Man pflegt heut zu Tage den meisten aus Pflanzensstoffen bereiteten Gerichten den Namen: Gemüse, zu geben; ich denke, weil man sie meist in einem brey: oder musartigen Zustande aufträgt.

Die Gemüse, mit Ausnahme der trockenen Hülsenfrüchte und mehligten Knollengewächse, sind durchgehend wenig ernährend. Aber in Verbindung mit nahrhafteren Speisen genossen, wirken sie, jedes auf seine Weise, sehr wohlthätig auf den Körper ein. Einige erweichen den Unterleib; andere erfrischen und reinigen die Säfte; kurzum, in rechtem Maasse genossen sind sie wahre Hausarzneymeyen. Jede brave Hausmutter sollte daher ihre Wirkungen kennen und ihren Gebrauch den Jahreszeiten anzumessen wissen. In der That giebt nichts einen so sinnlichen Begriff von der Wichtigkeit des Gebrauchs der Gemüsepflanzen, als die Schilderungen von Reisenden, welche nach langer Seefahrt eine Küste erreichten und dort ihre Kranken in kurzer Zeit durch den bloßen Genuß frischer Vegetabilien wieder herstellten.

In Beziehung auf die Kochkunst lassen sich die Gemüse in drey Classen abtheilen. Die erste bestehe aus solchen Pflanzen, welche, ohne der Nahrhaftigkeit der bereits beseitigten trockenen Hülsenfrüchte ganz gleich zu kommen, doch immer einigen Nahrungstoff enthalten. In die andere wollen wir solche Gemüse begreifen, welche bey einer groben, schwerverdaulichen Fiber und bey kaum bemerklichem Nahrungstoffe doch allerley feine Salze und nützliche Säuren in sich schließen. Die dritte aber wird alle Pflanzenstoffe umfassen, welche bey einem feineren Zellengewebe

sehr reichliche Würze enthalten, und deßhalb nicht bloß als Gemüse, vielmehr vorzüglich dazu verwendet werden, andere Speisen schmackhafter zu machen.

Achtes Kapitel.

Von den nahrhafteren Gemüsen.

Unter diesen steht jenes vortrefflichste Knollengewächs, das gemeinhin die Kartoffel*) benannt wird, mit vollem Rechte voran. Ich wiederhole, daß man sie jederzeit von ihrem unschmackhaften und leicht giftigen Saftes befreien muß.

Kartoffeln in glühender Asche gebraten sind gerade deßhalb so schmackhaft, weil nach gänzlicher Verdunstung des Saftes der Mehlstoff allein in ihnen zurückbleibt. Die auf Englisch im heißen Dampfe gesottenen Kartoffeln gerathen aus demselben Grunde, vorzüglich wenn man die Vorsicht anwendet, die Kartoffel vorher einige Stunden lang auszuwässern.

In Holland und in den angränzenden Theilen von Frankreich pflegt man wohlausgewässerte Kartoffeln in Butter zu dämpfen, ohne sie vorher abgesotten zu haben. Diese Speise wird in eben dem Maasse wohlschmeckender, als die Wässerung gründlicher und ausdauernder gewesen.

Den Kartoffelbrey habe ich bereits abgehandelt. Als Gemüse giebt man die Kartoffel mit Butter und Fleischbrühe, mit Rahm, mit Kräutern, mit starken Tunken aus gehacktem Hering (dafür besser Sardinen) aus Schallotten und feinen Kräutern. Nach obiger Vorschrift vorbereitet, dann aus dem Wasser gesotten und in mäßiger Wärme

*) *Solanum tuberosum esculentum*, Linn. Miller, v. *Lycopersicon*.

abgetrocknet, endlich mit in Butter angebräutelten Semmelbröseln übergossen; dieß ist eine rheinländische Bereitungsart.

Uebrigens muß man die verschiedenen Spielarten der Kartoffel, welche theils mehlig, theils aber speckig sind, eine jede auf ihre Weise zureichten. Die mehligten eignen sich mehr zum Brey, oder trocken zu Roastbeef, gesottenen Fischen, gesottenem Speck und Aehnlichem. Die speckigen aber, um in allerley Tunken als Gemüse oder auch im Salat gegeben zu werden. Kartoffeln, welche wässerig und halbhohl sind, eignen sich nur zur Viehmastung. In Italien und Oberdeutschland ist diese Spielart durch Nachlässigkeit unter die gute Saat gerathen und hat eine fast allgemeine Ausartung derselben herbeygeführt.

Die Artischoke.*)

Im südlichen Europa nimmt die Artischoke etwa drey Monathe lang in der Volksnahrung ungefähr den Platz ein, den im Norden die Kartoffel nunmehr seit einem Menschenalter behauptet. Der Stuhl der Artischoke nemlich ist mehlsreich und selbst die äußern Blätter sind, ehe die Blume sich zu bilden beginnt, fleischig und nahrhaft. Die Artischoke hat mit der Kartoffel auch dieses gemein, daß sie einen bittern Saft enthält, den man bemüht seyn muß zu mildern oder hinwegzuschaffen. Dieß geschieht durch Auslaugen in frischem Wasser, durch Absieden in Salzwasser, durch langsame Verdunstung eben dieses Wassers; endlich durch das Braten in heißer Asche oder auf dem Roste.

Letztere Art der Bereitung ist vorzüglich anwendbar auf gänzlich aufgeblühte oder alte Artischocken. Man nimmt die Staubfäden oder den halbreifen Saamen völlig heraus, setzt den Stuhl der Artischoke auf den Rost und gießt zerlassene Butter oder gutes Oel hinein; auch salzt

*) *Cynara*; unter den Varietäten ist die kugelförmige, *hortensis*, die lieblichste, im Norden beliebteste.

und pfeffert man reichlich. Nach einiger Zeit gießt man, nach dem Bedürfniß, mehr Del oder Butter hinzu. Dieses Gericht pflegt in Rom und Neapel die frugale Mahlzeit der Schuster auszumachen, welche höchst ökonomisch den Kohlentopf, an dem sie ihre Pfriemen erwärmen, zugleich als Feuerherd benutzen. Indessen kann man die ausgehöhlten Artischockenstüble auch in der Tortenpfanne zusammenreihn, wie oben begießen und salzen und bey langsamem Feuer gahr werden lassen.

Uebrigens genießen die Italiener die Artischocken meist sehr jung, ehe sie die Staubfäden ansehen. Wenn man diesen kleinen Artischocken die äußeren Blätter abbricht und die Spitzen der übrigbleibenden abschneidet, so sind sie, sowohl gesotten als gebacken, durchaus zart und esbar.

Gesotten ist man sie auf Französisch in einer limonens säuerlichen, mit Eydotter gebundenen weißen Brühe, oder auf Italienisch, mit Del, Salz und Zitronensaft. Diese zarten Artischocken lassen sich auch, nachdem sie ausgewässert worden, in kräftiger Fleischbrühe dämpfen und mit feinen Kräutern oder mit kleinen Erbsen verbinden; letztere werden sie recht angenehm versüßen.

Ich habe sie auch mit einem Eingehackten (vulgo Frikassée) verbunden, welches aus Geflügel, Kalb- oder Lammfleisch, mit allerley andern Gemüsen, als kleinen Kürbissen und feinem Wurzelwerke, zusammengesetzt, durch feine Kräuter und etwas Zitronensäure verbessert worden war.

Die jungen Artischocken backen sich auch sehr wohl in Schmalz aus, wenn man sie nur in recht feine Streifen aufschneidet und einige Stunden vor dem Abbacken in Salz und Wasser legt. Man überzieht sie vorher mit Eigelb und dreht sie in Brosamen um, was man gemeinhin das Vergolden eines Abgebackenen nennt.

Die Artischocke bewahrt sich das ganze Jahr hindurch, wenn man sie sehr jung gebrochen, von den Spitzen und äußeren Blättern reinigt, sie in Vierteltheile schneidet, diese leicht absiedet, sodann auf Fäden zieht, und an der Luft

oder an gelindem Feuer trocknet. Vor dem Verbrauch müssen sie alsdann eine Nacht hindurch gewässert werden, wie sich's versteht.

Die Viertheile kleiner Artischocken eine Stunde lang in schwache Aschenlauge gelegt, dann aus mehreren Wassern gewaschen; endlich mit Tüchern ganz abgetrocknet und in gläsernen Geschirren in eine Salzlake gelegt, wie gesalzene Oliven. Man setze zu dem Salze ein Zehnthel Nitrum, damit die Artischocken eine schönere Farbe erhalten. Wenn man dieses Eingemachte auftragen will, so wird man es vorher in reinem Wasser auswaschen, mit einem Tuche abtrocknen und mit einigem Oele und Zitronensaft beträufeln.

Die Cardi*) oder Kardonen sind eine Varietät der Artischockenpflanze, von welcher die Stengel gegessen werden. Man siede die fleischigen Stengel der Cardi in Salzwasser ab, befreye sie mit der Hand von allem Häutigen und schneide sie in Stücke, um sie säuerlich zu dämpfen, oder mit andern Gemüsen vergoldet abzubacken.

Die Cardi können auch roh geschält und sogleich gedämpft werden. Doch ist nicht Jeder an die starke Bitterkeit gewöhnt, welche sie eben wie die Artischocken zu haben pflegen, weshalb auch die Gewohnheit aufgekommen ist, sie vor der Zurechtung abzusieden. Indessen ist sowohl die Artischocke, als der Kardone im Norden weniger bitter, als in Italien und Spanien.

K ü r b i ß.

Sowohl unser gewöhnlicher,**) als vorzüglich der länglichte oder Flaschenkürbis***) werden im südlichen Europa, eben wie im südlicheren Asien, sehr häufig als Ge-

*) Cynara — Cardunculus.

**) Cucurbita, pepo.

***) C. longa, folio molli, flore albo.

müße genossen. Zu diesem Behuf läßt man den Flaschen Kürbiß etwa die Länge der gewöhnlichen Gurke erreichen, den melonenförmigen aber nur etwa die Größe eines Apfels. Diese Frucht ist leicht verdaulich, etwas nährend, und nach der Meinung der Südländer von erfrischender Eigenschaft.

Man siedet sie in Salz und Wasser, läßt sie abkühlen, und genießt sie als Salat mit Del und Essig, etwa noch mit einigen zarteren und gewürzhafteren Salatkräutern gemischt. Man läßt sie auch wohl ganz gemächlich in kräftiger Fleischbrühe einsieden, und würzt sie mit gehackten feinen Kräutern und etwas Pfeffer. Man backt sie auch, nachdem sie etwas vorgekocht und mit einer Vergoldung überzogen worden. Endlich füllt man auch die größeren mit allerley Gehäckseln, und dämpft sie darauf in sehr kräftiger Fleischbrühe.

Härtlich in Salzwasser abgekocht, dann abgetrocknet und mit einer Schoote spanischen Pfeffers, Dragon, Basilikum und andern feinen Kräutern in ein wohlverglasetes Gefäß eingelegt und unter einem Aufguß starken, siedenden Essigs aufbewahrt. Auf diese Weise erhalten sie sich Tage und Wochen, wenn man sie einschmelt oder fest zubindet, und dienen zur Vermehrung der kleinen Eingänge, können aber auch als Beylage zum Gekochten gegeben werden.

Das Fleisch reifer Kürbisse ist süßlich und mehltreich. Man kann es nach Art der Steckrüben in Streifen und Würfel schneiden, in starker Fleischbrühe einkochen lassen, und durch eine Messerspiße in Butter abgebräunten Zuckers entschiedener süß, oder auf andere Weise durch feine Kräuter, Pfeffer und Zitronensäure kräftiger machen.

Dasselbe als Suppenstoff, etwa mit Reis gemischt.

Aus dem Fleische der reifen Kürbisse würde mancher Vortheil gezogen werden können, wenn man dasselbe als Bindungsmittel anderer Speisen anwenden wollte. Das vortreffliche, weithin berühmte Pfefferbrodt (pan forte)

von Siena hat keinen andern Grundteig, als das verkochte Fleisch gewisser vorzüglich wohlschmeckender Kürbisse dortiger Gegend.

Grüne, noch ungeriefte Hülsenfrüchte.

Junge Erbsen, große oder Sau-Bohnen und halbreife weiße Bohnen sind zwar wegen ihrer Haut schwerverdaulich, doch halb nahrhafte Gemüse.

Die jungen Erbsen *) enthalten viel Zuckerstoff; dieser möchte leicht ihr bester Bestandtheil seyn. Um diesen Zuckerstoff zu erhalten, muß man die grünen Erbsen in Fleischbrühe, oder mit etwas Butter in sparsamem Wasser gahr dämpfen, ohne sie vorher in Wasser abzusieden. Indessen hat man in vielen Gegenden von England und Deutschland die Gewohnheit angenommen, die grünen Erbsen in reichlichem Wasser abzusieden, den Sud mit allem Guten, was er den Erbsen entzogen, wegzugießen, und alsdann dieß ausgelaugte Gemüse trocken aufzulegen oder mit Butter zuzurichten. Man giebt ihnen wohl auch den Geschmack, den man ihnen entzogen, durch die Kunst wieder, indem man sie zuckert und würzt. Ich überlasse dem verständigen Leser unter beiden Methoden die bessere zu wählen.

Die grünen Erbsen binden sich auch mit andern Gemüsen, als Spargeln, gelben Wurzeln, Artischocken, jungen Kürbissen: auch mit eingehauenen Geflügel, Lammfleisch oder Aehnlichem. Sie geben auch vortreffliche Suppen; s. das erste Buch im zwölften Kapitel.

Die Saubohne *) wird jung gerade wie die Erbse behandelt und zugerichtet. Ausgewachsen, doch noch unreif,

*) *Pisum, sativum, hortense*. Es giebt davon viele mehr und minder süße Varietäten, über welche die Schriftsteller vom Gartenbau nachgesehen werden können. z. B. Lueder, Succow und andere.

**) *Faba, major*. Auch unter den kleineren giebt es sehr schmackhafte Varietäten.

erfüllt sich die größere Art mit einem ungemein lieblichen Mehle. Man siede diese ausgewachsenen Saubohnen bis zum Aufspringen in reichlich gesalzenem Wasser, trockne sie in einem Tuche ab, richte sie in einer Serviette an und gebe zerlassene Butter dazu. Im Verspeisen sauge man das Mehl aus der harten, durchaus unverdaulichen Haut, und tunke dabey jede Bohne einzeln in die Butter. Doch wird es klar seyn, daß eine solche Schüssel nur für einen Familientisch gehört. Für eine größere Tafel ziehe man den größeren, schon abgessottenen Saubohnen ihre Haut schon in der Küche ab, und übergehe sie alsdann in Fleischbrühe mit etwas Butter und feinen Kräutern. Oder man dünste sie auf Englisch mit Stücken halbmageren Ribbenspekkes, die man zusammen mit den abgehäuteten Bohnen gahr siedet, und beym Anrichten zierlich rings um die Schüssel zurecht legt.

Halbreife Weitzbohnen, *) Faseolen, aus Wasser und Salz gesotten, abgekühlt, mit Oel, Citronensaft und Pfeffer angemacht, ist ein italienisches, empfehlenswerthes Gericht.

Die Schoote selbst wird grün abgebrochen, als Gemüse und als Salat gegessen; wir wollen im nächstfolgenden Kapitel darauf zurückkommen.

Grüne Richererbsen**) geben einen vortreflichen höchst schmackhaften Verdichtungsstoff für durchgetriebene Suppen (purés). Ihre schwerverdauliche Haut eignet sie wenig, um als Gemüse genossen zu werden. Sie werden im Norden nur selten angebauet, obgleich sie fortkommen.

Fleischige Wurzeln.

Cellerey, ***) seine Wurzeln enthalten Würze und Nahrhaftigkeit; seine Blätter sind bloß gewürzhafte; letztere

*) Phaseolus. Siehe über ihre mannigfaltige Spielarten die Gartenkünstler, Landwirthe und Botaniker.

**) Cicer sativus; die spanischen Garavancos, ein Haupterforderniß der Olla.

***) Apium dulce, degener, radice rapacea.

dienen vorzüglich, die Fleischbrühen zu würzen. Von der italienischen Art, welche keine Knollen ansetzt, mehr in die Blätter schießt, und milder schmeckt, ist man die ganze Pflanze, Wurzel und Blätter gesotten oder gedämpft als Zugemüse.

Man ist die Knollen des Cellerey in Suppen, in Mischungen von Eingehacktem mit allerley süßen Gemüsen, z. B. in der Julienne. Sie lassen sich aber auch als ein selbstständiges Gemüse auftragen.

Die ausgehöhlten Knollen des Cellerey mit einem Gehäcksel von zartem Fleische und feinen Würzen gefüllt und alsdann mit etwas Butter in eine Schüssel geordnet, endlich im Ofen oder in der Tortenpfanne ausgebacken mit weißer Tünke. Noch besser, in starker Fleischbrühe allgemach eingesotten, in brauner Tünke.

Cellerey in kleinen Schnittchen, vergoldet und mit anderen Kleinigkeiten in Schmalz oder Del ausgebacken.

Cellerey härlich abgesotten in gemischtem Salat.

Pastinaken *)

Diese etwas süßliche, übrigens nahrhafte und zuträglich Wurzel mischt man gern mit anderem, derberem Wurzelwerke. Sie dienen in Suppen von durchgetriebenen Wurzeln, wo man sie mit Möhren, Cellerey, Zuckerwurzeln und anderem zusammen verkocht; auch in der Julienne. Pastinaken, wenig Cellerey und reichliche Schwarzwurzeln in gleichgroße Würfel geschnitten, und mit einem fleischigen, recht viereckig gerichteten Stücke Kalbfleisch über einige Schnitte frischen Speckes in eine Kasserolle gelegt, gesalzen und mit wenigem Wasser begossen, zugedeckt; dann etwa anderthalb Stunden lang über schwachem Feuer gedämpft, bis Alles, ohne anzubrennen, vollkommen gahr geworden. Man richte das Kalbfleisch in der Mitte der Schüssel an, die Wurzeln umher. Wenn diese recht sanft und weiß ge-

*) Pastinaca sativa.

dünstet werden, ist es eine recht appetitliche Speise. Es versteht sich, daß man den Speck beym Anrichten an die Seite thut. Wenn diese Speise zu milde schmeckt, der mag sie durch einige Tropfen Limonensaft oder durch etwas Gewürz zu heben suchen.

W ö h r e n *).

Ein sehr schmackhaftes und zuträgliches Gemüse, welches auch zur Würze der Fleischbrühen dient. Vorzüglich sind die jungen Möhren äußerst zart und von einer Süßigkeit, die nicht abschmeckend, sondern gewürzhast ist. Man dämpfe sie in guter Fleischbrühe und setze etwa ein wenig gehackten Peterlein hinzu. In Ermangelung guter Fleischbrühe dämpfe man sie gerade mit so vielem Wasser, als nöthig ist, sie zu bedecken, und setze, wenn das Wasser eingekocht ist, etwas frische Butter hinzu. Auch können einige Schnitte geräucherten Speckes aushelfen, nur wird man diese sogleich beym Aufsetzen in den Grund des Tiegels, oder der Kasserolle legen müssen und die Wurzeln darüber.

Möhren lassen sich mit allerley andern Gemüsen mischen; z. B. mit Spargelköpfen und grünen Erbsen; mit anderem Wurzelwerke, wie in der Julienne und Mätelotte. Ein derbes Stück Speck mit Möhren und wohlausgewässerten Kartoffeln gedämpft, kommt in einigen Gegenden von Deutschland als Volksspeise vor. Möhren mit einem Stücke Rindfleisch angefügt, um dessen Brühe langsam einzufangen, und endlich um das Fleisch als Gemüse angerichtet zu werden; ein englisches Nationalgericht.

In den überwinterten Möhren pflegt der Zuckerstoff nicht mehr so versprechend zu seyn, als in den jungen; weßhalb man denselben durch eine Messerspitze gemeinen Zucker ein wenig heben kann.

*) *Daucus sativus*, Carota; dessen Varietäten den Gärtnern und Köchen bekannt seyn sollten.

Etwas angebräute Möhren geben einen ganz eignen Geschmack, welcher in kräftigen Gallerten und braunen Brühen eine gute Wirkung hervorbringt.

Schwarzwurzeln. *)

Ein zartes und liebliches Wintergemüse. Sanft in Fleischbrühe eingesotten, mit etwas in Butter weißgerührtem Mehle gebunden, auch wohl mit einem leichten Zusatz von Citronensäure. In Verbindung mit Pastinaken, s. oben. Mit Winterspargel vermischt, in weißer säuerlicher Tunke.

Einige sieden die Schwarzwurzeln in Salzwasser ab, reinigen sie und geben ihnen eine eigends bereitete Tunke. Dieß Verfahren ist nur dann empfehlenswerth, wenn die Wurzel einen übeln Geruch von Mist oder faulem Stroh angenommen hat, wie die nicht selten bey Wintergemüsen der Fall ist.

Rüben.

Die Rübe **) umfaßt eine sehr ausgebreitete Familie, deren einzelne Glieder einander sehr wenig gleich sehen.

Die weiße Rübe ***) gedeihet vorzüglich als May- oder Frührübe ungemein süß und zuckerreich. Man verzeiht ihr gerne den etwas bittern Nebengeschmack. Sie verbindet sich mit Reis in kräftigen Fleischbrühen; sie ist vortreflich als Gemüse, vorzüglich, wenn man sie in der Brühe fetten Hammelfleisches dämpft. Die weiße Rübe mit anderem Wurzelwerke und derben Fleischarten zu einer Art Olla oder Julienne verbunden, ist ein gesundes und wohlschmeckendes, jedoch eine schwache Verdauung belästigendes Gericht.

*) Scorzonera, Hispanica, latifolia sinuata.

**) Rapa (Brassica Linn.)

***) Rotunda, sativa, radice candida. Theilt sich in verschiedene Varietäten.

Einige kochen sie in Salzwasser ab und bereiten sie mit Butter und gehacktem Peterlein; hiedurch gehet aber ihre natürliche Süßigkeit größtentheils verloren.

Steckrüben *) und andere sehr fleischige Winterrüben schneide man in länglichte Würfel und dämpfe sie mit gewöhnlicher Fleischbrühe. Wenn sie hinreichend eingekocht und mürbe geworden sind, so bereite man ein anderes Kochgeschirre vor, bräune eine Messerspitze voll gemeinen Zuckers in Butter, schütte die Rüben darüber und lasse sie etwas Farbe annehmen.

Von diesen größeren Rübenarten macht man in einigen deutschen und slavischen Gegenden ein sogenanntes Rübenkraut, d. i. man zerstoßt die Rüben, salzt sie und läßt sie gähren wie den Sauerkohl. In Ermangelung anderer vegetabilischer Säuren mag dies Rübenkraut ein nützlicher und heilsamer Wintervorrath seyn. An den rettichartigen Geschmack desselben habe ich mich indessen nie gewöhnen können.

Der Mark Brandenburg ist eine Rübenart eigenthümlich, welche die Gestalt der Möhren annimmt und ein weißes, dichtes, sehr süßes Fleisch hat. Man versendet sie unter dem Namen von märkischen oder teltower Rüben. Der Same dieser Rüben pflegt auf anderem Boden auszuquarten; ich glaube daher, daß eine ähnliche, doch mehr fleischige Rübenart, welche in Bayern vorkommt, von gleicher Abkunft sey. Man bereitet sie auf dieselbe Weise, als die märkische, indem man den gedämpften Rüben durch gebräuntes Mehl eine angenehmere Farbe giebt.

Zuckerwurzeln, **) Petersilienwurzeln.

Diese Wurzeln werden meist zur Würze von Suppen und Tunken oder in Mischungen von allerlei Gemüsen ver-

*) *Napus sativa, radice alba.*

**) *Apium. — Petroselinum latifolium.*

wendet, weil ihr unvermischter Geschmack doch auf die Länge ermüden möchte.

Der Mangold, oder die Bete.

Die gemeinen rothen Rüben*) werden, wegen ihrer zu großen Süßigkeit, nur selten als ein warmes Zugemüse gegessen. Man legt sie in Essig ein oder ist sie mit bittern Kräutern und Kartoffeln gemengt, als Salat. In Italien backt man die Beten nach dem Brodte im Ofen, oder auf dem Heerde in heißer Asche, wodurch sie unläugbar schmackhafter bleiben, als wenn man sie in Wasser siedet.

Als Gemüse in Brühe gedämpft, mit einem Löffel starken Essigs und etwas Pfeffer schmeckt die gelbliche Bete**) ungleich angenehmer als die rothe.

Gurken. ***)

Diese sonderbare Gemüsefrucht wage ich kaum unter die nahrhafteren zu setzen, denn ihre Faser ist grob und unverdaulich, daher im Süden als fieberhaft gesüchtet. Allein sie darf bey ihrer faden Süßlichkeit eben so wenig in eine der beyden nachfolgenden Classen versetzt werden. Also wollen wir, mit Rücksicht auf ihren trefflichen, Blutreinigenden, Lunge und Leber stärkenden Saft, die Gurke vorerst unter die nährenden Gemüsepflanzen ordnen.

Man pflegt unreife Gurken zu schälen, roh aufzubehn und als Salat zu verspeisen. Man preßt hiezu gewöhnlich den Saft aus, das einzige Nützliche, welches diese gleichgültige Frucht enthält.

Unreife Gurken, geschält, in Stücke geschnitten, in starker, gewürzter und säuerlicher Brühe abgedämpft, geben ein erträgliches Zugemüse. Ausgehöhlte, mit einem Fleischgehäcksel gefüllte Gurken.

*) *Beta vulgaris, rubra radice.*

**) *Hortensis; alba vel pallescens.*

***) *Cucumis, Kummerling, Kufner. Sativus, vulgaris.*

Indessen ist die wahre Bestimmung der Gurken, auf mancherley Weise eingemacht zu werden; denn gerade ihr glasartig-schwammiges Zellengewebe macht sie außerordentlich empfänglich für jeglichen Geschmack, den man aus ihnen selbst entwickeln, oder in sie hineintragen will. Kleine Kümmerlinge unter einem Aufsud von Essig; man giebt ihnen durch Fencheldill, Meerrettig, Knoblauch, spanischen und indischen Pfeffer den Geschmacks-Charakter, den man gerade vorzieht. Es kommt darauf an, sie an einem trockenen Tage zu pflücken, die guten und schieren auszuwählen; ferner einen kräftigen Weinessig zur Hand zu haben; endlich sie recht wohl zu verbinden, und an einem kühlen und trockenen Orte aufzustellen.

Größere, doch noch ungereifte Gurken, mit Fencheldill, mit Wein- und Kirschblättern unter eine Salzlake legen; sie einer leichten Gährung aussetzen, so daß sie die Mitte zwischen dem Salzigen und dem Essigsauren halten, gerade wie ein leckerhaftes Sauerkraut. Diese gesäuerten Gurken werden in Böhmen, in der Lausitz und in einem großen Theile des slavischen Nordens in großer Menge und ganz vortrefflich eingemacht. Im Norden nemlich ersetzen die gegohrenen Gemüse die abgehende Obstsäure. Dennoch gebe ich den holländischen gesäuerten Gurken den Vorzug; theils weil die weiße, lange, borstige Gurkenart, welche die Holländer vorzugsweise anbauen, an sich selbst besser ist; theils weil die Holländer einige Schooten spanischen Pfeffers und anderes Gewürze hinzusetzen, was zum Geschmack, wie zur Erhaltung der Gurke beiträgt.

Gurken, welche beynahe reifgeworden sind und in's Gelbweißliche sich verfärbt haben, werden abgeschält, der Länge nach durchgeschnitten; das Saamengehäuse wird dann ganz ausgeleert. Das übrigbleibende äußere Fleisch legt man in ein trockenes Gefäß mit Salz, ganzem Senfsamen, Meerrettig, ganzem Pfeffer, etwas Knopflauch, wenn man gegen diese Würze keine entschiedene Abneigung hat. Ein Lorbeerblatt und eine aufgeschlitzte Schoote spanischen

Pfeffers werden hiebey nicht schaden. Man siedet hierauf starken Essig und gießt ihn wallend über jenes Eingelegte. Die nächsten Tage hindurch gießt man den Essig ab, um ihn von neuem zu kochen und wallend über die Gurken und deren Zubehör zu schütten. Endlich schmelzt oder bindet man das Gefäß recht fest zu und setzt es bis zum Verbrauch an einen kühlen und trockenen Ort.

Neuntes Kapitel.

Von den Gemüsen, welche bey einem festeren Zellengewebe und bey schwerfälliger Verdaulichkeit mehr würzen als nähren.

Der Spargel *) ist unter diesen unstreitig das allgemein beliebteste.

In den Sümpfen des südlichen Europa, ja selbst in England kommt der Spargel häufig in seinem ursprünglichen Zustande vor. Einige Abarten des wilden Spargels sind kaum genießbar, andere werden, ihrer Kleinheit ungeachtet, wegen ihres lieblichen Geschmacks aufgesucht.

Der Gartenspargel wird in sandigen Gegenden tief in die Erde gelegt und sobald als er den Kopf zeigt, gestochen. Auf schwerem Boden aber darf man ihn nicht zu tief legen, und muß ihn daher über der Erde einen Zoll hoch werden lassen, ehe man ihn absticht. Nach der ersten Methode gestochen ist der Spargel zarter, nach der zweyten aber kräftiger von Geschmack.

Der Gartenspargel wird in Italien zu wenig, in Deutschland aber zu lange gesotten; ich habe vorgezogen,

*) Asparagus; über die große Anzahl der Varietäten des Gartenspargels, s. die Gärtner.

in diesem Stücke die Mittelstraße einzuschlagen. Der Spargel sollte allerdings zart auf der Zunge liegen; auf der andern Seite dürfen doch auch seine feinen Salze nicht versotten und ausgelaugt werden.

Reinige den Spargel nicht zu lange vor dem Verbrauch; wasche ihn schnell ab, ohne ihn in kaltem Wasser liegen zu lassen; binde ihn in Bündel und lege ihn nicht eher in das Kochgeschire, als bis das Wasser in vollem Wallen ist. Salze hierauf das Wasser reichlich, und wenn du dich überzeugen willst, ob dein Spargel gahr sey, so fasse ihm an die Köpfe und nicht an den Stiel, wie unfahrne Köche zu thun pflegen.

Also gesottener Spargel kann auf Italienisch, abgekühlt mit einer Tunke von Del, Citronensaft, Salz, Pfeffer und Senf, oder auf Deutsch, in einer weißen Tunke von Butter, Mehl und Eydottern gegeben werden.

Spargel zu andern Gemüsen; in einem Eingehackten; in Suppen. Man kann die zarten Spargelköpfe unter einen Aufsud von Essig, Pfeffer, Salz und andern Gewürzen legen, und zur Beilage des Gesottnen aufbewahren, wie andere zartere Gemüse.

Kohlarten.

Blumenkohl. *) In Deutschland findet man gemeinlich nur eine Art desselben, die weiße Blumenknospen hat; in Italien giebt es, außer einer citronengelben und einer meergrünen Varietät dieser ersten, auch den höchst leckerhaften braunrothen Blumenkohl, **) der unter dem Namen der Broccoli bekannt ist. Dieser ist vorzüglich in Rom vortreflich, stinkt und schmeckt aber häufig nach allerley Mist, wie es so häufig, aus Nachlässigkeit der Gärtner, bey winterlichen Gemüsen der Fall ist. Wer seinen Be-

*) Brassica — Botrytis — cauliflora.

**) Italica purpurea, broccoli dicta; von dieser giebt es wiederum eine weiße mindergeschätzte Abart.

griff vom römischen Kohle aus einem solchen mistigen Exemplare ableitet, wird über dessen Ruf mit Recht verwundert seyn.

Blumenkohl in gesalzenem Wasser härtlich abgesotten, mit Del und Citronensaft, oder in einer weißen Tunke. Der gesottene Blumenkohl wird schmackhafter seyn, wenn er in einem Dampfkessel bereitet worden. Man kann ihn auch in ein reinliches Tuch gebunden abkochen, und hiebey wird man sich jederzeit sehr wohl befinden.

Uebrigens erhält sich die natürliche Süßigkeit des Blumenkohles viel besser, wenn man ihn in Fleischbrühe oder mit Butter und wenigem Wasser langsam eindämpft. Hierzu kann man sich vorzüglich solcher Köpfe bedienen, welche keine schöne und volle Formen bilden, die also, ohne die Augenlust zu beeinträchtigen, in Stücke geschnitten oder gebrochen werden können. Gedämpfter Blumenkohl in's Säuerliche durch den Zusatz von etwas Citronensaft oder von sehr feingehacktem Sauerampfer; in's Süßliche durch eine Tunke von süßem Rahme, welcher durch etwas weiß gerührtes Mehl und ein Eydotter gebunden, auch wohl mit Krebsbutter und ausgemachten Krebschwänzen gewürzt wird.

Kleingebrochenen härtlich abgesottenen Blumenkohl mit dem zerschnittenen Fleische von Hummern gemischt, in einer kalten Tunke von feinerstößenen Kräutern, welche, mit dem feingehackten Kopfeingeweide des Hummers gemengt, vermöge einiger Löffel guten Essigs durch ein reinliches Haarsieb getrieben werden. Dieses Durchgetriebene wird bis zur Siedhize erwärmt, stark gesalzen, mit schwarzem, weißem und etwas Cayennepfeffer gewürzt, dann abgekühlt; endlich mit dem Saft einer Citrone und mit mehreren Löffeln guten Oeles angefeuchtet. Man kann auch eine Schallotte mit den gemengten feinen Kräutern zerstoßen und den gesammten Kräutersaft mit Del mischen, ohne ihn überall aufgesotten zu haben. Wie man auch diese Tunke bereiten möge, so wird man doch wohl thun! sie auf eine

Art anzurichten, die angenehm in's Auge fällt. Z. B. das Fleisch des Hummers in der Mitte, die Blumenkohlsprossen umher, am Rande aber die schön grünliche, etwas dichte und kremenartige Tunkte.

Blumenkohlsprossen in Gemüsesuppen, in Eingehacktem; auch vorgesotten, dann vergoldet und abgebacken, mit Citronensaft.

Die Broccoli aber werden theils kalt als Salat gegessen und alsdann vorzugsweis mit sauren Pomeranzen angesäuert; theils als ein Gedämpftes, in Brühe oder in Schweinefett mit reichlichem Pfeffer zugerichtet. Die Römer gelten bey den Italienern für die geborenen Meister im Dämpfen ihrer Broccoli — broccoli strascinati.

K o p f k o h l . *)

Der gewöhnliche Weißkohl **) enthält viel natürliche Süßigkeit, welche man sorgfältig bedacht seyn muß, ihm in der Bereitung zu bewahren, weil sein dichtes Fasergewebe sonst nicht viel Nützliches ausgiebt, vielmehr zu den schwerverdaulichen, blähenden Dingen gehört.

Man giebt den Suppen durch aufgeschnittene, recht mürbe gekochte Blätter des Kopfkohls, einen angenehmen Geschmack und eine gewisse Dichtigkeit. Man sondere im Aufschneiden die starken Ribben der Kohlblätter aus, denn diese werden nicht leicht mürbe und geben wenig Geschmack. Auch versteht es sich, daß man den Kohl in der Fleischbrühe selbst gahr koche; etwa in Verbindung mit Möhren und feinen Kräutern.

Der frühe, spizig gestaltete Weißkohl geräth sehr schmackhaft, wenn man ihn in zwey Hälften schneidet, von seinem zu groben Stengel befreyet und über einem Bette

*) Brassica oleracea.

**) Capitata alba.

von Schinken und Rindfleischschnittchen mit weniger Fleischbrühe ganz allgemach einkochen läßt. Man kann ihn, also bereitet, um gesottenes Rindfleisch anrichten, und die Brühe, die sich unter dem Kohle gesammelt haben wird, durch ein Sieb treiben, und sie, auf diese Weise von den verkochten Fleischstückchen abgesondert, unter den angerichteten Kohl fließen lassen.

Weißkohl, wie zum Einmachen, fein gehobelt oder aufgeschnitten, mit Brühe oder mit einigem thierischen Fettstoffe langsam eingesotten, durch sparsamen Essig etwas säuerlich gemacht. Dasselbe Gericht bereitet man häufiger aus der blauen Varietät des Kopfkohls. *) Zu beyden setzt man gern ein wenig Kümmel. Der Weißkohl gehört auch in jene schmackhafte Mischung von allerley Gemüsen und Fleischarten, welche ein Lieblingsgericht der Spanier ist; die bekannte Olla podrida.

Der fleischige Hauptstengel des Kopfkohls, den man gewöhnlich herauschneidet, wegwirft oder dem Vieh giebt, wird jeweilen in sparsamen Haushaltungen fein gehackt und mit einem Zusatz von Essig und Kümmel in Fleischbrühe säuerlich gedämpft; oder mit Butter und etwas Milch in's Süßliche. Ich halte gerade diesen weniger würzenden Theil des Kohlkopfs für den nahrhaftesten.

Aus feingehobeltem Weißkohl, vorzüglich aus dem herbstlichen Plattkohl, macht man durch Einsalzung und Gährung das allgemein bekannte Sauerkraut. Ein Faß, worin weißer Wein aufbehalten worden, schafft dem Sauerkraut eine leichtere Gährung und einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Um diese Wirkung bey einem neuen Gefäße zu ersetzen, thue man zerstoßene Weintrauben in den Grund. Gutes Sauerkraut muß einen frischen Geruch und eine schöne hochgelbe Farbe haben. Wenn man das Sauerkraut kocht, so rühre man es nicht, damit es

*) *Brassica oleracea, capitata rubra.*

nicht durchaus braun werde und seine schöne gelbe Farbe verliere. Wenn es nur langsam gedämpft wird, so kann es nicht anbrennen und bedarf mithin keinesweges viel umgestochen zu werden.

Sauerkraut wird häufig mit Fischen, Austern und andern Fastenspeisen vermischt. Doch scheint mir, daß es sich mit einem Brei von Kartoffeln, weißen Bohnen oder gelben Erbsen verbunden und mit einer Beylage von gesalzenem Schweinefleisch auf gut Deutsch am besten verzehren läßt.

Man versüßt das Sauerkraut zuweilen, indem man einige Borsdorfer Äpfel darin verkocht. Auch sucht man in vornehmen Küchen eine leckere und köstliche Schüssel daraus zuzurichten, indem man das Kraut abwechselnd mit Rindfleischschnitten, frischen oder gesalzenen Schweinsfüßen, auch anderem Fleische aufschichtet, und, bey langsamem Kochen, den Saft und die Kraft des Fleisches hineindringen läßt.

Wacholderbeeren, Kümmel und ganzer Pfeffer werden dem Sauerkraut häufig schon bey'm Einlegen in die Fässer zugegeben. Derley Gewürze verliert aber bey langem Liegen in der Lake seinen besten Geschmack. Ich rathe deßhalb, jene gewürzhafte Samen, wenn man sie anders liebt, erst bey'm jedesmaligen Kochen an das Kraut zu thun.

Wersich oder Savoyerkohl. *)

Diese zarteste und schmackhafteste Gattung des Kopfkohles trägt mit allem Rechte den Namen des Savoyischen; denn er ist in ganz Piemont das beliebteste Gemüse. Man kocht all dort die zerschnittenen Blätter mit Reis; eine Suppe, die auch in der anstoßenden Lombardey häufig genossen wird.

Savoyerkohl, der Winters nicht mit faulem Stroh oder Mist umgeben gewesen, sondern freyhin jeder Witterung

*) Brassica Sabanda. — Wersékohl.

Preis gegeben worden, bedarf weder einer Wässerung, noch eines Absuds. Man reinige ihn trocken, wasche ihn schnell ab, und dämpfe ihn in Fleischbrühe, oder mit Butter, oder mit einem frischen Stücke Fleisches, und lasse ihn nur in sich selbst recht mürbe werden, damit er seinen Geschmack behalte. Wenn er aber in der Grube gelegen, oder mit Mist behäuft gewesen ist, so muß man ihn freylich wohl eine Stunde lang aus mehreren Wassern waschen, und ihm in Salzwasser einen leichten Vorsud geben, ehe man ihn bereitet.

Dem Versich schließet sich an jene äußerst leckerhafte Varietät, welche man den Brüsseler, oder den Sprossen: kohl nennt. Man bereite diesen eben wie jenen. Brüsseler Kohl in leichter Fleischbrühe oder mit weniger Butter gedämpft, und mit kleinen Eyerfuchen belegt.

Ich bin geneigt, den Versich für die Kohlart zu halten, welche Cato so besonders anrühmt. Er beizt nemlich die Kohlblätter in starkem Essig, und trägt sie roh als einen magenstärkenden Salat auf, ein Vorgang, der höchstens bey der grünen Varietät des Savoyerkohles möglich seyn dürfte. Doch brauchte man noch vor einem halben Jahrhundert auch die jungen Schößlinge mancher Kohlrüben: varietäten zum Wintersalat.

Die Kohlrübe,*) welche auch wohl, nach dem Italienischen *cauli rape*, *Kolrabi* genannt wird, ist, jung genossen, ein treffliches Gemüse. Man läßt den rübenartigen Kopf nicht größer werden, als ein mittelmäßiger Apfel zu seyn pflegt, und schneidet nicht allein diese Köpfe, sondern auch die zarteren Stengel in kleinere Stücke; die grünen Blätter aber hackt oder schneidet man ganz fein und giebt sie erst dann in das Kochgeschirre, wenn jene fleischigen Theile der Kohlrübe anfangen mürbe zu werden; denn gerade diese gehackten Blätter geben dem Gerichte Geschmack und gutes

*) *Brassica Napus*.

Ansehn, wenn sie nicht zu sehr verkocht sind, und, ohne deßhalb ungahr zu seyn, eine schöne grüne Farbe behalten haben.

Im nördlichen Deutschland steht die Kohlrübe in gerinem Ansehn, weil man die unnachdenkliche Gewohnheit hat, sie nicht eher zu Markte zu bringen, als nachdem der Kopf ganz ausgewachsen, hart und geschmacklos ist. Auf diese Weise überreif genossen steht die Kohlrübe unbedenklich der Steckrübe und jeder anderen Winterrübe nach, und eignet sich mehr zur Nahrung des Viehes, als der Menschen.

Der Bisamkohl, *) eine leckere Varietät, die schwer fortkommt, und fast außer Gebrauch ist.

Der Schwarzkohl **) der Italiener, der unserm braunen und grünen Winterkohle nicht unähnlich ist, gedeihet in den trockenen Hügeln des Chianti unglaublich zart und schmackhaft, doch in den gewässerten Gärten um Florenz und Rom sehr schaal und gleichgültig. In Salzwasser abgesotten, dann abgetrocknet und abgekühlt in Del und Essig aufgetragen; oder bereitet wie unser deutscher Braunkohl.

Nicht selten fehlt man gegen die eigenthümlich starke Schmachthaftigkeit unseres deutschen Braun- und Grünkohles, wenn man ihn siedet und den Sud davon vor der Zurichtung abgießt. Man lese ihn nur recht sorgfältig, reinige ihn vollkommen; bräune alsdann eine Messerspitze voll Zuckers in Butter, und lege den Kohl darauf, um ihn langsam in sich selbst gahr werden zu lassen. Von Zeit zu Zeit gebe man ein wenig Butter, Wasser oder Fleischbrühe hinzu, wenn er etwa drohen sollte, zu trocken zu werden; doch niemals so viel, daß daraus im Grunde des Tiegels eine Flüssigkeit entstände.

Grüne Bohnen, Weitsbohnen.

Wir haben die trockene Bohne des Phaseolus bey den Mehlf Früchten, und in der Abhandlung vom Brey be-

*) B. peregrina, moschum olens.

**) Cauli neri.

rührt. In die vorliegende Classe fällt nun dessen Schoote oder Hülse, welche grün, ehe die Bohne darin sich zu bilden beginnt, ein beliebtes Gemüse ist.

In Italien ist man die Schooten der Zwergbohne sehr jung, und bricht ihnen deßhalb vor der Bereitung blos die Spitzen ab, ohne sie zu zerschneiden. Man siedet sie härzlich ab und ist sie abgekühlt mit Essig und Del; oder man dämpft sie in Fleischbrühe, auch wohl in Butter, Schweinefett, ja selbst in Del. In allen Fällen pflegt man sie dort sehr stark zu pfeffern.

In Deutschland sind die Schwerdtbohnen beliebt, weil sie lange zart bleiben, und bey ihrer Größe viel ausgeben. Man siedet sie daselbst vor der Zurichtung in Salz und Wasser ab, entweder, weil es so die Gewohnheit ist, oder weil man den starken natürlichen Geschmack der Gemüse überhaupt nicht sehr liebt. Ich will nicht läugnen, daß die grüne Bohne, vorzüglich die etwas herangewachsene Schwerdtbohne, eine gewisse widrige Herbigkeit habe. Indessen, um ihr dieselbe zu benehmen, würde es hinreichen, sie mit siedendem Wasser ein einziges Mal zu übergießen.

Die übliche Zurichtung der auf deutsche Art fein aufgeschnittenen Veitsbohne ist mehrfältig; man dämpft sie in Fleischbrühe vollends gahr und setzt etwas Butter, Mehl und gehackten Peterlein hinzu; man dämpft sie mit Butter und setzt ein wenig Essig, Dragon, Basilikum und ähnliche starkschmeckende Kräuter hinzu; man bereitet sie endlich auch süßlich mit süßem Rahm, mit etwas Butter und Mehl.

Perlbohnen, sonst auch Salatbohnen genannt. Man richtet sie, wie die andern zu. Am Niederrhein ist es üblich, eine Tünke von sauerem Milchrahm mit etwas Ey, Butter und Mehl zu den einfach aus Salzwasser abgekochten Perlbohnen zu geben. Dieß Gericht ist nicht unschmackhaft.

Die grünen Bohnen werden auch zum Wintervorrath eingemacht. Man trocknet sie an der Luft, oder über leicht

tem Feuer, und wässert sie vor dem Gebrauch; man salzt sie ganz, oder auch fein aufgeschnitten in Fässern und Thongeschirren ein; und wässert sie wie eben. Endlich lassen sich kleine, zarte Weitsbohnen mit vielem Vortheil unter einem Aufguß von aufgesottenem Essig mit allerley Gewürzen einlegen. Man hüte sich hiebey vor dem Uebermaasse in den Gewürzen, und halte sich mehr an die bitteren Gewürze, namentlich an sämtliche Pfefferarten.

Die meisten zarteren und dabey etwas fleischigen Gemüse, Spargel, Blumenkohl, junge Kürbisse und Anderes, lassen sich auf dieselbe Weise unter Essig legen und aufbewahren. In Italien verschmäheth man zu diesem Behuf nicht einmal gewisse fleischige Seepflänzchen,*) welche in der That eine wohlgeschmeckende Beylage zum Gesottenen geben.

Zehntes Kapitel.

Von den Gemüsen, welche bey einem feineren Zellengewebe wenig ernähren, aber unterschieden würzen.

Das Knopflauchgeschlecht,**) die Zwiebel hinzugerechnet, steht hier billig oben an, sowohl, weil es schon in den ältesten Urkunden des Menschengeschlechtes als eine Lieblingswürze der Juden geschildert wird, und, nach Plinius, bey den Aegyptern sogar göttlich verehrt wurde; als vorzüglich, weil sein Verbrauch noch in unsern Zeiten so allgemein verbreitet ist.

*) Crithmum, s. foeniculum maritimum minus. Meerfenchel.

**) Allium.

Das gemeine Knopflauch *) verderbt, in Menge genossen, den Athem; seine Faser ist schwer verdaulich, denn sie erregt Aufstoßen; demungeachtet hält man seinen Saft an den Küsten des Mittelmeeres für ein Bewahrungsmittel gegen das Fieber. Gewiß ist das Knopflauch, sparsam und in Verbindung mit allerley Wohlriechendem angewendet, in den meisten derben, fleischigen und fetten Speisen als Würze anwendbar. Doch wird man immer wohl thun, den Saft von der Faser zu trennen, und diese überhaupt ganz aus den Speisen wegzulassen, weil es gewiß ist, daß eben sie jenes übelriechende Aufstoßen bewirkt, welches das Knopflauch reinlichen Nationen so unbeliebt macht.

Diese Absonderung kann auf mancherley Weise geschehen. Will man eine Tunke mit Knopflauch würzen, so genügt es, die Kasserolle, den Zegel oder jedes andere Kochgeschir, in dem man seine Tunke bereiten will, ein wenig mit einem Stückchen Knopflauches zu reiben. Will man eine italienische Fastensuppe von Hülsenfrüchten mit Knopflauch würzen, so röstet man einige Brodtschnitte, und reibt ihn darauf, damit sein Saft sich anhängt. Diese Brodtschnitte legt man alsdann in den Suppennapf und gießt die Suppe heiß darüber aus. Man kann endlich das Knopflauch in einem hölzernen Mörser zerstoßen, und seinen Saft alsdann auspressen, ihn mit starkem Essig versehen, ganze Gewürznelken, Pfeffer und Ingwer hinzulegen, und ihn also in wohlverschlossenen Flaschen an einem sonnigen Orte aufbewahren, um davon gelegentlich einen Löffel voll an ein Gehäcksel oder an eine Tunke zu thun.

Zu jeglicher Art in Essig und Gewürz eingelegter Aufbewahrungen kann man ganz unbesorgt einige Knopflauchzwiebeln hinzulegen, denn es wird blos der flüchtige, würzende Theil dem Essig oder der Lake sich mittheilen.

Bei kalten Pasteten pflege ich das Knopflauch in den Grund zu legen und durch ein Stückchen Teig von dem

*) *Allium sativum.*

eingelegten Gehäcksels abzusondern. Auf diese Weise angebracht tritt der Duft des Knopflauchs bescheiden zurück, und würzt seine Speise aus stiller Verborgenheit hervor.

Eine heiße, eben geröstete Brodtscheibe leicht mit frischem Knopflauch gerieben, mit feinem Del begossen und reichlich gesalzt, ist ein italienisch-ländliches Frühstück, welches allerdings besser schmeckt, als riecht.

Viele Nationen lieben eine mit vielem Knopflauch gedämpfte Hammelkeule. Dies Gericht erfordert eine sehr kräftige Verdauung.

Weniger stinkend und feiner von Geschmack ist eine kleinfrörmige Abart des Knopflauchs, der *Rokambole*. *) Man wird davon die Zwiebel und vorzüglich den Samen ohne Gefahr für die Geruchsnerven in Gehäckseln zu kalten Pasteten mit Haut und Haar verbrauchen können.

Aus der Zwiebel **) machen Einige ein eigenes Gerichte schlecht; Andere gesellen sie zum Knopflauch.

Die Zwiebel ist weniger übelriechend, lieblicher und zarter zu essen, auch etwas verdaulicher, als das Knopflauch. Man kann die Zwiebeln daher schon viel eher, als das Knopflauch selbst, in der Form eines Zugemüses verspeisen.

Die längliche Varietät der Zwiebel, welche hie und da unter dem Namen der Straßburgischen bekannt ist, giebt, vorzüglich so lange sie jung ist, eine treffliche Beilage zum Gesottenen. Man nehme diese Zwiebeln, reinige sie, und lasse sie allgemach über einigen leicht angebratenen Schinkenschnitten in Fleischbrühe so gahr dämpfen, daß sie zwar ihre zierliche Form behalten, aber bis in das Herz hinein mürbe werden, wie Butter. Man setze sie darauf vom Feuer ab, lasse sie die Brühe völlig einsaugen, und richte sie auf der Schüssel recht schön um das Gesottene her.

*) *Allium Scorodoprasum*.

**) *Allium Cepa*.

Ausgediehene spanische Zwiebeln*) ausgehöhlt und mit einem Gehäcksel von beliebiger Zusammensetzung ausgefüllt, dann in eine niedrige Kasserolle oder in einen Tegel so eingesetzt, daß sie nicht umsinken, denn hiedurch würde die Füllung herausfallen können. Man giebt so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, als erforderlich ist, den Grund des Geschirres zwey Finger hoch mit Flüssigkeit zu bedecken. Alsdann läßt man dieß alles sanft gahr dämpfen, und füllt von Zeit zu Zeit einige Löffel voll Brühe darauf, so viel, als jedesmal nöthig scheint. Wenn nun diese Flüssigkeit beynahe in die ganz erweichten Zwiebeln eingesogen ist, so thue man Butter in den Grund des Tegels, damit die Zwiebeln ein wenig anbräteln. Man richte sie darauf an, und gebe eine säuerliche braune Tunke daran.

Kleine weiße Zwiebeln, gedünstet und mit einer braunen Tunke verbunden, werden als Zugabe des Gesotenen aufgetragen, auch wohl mit einem Eingehackten verbunden.

Aufgeschnittene und sodann ein wenig angebrätelte Zwiebeln dienen, um den Geschmack von mancherley Speisen zu erhöhen. Gehackt wird die Zwiebel mit allerley Gehäckseln, Tunken, ja selbst mit Gemüsen verbunden. Gewiß ist die Zwiebel in vielen Fällen eine zweckmäßige Würze; doch wird sie auch wohl bisweilen auf die widersinnigste Art verwendet. Ich habe z. B. in deutschen Küchen den Spinat in Wasser abkochen und nächstdem mit den Händen ausdrücken sehen, so daß er gar keinen Geschmack und Saft behalten konnte. Nach dieser Vorbereitung hackte man ihn mit rohen Zwiebeln, und setzte ihn darauf mit Butter oder Fleischbrühe von neuem an das Feuer. Es kann Niemand befremden, daß ein solches Gemüse wie ein grünges Zwiebelmus schmeckte, und nur durch die Farbe an den Spinat erinnerte.

*) *Cepa vulgaris, floribus et tunicis purpureiscentibus.*

Die Schallotte *), eine feinere allgemein bekannte Zwiebelart, wäre, in Beziehung auf Würze, den größten Zwiebeln vorzuziehen; sie ist jedoch zu starkschmeckend, um als ein eigenes Zugemüse dienen zu können.

Das Schnittlauch **) ist in verschiedenen Gegenden eine beliebte Würze, welche gehackt oder feingeschnitten den Speisen roh beygesetzt wird. An Suppen scheint es mir widrig; mit kleinen Salatkräutern vermischt ist es in Del und Essig zwar erträglich, doch immer etwas gemeinschmeckend.

Das gemeine Lauch ***), welches man auch wohl Porree nennt, gehöret in die Geschlechtsverwandtschaft des Knopflauchs und der Zwiebel. Mit anderen Suppenkräutern vermischt, giebt das gemeine Lauch den Fleischbrühen einen ganz guten Geschmack; nur darf es nicht vorherrschen. Jung ist man das Lauch (den Kopf, wie den Stengel,) als ein Gemüse zum Gefottenen. Dieß Gericht ist bey den Deutschen historisch, in manchen Gegenden noch an gewisse Tage gebunden, und wird im hohen Norden nach langen Wintern als ein frühzeitiges Gemüse gesucht und geliebt.

Man nennt diese eßbare Art des Lauchs hie und dort das Kopflauch; weil es in seiner Zwiebel gleichsam einen Kopf hat. Dieß Wort ist ein gutes und reines Deutsch, welches man statt des fremdartigen Porree allgemein machen sollte.

S p i n a t.

Dieses lind gewürzhafte, schönfarbige Kraut ****) wird sehr häufig als ein Gemüse genossen. Es hat bey seinen

*) *Cepa Ascalonica.*

**) *Cepa sectilis, juncifolio.* — *Allium schoenoprasum.*

***) *Porrum sativum, commune, capitatum.*

****) *Spinacia, oleracea. S. glabra.* Hievon wiederum die den Gärtnern bekannten Varietäten.

diätetischen Vorzügen auch noch die Eigenschaft, fast in allen Jahreszeiten zu gedeihen, indem es nur dem härtesten Frost und der anhaltendsten Dürre weicht.

In einigen Gegenden ist der Mißbrauch eingerissen, den Spinat in Wasser abzusieden, das Wasser alsdann wegzuschütten, um endlich durch Hacken und durch Dämpfen in Butter oder Fleischbrühe ein Zugemüse daraus zu bereiten. Man giebt ihm also zugerichtet auch wohl durch Zwiebeln, wie oben, einen ganz neuen und fremdartigen Geschmack, und bindet ihn mit abgerührtem Mehle, mit Semmelbrösel oder mit Aehnlichem. Nichts kann wohl vernunftwidriger seyn, als diese Art der Zurichtung.

Liebt man den Spinat recht feingehackt zu essen, so hacke man ihn nur roh, wie hundert andere Kräuter, und setze ihn alsdann mit Wasser, oder besser mit Fleischbrühe, an ein mäßiges Feuer; dämpfe ihn endlich recht langsam und füge Butter mit dem gehörigen Salze hinzu, so viel als nöthig scheint. Mehl oder Brosamen nehmen dem Spinat sehr viel von seiner natürlichen Frische und Schmeckhaftigkeit; doch ist dieser Zusatz dem Liebhaber eher zuzugeben, als jener von gehacktem Zwiebelwerk.

Die Italiener ziehen die ganze Spinatpflanze in deren erster, zartester Jugend, aus dem Boden, nehmen blos die äußersten Blätter und die Fasern der Wurzel ab und dämpfen diese Pflänzchen mit ihren Wurzeln ganz, oder ohne sie zu zerschneiden und zu hacken. Die Wurzel junger Spinatpflanzen ist in der That sehr schmackhaft und theilt den mehr süßlichen Blättern eine leichte, gewürzhafte Bitterkeit mit, welche auch einer verwöhnten Zunge nach einigen Proben gefallen wird.

Spinat mit Sauerkraut, gedämpft wie oben, ist eine vortreffliche Vereinigung.

Die herben und starken, meist wilden Frühlingskräuter, deren Genuß so wohlthätig ist und dennoch den meisten an Süßlichkeiten gewöhnten Zungen widersteht, mildert ein starker Zusatz von Spinat. In diesem Kräuterspinat nehme man

einen guten Theil Löwenzahn und Brunnenkresse und füge Körbel, Peterlein, Lattich und was man sonst an gewürzhaften Kräutern zur Hand hat, in geringerem Maaße hinzu. Man hacke dieß alles roh und dämpfe es wie oben.

In einigen Gegenden von Deutschland sammelt man für die Osterwoche allerley wilde Kräuter, z. B. Melde, Nessel, Löwenzahn, Brunnenkresse, junge Sprossen des Feldkummels und mehrere andere, hackt sie und bereitet daraus ein äußerst wohlschmeckendes, spinatartiges Gemüse. Im sächsischen Dialect heißt dieß Gemüse Regenschöne.

Eine gewisse Abart des Mangold*) wird nur ihrer zarten und genießbaren Blätter willen gezogen, welche man wie den Spinat zurechtet. Da sich die Blätter jener Pflanze auch bey sehr rauher Bitterung grün erhalten, im Gegentheil gerade hiedurch zarter werden, so pflegt man sie gemeinhin den Winterspinat zu nennen. Sie wird auf den unwirthbaren Höhen der schweizerischen Gebürge, namentlich in Urseren, sehr fleißig angebaut, und ward früh herhin, weil sie aus der Schweiz über Europa verbreitet worden, wohl auch die schweizerische Abart des Mangold benannt.

Der Saft des ächten Spinates ist sehr lieblich grün und dabey sehr mild von Geschmack, weßhalb man sich desselben vorzugsweise bedient, um feine Speisen oder Tunken jeglicher Art schön grün zu färben. In der That verdirbt der ausgepresste Saft des rohen Spinates nicht leicht die Speise, welche durch ihn, sey es ganz oder nur zum Theil gefärbt worden. Am meisten ist er geeignet, kalten Kräutertunken einen Ton zu geben.

Nimm zu einer kalten Tünke von feinen Kräutern die Hälfte Spinat, ein Viertel Dragon; das letzte Viertel setze aus Sauerampfer, Portulak, Peterlein und Körbel zusammen. Füge hiezu eine sehr kleine Schallotte oder

*) *Beta hortensis*, alba. Schweizer Varietät.

die Hälfte einer großen; ferner einige Blättchen Basilikum, Majoran und Thymus. Zerstoße dies Alles in einem Mörser von Holz oder Stein. Nimm dieses feinerstößene Kräuterwerk mit einem hölzernen Löffel heraus und thue es in ein feines Haarsieb und treibe es mit siedendem Essig hindurch in ein reines irdenes Geschirre. Setze dieß Geschirre an das Feuer und lasse die Mischung die Siedhitze nur eben erreichen; nehme es ab. Gleich Anfangs setze Salz und eine Messerspitze Salpeters hinzu; dieß letztere um die Farbe zu erhöhen. Lasse die Mischung bey fleißigem Rühren langsam erkalten, damit sie einen gleichen Körper erhalte. Verdichte diese Tünke nach den Umständen durch Olivenöl, oder einige Eydotter, oder auch durch etwas weiße, halbgallertartige Fleischbrühe.

Sauerampfer.

Die Blätter des Sauerampfers *) erhöhen den Geschmack der Fleischbrühen, dienen als Würzen zu mancherley Tunken, werden auch allein, oder mit anderen Kräutern vermischt als Gemüse verspeiset.

Im Winter und Frühling ist der Sauerampfer besonders mild und lieblich säuerlich, weßhalb man vorzüglich in dieser Jahreszeit sich hüten muß, ihm seine schöne Säure durch den Absud zu benehmen. Wenn er im Sommer stärker geworden, so schadet es ihm weniger, wenn er nach deutsch-pedantischer Weise in Wasser abgesotten und dann erst gehackt und gahr bereitet wird.

Einige Personen, welche gar keinen entschiedenen Geschmack leiden können, zuckern das Sauerampfergemüse. Ich habe Ursache zu glauben, daß gezuckerter Sauerampfer Säure erzeuge; ungezuckerter sie hinwegschaffe.

Gedämpften Sauerampfer pflegt man ohne Schaden mit einem Eydotter, welches in Brühe abgerührt worden, zu binden.

*) Acetosa; sie zerfällt in viele Varietäten. s. Linn. Rumex.

Tunken: grünehackter Sauerampfer in Fleischbrühe aufgesotten; zarte Sauerampferblätter ganz in Fleischbrühe gedämpft, diese etwas verlängert und wiederum mit einigen Eydottern gebunden.

Endivien.

Zwey Arten der Cichorienpflanze dienen uns als Salat und als Gemüsekraut; die gemeine breitblättrige *) und die gekräuselte **) Endivie. Die erste ist als Salatkraut weniger zart und schmackhaft als die gekräuselte, eignet sich aber besser zum Gemüse als die andere. Man lese und zerschneide die breitblättrige Endivie und dämpfe sie in weniger Fleischbrühe, ohne weiteren Zusatz. Nur lasse man sie nicht so gahr werden, daß sie alle Grünheit verliert, denn mit der Farbe zugleich pflegt auch ihr bester Geschmack zu verkochen.

Dieselbe Art, noch kleiner zerschnitten, in reichlicher Fleischbrühe, doch nicht zu weich gekocht; die Brühe mit einem vertriebenen Eydotter wohl gebunden. Einige Semmelscheiben geröstet, in die Suppenschale gelegt; die Endiviensuppe darüber angerichtet.

Die Endivie ist ein sehr heilsames Wintergemüse; häufig als Salat genossen, reinigt sie die Gäfte und ist vorzüglich einem krankhaften Zahnfleische äußerst zuträglich.

Die gekräuselte Endivie ist, wie gesagt, als Salat genossen, zarter, schmackhafter, zuträglicher als die breitblättrige. Demungeachtet hat die gränzenlose Faulheit und Tücke mancher deutschen Köchinnen diese treffliche Art von den meisten städtischen Märkten verbannt, weil es ihnen zu mühselig ist, die krausen Blättchen recht fleißig zu lesen und nach Schmutz oder Ungeziefer zu durchsuchen. Nach einer allgemeinen Verabredung dieser Jungfrauen finden die Gärtner (welche die gekräuselte Endivie zu Märkte bringen,

*) *Endivia vulgaris*, s. *Cichorium latifolium*.

**) *Endivia crispa*.

keine Abnehmer. Auch würden wohl die Köche selbst an dieser Verschwörung Theil genommen haben, wenn sie nicht gewöhnt wären, die mehr niedrigen Sorgen des Lesens und Reinigens dem schönen Geschlechte zu überlassen.

Der Lattich.

Man nennt die verschiedenen Arten des Lattichs, *) welche zum Küchengebrauche taugen, insgemein Salat, obgleich dieß Wort nicht von einem Kraute, vielmehr nur von einer bestimmten Art der Bereitung gebraucht werden sollte.

Die Abarten des Lattichs sind ungemein vielfältig; in Deutschland jedoch werden im Ganzen nur wenige Arten angebaut; hierunter vorzüglich grüner und mehrfarbiger Kopfsalat, den man auch wohl ganz jung als Salatkraut zu verbrauchen pflegt. Der vortreffliche römische Lattich scheint in Deutschland auszuarten.

Sämmtliche Arten des Lattichs können, gleich dem Spinat, zum Gemüse verarbeitet werden. Man kann sie in einen gemischten Kräuterspinat und in Kräutersuppen verwenden. Doch ist es gewöhnlicher, sie ungekocht auf die Tafel zu setzen, und mit Del, Essig und Salz auf Weise jedes andern Salats zu würzen.

Suppenkräuter.

Des Cellerey haben wir schon oben erwähnt; des Sauerampfers ebenfalls. Mit diesen Kräutern zugleich pflegt man das Peterlein, **) das Körbelkraut, ***) den Portulak, den Dragon als Würzen an sämtliche Fleischbrühe zu thun. Phantasiereiche Köche wissen schon die Quantitäten oder das Verhältniß zu treffen und nach den Umständen abzuändern.

*) Lactuca.

**) Apium, Petroselinum, hortense.

***) Chaerophyllum.

Das Peterlein, die Petersilie, ist ein uraltes würczen: des Kraut, welches, ungeachtet der Gefahren der Verwechslung mit jungen Schierlingspflanzen, seit den ältesten Zeiten in immer gleichem Ansehn verblieben ist. Schon Apicius mischt es zu allen Gehäckseln und Tunken; es giebt in der That allen Fleischgerichten einen angenehmen Ton und bindet sich selbst mit einer Menge von Gemüsen.

Hey'm Gebrauche des Peterleins muß man sich nur davor bewahren, ihm seinen Geruch und Geschmack durch zu langes Kochen zu benehmen. Man gehe nur davon aus, daß gehackte Petersilie eine schön grüne Farbe behalten müsse, um schmackhaft zu seyn, und bringe es durch Erfahrung und Uebung dahin, diese Würze auch unbekannt zu fröhe, sondern immer zur gehörigen Zeit an die Speisen zu thun.

Dasselbe gilt, genau genommen, auch von allen übrigen würczenden Kräutern. Doch hält der Dragon eine längere Zeit die Strohze aus, als das Peterlein.

Kräuter, welche eine sehr starke und eigen: thümliche Würze enthalten und daher nur zu besonderen Speisen passen.

Majoran*) und Thymian**) werden gegenwärtig fast nur in Würsten verwendet, zu welchem Behufe man sie trocknet und pülvert. Indessen geben sie, doch sparsam angewendet, auch andern Gehäckseln einen vortreflichen Geschmack. Einige Blätter von frischem Majoran benehmen einem Eingehackten von Lammfleisch oder Zicklein das Ranzige.

Basilikum,***) vorzüglich das kleinblättrige, ist eine sehr starke, nur im kleinsten Maaße anwendbare Würze. Man

*) Origanum. Majorana vulgaris.

**) Thymus vulg. erectus.

***) Ocimum, medium.

vermenge ihn jederzeit mit anderen Kräutern, die ihn mildern und mäßigen, und verhindere dadurch, daß sein Bittersamgeschmack nicht zu sehr überhand nehme.

Angelika*); sie bindet sich, genau genommen, allein mit dem Süßen, und giebt in Zucker eingesotten ein gutes Confect. In Italien legt man sie roh zu gemischten Gerichten.

Wermuth, sowohl der gemeine, als vorzüglich der römische**), dient in unsern Zeiten einzig zu magenstärkenden Distillationen. Die Alten bedienten sich seiner um so fleißiger. In der That wüßte ich kaum, welche Gattung von Speisen durch den Wermuth gewürzt werden könnte. Vielleicht dürfte dem Hirschwildpret, auch wohl dem Wildschwein, ein sehr leichter Wermuthgeschmack ganz wohl anstehn.

Rappern***), in Essig eingemachte Samen und Knochen einer Pflanze, die in Italien und Griechenland sehr häufig an Mauern und Felsen wächst. Wir geben dies Eingemachte an säuerliche Tunken und essen es roh im Salat.

Safran****), eine alberne Würze, welche wohl nur der schönen gelben Farbe willen in manchen Ländern gesucht ist; denn der Geschmack ist zwar schwach, doch nicht ungenehm.

Rigusticum, Liebstockel, vielleicht das Apicische, erhält sich nur noch in wenigen Gegenden als würzendes Küchenkraut.

Liebesäpfel*****), pomi d'oro, welche im südlichen Europa zur Würze von Tunken und Suppen dienen, denen

*) Angelica sativa.

**) Absinthium Ponticum.

***) Capparis spinosa.

****) Er wird aus dem Crocus sativus gemacht, auch wohl aus dem Carthamus tinctorius surrogirt.

*****) Lycopersicon (Solanum, Linn.) esculentum.

sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack und eine schöne rothgelbe Farbe mittheilen. In Menge genossen sollen sie das Blut verdicken. Wir ist unbekannt, weshalb man den Anbau dieser würzenden Frucht in Deutschland vernachlässigt.

Münze*) und Melisse wird bey Apicius ebenfalls in jene hundertfältigen Mischungen gethan, welche uns Neuere schwerlich behagen würden. Diese Pflanzen dienen gegenwärtig allein zu Distillationen. Einige Arten**) der Münze werden hie und da auf Mistbeeten gezogen, und sehr jung in gemischtem Salat genommen. Sonst können auch nach Gefallen einige Blätter Münze und Melisse in den Kräuterspinat gemischt werden.

Rosmarin wird im südlichen Europa an mancherley Tunken gebraucht, auch wohl in das Geflügel gesteckt, wie in Deutschland hie und da junge Zweige vom Beyfuß.

Ungleich besser verbindet sich der Salbey***) mit allerley Gebratenem. Zweige von gemeinem oder römischem Salbey zwischen kleine Vögel am Spieße aufgereiht, geben den gebratenen Vögelein einen trefflichen und passenden Beygeschmack. Salbey abwechselnd mit Stücken frischen Kalbes am Spieße aufgereiht und mit dem Fische wohl durchgebraten. Salbey in Schmalz abgebacken, als Zugabe zu allerley anderen Backwürdigkeiten.

Im nördlichen Deutschland ist eine sonderbare Suppe beliebt, welche man die Kalsuppe nennt, aber eben sowohl die vier Jahreszeiten oder die vier Elemente benennen könnte. Ohne den üblichen Beysatz von etwas Salbey würde das benannte Gericht schwerlich genießbar seyn, eben weil diese starke, hervorsprechende Würze der chaotischen Mengung doch einen bestimmteren Ton giebt.

*) *Mentha*.

**) *Glabra* und *candicans*.

***) *Salvia*.

Raute *); zu stark von Geschmack, um mit seinen Frühlings sprossen im Kräuterspinat, in der Kräutersuppe, in den kalten und warmen Kräutertunken Allen beysfällig zu seyn. Wer die Raute liebt, mag sie in die genannten Zusammensetzungen aufnehmen.

Raute, allein oder mit andern Kräutern gemengt auf Butterschnitten, ist ein blutreinigendes Frühstück. Junge Sprossen der Raute im Kräutersalat.

Die Blüthe des Gliederbaumes **), von bekannter schweißtreibender Wirkung wird von Einigen mit süßen Speisen verbunden. Der Geschmack, den sie solchen Speisen mittheilt, ist fade süßlich mit einem in's Widrige gehenden Beygeschmacke.

In Oberdeutschland werden die jungen Sprossen des Beyfuß, einer Pflanze, welche die Nähe menschlicher Niederlassungen liebt, in die Gänse und Enten gestopft, die man zu dämpfen, oder im Ofen zu braten beabsichtigt.

In Niederdeutschland setzt man zu den Saubohnen ein Gartenkraut, dem man daher den Namen des Bohnenkrautes beygelegt hat.

Das Dillkraut ***), welches vorzüglich zum Einmachen der Gurken gebraucht wird.

Die Kapucinerblumen in Essig gelegt und gleich den Rappern verwendet, mögen diese Abtheilung, in welcher noch gar manche leicht würende Pflanze als unwichtig übergangen ist, für diesmal beschließen.

Zarte Salatkräuter.

Endivien und alle zahlreiche Abarten des Lattichs sind roh, mit Essig und Del angemacht, sowohl lieblich zu essen, als auch der Gesundheit ungemein zuträglich.

*) Ruta, hortensis.

**) Sambucus, nigra.

***) Anethum.

Unter den Suppenkräutern kann man den Dragon und das Portulak auch als Salatkraut benutzen, indem man sie mit linder schmeckenden Kräutern vermischt. Auch die gewürzhafte Knospen der Kapucinerblume erhöhen den Geschmack eines gemischten Salat.

Kresse; die kleine Gartenkresse *) mit jungen Pflänzchen des Zwerglattichs vermischt, giebt einen trefflichen Frühlingsalat.

Brunnenkresse **), die ich schon unter den spinatartig zu genießenden Gemüsen aufgeführt, giebt einen sehr zuträglichen Salat.

Rapunzeln ***), mit ihrem Wurzelknollen ausgezogen, von den äußeren härteren Blättern gereinigt, geben, Blatt und Wurzel zusammen, einen sehr leckerhaften Salat.

Löffelkraut ****), welches auch im Winter unter dem Schnee sich erhält; ein vortreffliches, gesundes, aber stark bitteres Salatkraut. Man mische dasselbe im Winter mit aufgeschnittenen Beeten.

Die Kolben einer Varietät des Fenchels werden in Italien im Salat und zum Nachtisch verspeiset.

Pimpernelle oder Vibernell *****); ihre Blätter gehören in einen gemischten Salat.

Borassch *****), zerschnitten, mit Essig und Del, als Beilage zum Gefottenen.

Löwenzahn, junge Sprossen von allerley Garten- und Feldpflanzen, sind vorzüglich im Frühling genießbar.

Zu allerley aus gekochten, rohen, eingemachten Kräutern und Wurzeln mit Fleisch und Fisch und Gefalzenem

*) *Erysimum vernum*.

**) *Nasturtium aquaticum majus et amarum* (Cardamine).

***) *Campanula, radice esculenta, Rapunculus*.

****) *Cochlearia, officinalis*.

*****) *Poterium, Pimpinella sanguisorba*.

*****) *Borrigo officinalis*.

gemischtem Salat wird man sich selbst die beste Anweisung geben können. Der sogenannte italienische Salat, der Herings- und Sardellensalat und solche Mischungen mehr sind in Deutschland zu Genüge bekannt.

Schwammgewächse.

Allen eßbaren Schwammgewächsen steht billig die Trüffel voran. Sie ist, wie Niemand in Zweifel stellt, die erste Zierde reichbesetzter Tafeln. Doch sind nicht alle Trüffeln gleich wohlriechend und schmackhaft; aus der Landschaft Perigord und aus dem Thale der Ersch, gegen Trient hin, bezieht man die leckerhaftesten. Auch kommt es darauf an, daß die Trüffel ihre völlige Reife erlangt habe, doch dabey nicht überzeitig sey. Angefaulte Trüffeln muß man wegwerfen, sollte auch noch etwas gesundes daran seyn.

Die Trüffeln werden inegemein in siedendem Weine von der anklebenden Erde befreuet. Einige schälen die Trüffel; allein der beste Geschmack ist gerade in ihrer etwas holzigen Schaaale enthalten.

Trüffeln in einer Mischung von Wein und Fleischbrühe mit ganzen Pfefferkörnern abgesotten, reinlich herausgenommen, auf einem Tuche angerichtet und mit frischer Butter zum Eingang gegeben.

Trüffeln, auf Italienisch, fein gehobelt mit etwas Del, Salz, Pfeffer, auf einem Teller erhitzt, zuletzt Citronensaft darüber gedrückt; auch wohl mit Parmesankäse bestreut. Dasselbe auf abgebackenen Brodtschnittchen angerichtet.

Was die Trüffel, als Würze betrachtet, in Tunken, in Pasteten, in Füllungen leiste, weiß nunmehr die ganze gestittete Welt. Denn seitdem man erkannt hat, daß Mahlzeiten auf die Stimmung des menschlichen Herzens einen entscheidenden Einfluß ausüben, mithin von köstlichen Mahlzeiten in öffentlichen Sendungen häufig Gebrauch macht, ist die Diplomatie eine wahre Propaganda alles Schmackhaften, Vekeren und Seltenen geworden; so daß man kaum mehr für einen rechten Gesandten hält, wer nichts versteht,

als seinem Herrn redlich zu dienen. Leider ist aber hiedurch jenes zweydeutige Gebilde der Natur an der Quelle selbst vertheuert worden, was denn manchem stillen Verehrer des Schönen und Anmuthigen jeglicher Art seinen Genuß verkürzen mag.

Eine kleine Art von Holzschwämmen, die Prunzoli, ist mir nur in Italien vorgekommen. Diese Schwämme weichen den Trüffeln weder an Wohlgeruch noch an würzender Kraft, sind aber lange nicht so fleischig. Man giebt sie in Gehäckseln aller Art, z. B. mit etwas animalischem Stoffe vermischt auf gerösteten Brodschnitten.

Gartenschwämme, — Champignons — welche in künstlichen Beeten erzielt werden oder frey auf Pferdeweiden wachsen, verbinden unter den deutschen Schwammgewächsen das zarteste Fleisch mit der reichlichsten Würze. Aus alten Gartenschwämmen wird vorzüglich von den Engländern eine sehr gewürzhafter Sülze bereitet, welche deutsche Kochbücher mit der indischen Soya verwechselt haben.

Die eßbaren Schwammgewächse sind übrigens sehr zahlreich und mannigfaltig; die meisten sind mehr oder minder leckerhaft, nicht gerade ernährend, mehr würend. Doch ist es leicht, sich zu vergreifen, und statt eines eßbaren Schwammes einen ganz ähnlichen giftigen zu erfassen. Viele, welche ihr Leben lieben, enthalten sich deßhalb der Schwämme ohne einige Ausnahme.

Wir besitzen vortreffliche Schriften über die Schwammgewächse überhaupt und insbesondere, aus denen Hauswirthe und Köche manche Kenntniß schöpfen könnten. Doch gefällt sich die Natur, auch in den scheinbar gleichartigen Bildungen bald ein unheilbares Gift, bald eine bezaubernde Würze hervorzubringen. Zur Giftprobe der Schwämme wird vorgeschlagen und in Anwendung gesetzt: Zwiebeln, Eintauchen silberner Löffel und Anderes. Einige glauben die Heilsamkeit der Schwämme am Geruch zu unterscheiden.

F i f f t e s K a p i t e l .

Von würzenden Samen, Rinden, Wurzeln, Blättern, welche man im gedörrten Zustande zu verwenden pflegt; auch von gewürzhaften Sülzen.

Die einheimischen Würzen dieser Art bestehen zunächst in den getrockneten und verpölverten Blättern des Majorans und Thymians, welche man gar wohl mit andern Blattgewürzen vermehren könnte. Ferner aus dem herben Kümmel,*) dessen bessere Art vorzüglich in Maltha angebauet wird, dem Koriander**) und dem Anis,***) welcher im südlichen Europa gleich einer Frucht unreif genossen wird. Viele deutsche Völkerschaften haben sich sehr stark an den Gebrauch dieser Samen gewöhnt. Der herbe Kümmel ist, eben wie die Beere des Wachholderstrauches, in vielen Fällen anwendbar, in denen es auf einen derben, robusten Geschmack angefehn ist. So giebt z. B. der Kümmel den gesottenen Krebsen einen sehr passenden Beygeschmack; die Wacholderbeere aber paßt in ein Salmy von kleinen Zugvögeln.

Frische und getrocknete Lorbeerblätter sind von Alters her in Gebrauch; die Alten bedienten sich auch der Beeren der Myrthe, welche neuerlich in Vergessenheit gerathen sind. Vom Senf****) enthalte ich mich zu reden, weil er so allgemein bekannt ist.

*) Cuminum.

**) Coriandrum sativum.

***) Anethum vulgare, Finocchio dolce.

****) Sinapis, nigra.

Zahlreicher sind die außereuropäischen, meist tropischen Gewürze. Unter diesen hat der Pfeffer die allgemeinste Brauchbarkeit. Es giebt, wie jede Hausmagd weiß, einen schwarzen und weißen Pfeffer, die im Geschmack nur wenig unter sich abweichen.

Spanischen Pfeffer nennt man eine Schootenfrucht*), welche dem Pfeffer im Geschmacke ähnelt, aber jedes andere Gewürze in erwärmender und entzündlicher Wirkung übertrifft. Aus einer Varietät**) dieser Frucht wird der in neueren Zeiten so beliebte Cayennepfeffer bereitet. Diese Würze ist die Nothhülfe durch feuchte Hitze geschwächter Verdauung, und ward zuerst in den Sümpfen von Guyana allgemein gebräuchlich. Wie übel aber die seefahrenden Völker daran gethan, die Lebensweise der beyden Indien nach Europa zu verpflanzen, sieht man aus der Menge der Schwindstichtigen und Leberkranken, welche England und einige Seestädte des Continentes alljährlich in das südliche Europa senden, und aus der Besessenheit der englischen Aerzte unserer Tage, ihren Schwindstichtigen die möglich beste Sterbestätte auszuspähen.

Eine minder erhitzende Varietät des Capsicum, welche auch in Europa an geschützten Orten erzogen wird, dienet grün, um allerley Eingemachtes zu würzen. Bey Essiggurken z. B. erhöhen einige sparsam hinzugelegte noch grüne Schooten den Wohlgeschmack, wohl ohne sehr nachtheilig auf das Blut zu wirken. Wenn aber davon, wie in Italien und England Sitte ist, ganze Töpfe voll unter Essig gelegt werden, wenn man, wie dort, zwey bis drey dieser Schooten als Beygabe zu einer Fleischspeise verzehret, so kann dies unmöglich zuträglich seyn.

Einige Italiener verfälschen den Wein mit diesem Gewürze.

*) Capsicum.

**) Caps. minimum.

Gleich sehr erhitend ist der Ingwer*), welcher durch eine jener Wandelbarkeiten des Menschengeschlechts, welche dem Geschichtsforscher ein ewiges Räthsel sind, in ganz neuer Zeit fast außer Gebrauch gekommen ist. Kaum wüßte ich in der Kochkunst eine Stelle anzugeben, wo der Ingwer an seinem Platze wäre. In einzelnen Fällen bediente ich mich der etwas milderen Cardamome; z. B. in der Pastete von Gänselebern. Von frischem Ingwer macht man in Ostindien ein geschäftes, zum Trinken anreizendes Confect.

Die Gewürznelke ist etwas milder, als der Pfeffer, neigt sich aber zum Süßlichen, weshalb sie nicht zu allen Speisen gesetzt werden sollte, wie es der eingerißene Mißbrauch herbeyführt. Bey vorsichtigem und vermischtem Gebrauche wirkt die Gewürznelke sehr fein und günstig.

Der Nelkenpfeffer ist weniger süßlich, und eben deshalb von allgemeinerer Brauchbarkeit, als die wirkliche Gewürznelke.

Zimmet**) und Vanille binden sich mit süßen Speisen, etwa wie die Schalen der Orange und Citrone, welche letztere in Deutschland nur zu oft auch in salzigen, saueren oder starken Speisen verwendet werden. Indessen giebt das Zimmet auch einigen gesalzenen Gerichten einen beyfälligen Ton; z. B. dem Pillaw, der Pollenta, der Schülienne.

Distaciennüsse, Pinienkerne und Mandeln verlieren sich immer mehr aus den europäischen Küchen. Sie machen süße Speisen schwer und unverdaulich, und werden in den Kremen und Gallerten in Beziehung auf Geschmack und Farbe durch andere mehligte Früchte ersetzt. Vielen Personen ist das abschmeckende Oel jener wärzenden Kerne in der Seele zuwider. Tamarinden werden im Orient häufig, in Europa gar nicht verbraucht.

*) Amomum Zingiber.

**) Caryophyllus aromaticus.

Die Eroberung von Indien durch die Engländer führte unter den letzteren manches indische Gericht ein, und bey vermehrtem Verbrauch aller hitzigen Gewürze auch jene kräftigen Sülzen von allerley Seethieren, die unseren Leckermäulern unter dem allgemeinen Namen der Soya bekannt sind.

In Sunkin salzt man Krebse und kleine Fische in Steinkrügen locker ein, und läßt sie wohlbedeckt eine Zeit lang stehn, bis daraus ein Brey geworden. Diese übelriechende Sülze hat einen angenehmen Geschmack, und dient den verindeten Europäern zur Grundlage ihrer Soya.

Zu Batavia und in der Kapstadt fügen die molukfischen Malayen, nach Forster, eine ihm unbekannte Art kleiner Fische gesalzen und zu Brey gerührt als Würze zu allen ihren Speisen. Zu dieser Sülze, welche sie Adschiar nennen, setzen sie Gewürze und wahrscheinlich auch Knopslauch.

Von der Tellmuschel*) wird in Ostindien und besonders auf Amboina die bekannte Sülze Bakassan bereitet. Nach Rumphius**), der die Vereitungsart umständlich beschreibt, giebt es eine weiße und schwarze; letztere macht man aus dem schwarzen Fette mit Gewürzen, die erstere aber aus dem Fleische selbst mit Essig und vielem Gewürze. Ich wage nicht zu entscheiden, welche dieser Sülzen von den Engländern vorzugsweis in Europa eingeführt wird. Gewiß verwechseln viele ihren Ketsup, der von gesalzenen Gartenschwämmen und Gewürzen bereitet wird, mit der ostindischen Soya.

Diese Sülzen sind höchstwahrscheinlich in Ostindien uralt, und wir dürfen, nach allen Analogieen, annehmen, daß Griechen und Römer ihr garum oder liquamen den indischen Sülzen nachgeahmet haben. Was hindert uns wohl, wenn nicht die Faulheit, dieses lähmende Prinzip

*) Tellina Garum.

**) Herbar. Amboin. Amst. 1741—50. fol.

unserer scheinbar geschäftigen Zeit, unsere Soya selbst zu machen und das köstliche Garum sociorum von Neuem wie in der Römerzeit an der Meerenge von Gades zu bereiten! Wahrlich, wenn irgend ein betriebsamer Engländer die Zusammensetzung der köstlichsten aller Sülzen je wieder erfinden sollte, so wäre das Geheimniß gelöst und die welthistorische Bestimmung klar, um derentwillen Gibraltar von den Britten besetzt und von Elliot gloriwürdig vertheidigt worden. Denn von den frugalen, industriebedigen Spaniern ist es nicht zu erwarten, daß sie die leckerhafte Welt je, wenn auch nur mit dem geringsten aller Gerichte bereichern sollten.

Z w ö l f t e s K a p i t e l .

Vom Zucker, vom Obste und allen Süßigkeiten.

Hier wäre nun wohl der Ort, vom Alter und von der Verbreitung des Rohrzuckers zu reden. Aber gerade in diesem Stücke darf ich auf Benegt Vergius *) verweisen, der, als ein ächter Schwede, die Hälfte seines gehaltreichen Buches mit Betrachtungen über den Rohrzucker angefüllt hat. Neuere Surrogate, von denen er noch nichts ahnete, sind, obgleich durch das Continentalsystem welthistorisch, doch in Beziehung auf die Küche zu unbedeutend, um an diesem Orte mehr als eine gelegentliche Erwähnung in Anspruch zu nehmen. Der Honig aber, der freylich in der Kochkunst nicht so allgemein anwendbar ist, als der einfach süße Rohrzucker, wird in den neueren Zeiten zu sehr vernachlässigt. Seine gewürzhafte, gemischte Süßigkeit erreicht in

*) l. c.

den edleren Arten südlichen Berghonigs einen bezaubernden Wohlgeschmack und wirkt in manchen Mischungen, z. B. in dem berühmten Pfefferbrodte von Siena, unstreitig viel besser, als der feinste Rohrzucker. Daß man nun gar im Norden die häusliche Vereitung des Honigweines, oder des Methes, ganz aufgegeben hat, ist sehr zu bedauern; denn ein solches Getränk möchte doch den künstlichen Weinen vorzuziehn seyn, deren häufiger Gebrauch die Zähne und die Verdauung verdirbt, ja das Nervensystem von Grund aus erschüttert.

Auf der andern Seite bindet sich der Rohrzucker ungleich besser, als der etwas harzige Honig, mit Mehlspeisen aller Art, mit Milch und Eyergerichten, Kremen, Schnee und was dergleichen mehr ist. In diesem Theile der Kochkunst mußten uns eben daher die Römer und Griechen sehr weit nachstehn.

Der Zucker bindet sich auch mit der Säure des Obstes aller Gattungen und Arten ungleich besser als der Honig. Wir haben daher auch weit besseres Eingemachtes von Früchten, als bey den Alten vorausgesetzt werden kann.

Alle Bereitungen des Obstes für eine längere Aufbewahrung gehören, wie die ganze so sehr vervielfältigte Verarbeitung der süßen Speisen, größtentheils der sogenannten Conditorey an. Ich will sie daher für diesmal übergehen.

Ich erinnere nur daran, daß Obst, welches sich erhalten soll, bey trockenem Wetter abgenommen werden muß. Kernobst, welches man im Ofen trocknen oder in Zucker einsieden will, muß vorher mürbe oder essbar geworden seyn.

Im Süden war die Kunst, trockene Conserven zu machen, ehemals sehr ausgebreitet. Man vertauschte gegenseitig die Früchte, welche an diesem oder jenem Orte am Leckerhaftesten ausreiften. Ein interessantes Verzeichniß

davon im Guzman. *) In diesem Fache arbeiten die Franzosen gegenwärtig am besten. Doch sind die trockenen Früchte und Fruchtgallerte aus der Havana noch immer vortrefflich.

Schluß Kapitel.

Von der Erziehung zum Kochen.

Die Erziehung zum Kochen findet also, wie unser Werk hinreichend in's Licht setzt, in Beziehung auf die Kochkunst selbst, ganz und gar keine Schwierigkeit. Nichts ist wohl leichter, als die Auffassung des Grundsatzes: "entwickele aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist." Auch enthält kein Fach des menschlichen Wissens und Treibens mehr Verwandtschaften und Anreihungen, als gerade die Kochkunst, in der man so leicht, nach wenig Erfahrungen, von Einem auf das Andere fortschließen kann. Die Schwierigkeit liegt also nicht in der Kunst selbst, sondern in der Fähigkeit oder vielmehr in der Unfähigkeit der Menschen, welche sie zu erlernen bemüht sind.

Viele Jünglinge und Jungfrauen, welche unserem Kunstfache sich widmen wollen, bringen nicht immer eine rechte Lust und Liebe hinzu, und denken sogleich auf das an sich selbst ganz achtbare liebe Brodt, während sie vorerst nur um die Kunst bemüht seyn sollten, welche, einmal erlernt, das Brodt schon hervorbringen wird, wie der Baum die Frucht. Nun wird man's in keiner Sache jemals zu etwas Genüglihem bringen, wenn es von Haus aus an rechter Lust zur Sache gefehlt hat.

*) De la vida del pícaro Guzman de Alfarache etc. libro III, cap. VII. Ed. Milan. 1603 a p. 359.

Andere, denen eine gar zu knechtische Verehrung des Meisters eingeprägt worden, verlieren sich in unnützen Weitläufigkeiten und Pedantereyen der längst veralteten Kochmanieren, und verhärten sich gegen alle bessere Einsicht, gegen alle fernere Entwicklung durch eigene Erfahrung und eigenes Nachdenken. Ich habe in der That junge Köche Tage lang sich in der Kunst üben sehn, das Salz mit guter Manier an die Speisen zu streuen. Zweifle aber, ob sie den Brey deshalb weniger werden versalzen haben.

Dann kommen endlich die rechten wahren Pilz- und Schwammgewächse unserer Zeit; die Vorwitzigen, Frühaltten, Gleichflugen. Mit diesen ist nun ganz und gar nichts anzufangen. Von dem Lebensalter, in welchem ich noch munter Schüsseln und Nöpfe aufwusch, Spinat verlas und andere nothwendige Elementarübungen vornahm, ist heut zu Tage schon gar kein Küchenjunge mehr aufzutreiben. Ohne vorerst an Reinlichkeit und Ordnung von Grund aus gewohnt zu seyn, ohne durch fleißiges Zusehen und Hören die Grundbegriffe recht gefaßt zu haben, will der Küchenjüngling heut zu Tage schon in's Handwerk pfuschen, dem Meister vorgreifen. Das ist nun wirklich durchaus nicht mehr zu ertragen. Die Natur hat sich umgewendet und die Geschichte geht rückwärts.

Den Köchinnen fehlt es nun gar an aller Gründlichkeit der Bildung. Puz und Modesucht, verliebte Narheiten und mehr dergleichen lassen gar keinen rechten Zusammenhang der Begriffe in ihnen auskommen. Insgemein treiben sie heut zu Tage ihr Geschäft mit Unlust. Doch sind sie deshalb nur um so eigensinniger und lassen sich durch nichts aus ihrer gewohnten Bahn bringen. Vergebens habe ich viel hundert deutsche Köchinnen zum Besseren zu leiten versucht. Was ich auch sagen und durch Beyspiele belegen mochte, so sah doch jede deutsche Frauenliche, in die ich Morgens hineinlugte, jederzeit aus wie ein Waschhaus. Hier ein Napf voll Küchenkräuter, die

im Wasser schwammen, dort fluthete der künfte Salat; hier laugte das Suppenfleisch, dort der Braten und Fisch in kaltem oder gar in lauem Wasser. Hierin jedoch bewundere ich die geschlechtsfreye Macht deutscher Pedanterey; stände es nur eben so sicher um die altherkömmliche deutsche Niedlichkeit. In letzterem Stücke aber glauben die Köchinnen sich alles Herkommens entrathen zu dürfen. Prelerey im Einkauf ist leider an der Tagesordnung, seitdem die Hausfrauen zu faul, zu unwissend, zu sentimental geworden sind, um Vorräthe anzulegen; seitdem mithin für jeden Tag des Jahres Auslagen zu machen sind, bey denen die Köchinnen selten sich selbst vergessen. Da nun in bürgerlichen Haushaltungen nicht selten bey vieler Unordnung eine große Knickerey vorhanden ist, so ergeben sich da jene artigen Scenen und häuslichen Kämpfe, welche in den deutschen Städten eine unausgesetzte Völkerwanderung der Mägde veranlassen.

Diesen schroffen Zügen und grellen Farben könnte ich manches schöne Bild friedlicher, resignirter Häuslichkeit gegenüber stellen. Treffliche Dienerinnen, gute Hausfrauen sind auch mir erschienen, wie hoffentlich einem Jeden, der diese Zeilen liest. Wollte man nun gar sich dahin verstellen, die Köchinnen nach Verdienst zu bezahlen und sie mit mehr Gerechtigkeit oder weniger Launenhaftigkeit zu behandeln; so würden der vortrefflichen Dienerinnen noch gar viel mehrere seyn. Allein es richten sich nur noch wenige Herrschaften nach den Ermahnungen des mehrerwähnten Rumpolts*), welcher also anhebt:

“Er — der Obere — soll ihnen — den Untergebenen — zu gebieten haben, sich mit ihnen auch freundlich und gütlich betragen können. Seine Gebot und Befehle sollen nicht mit stolzen, aufgeblasenen, hochtrabenden und unbescheidenen ungefümen Worten, Schelten, Schnarchen

*) Erw. Kochbuch 2c. p. 2.

und Poltern, sondern mit aller Lindigkeit, Sanftmüthigkeit, Freundlichkeit und Bescheidenheit geschehen, also daß sein Hausbefehl, Anordnen und Anschaffen mehr für ein freundliches Bitten und Begehren, denn für einen harten Befehl gehalten werde. Mit viel ungestümem Schreien, Poltern und Schmähen richtet man wenig aus, vielmehr wird das Gesinde dadurch verirrter, halsstarriger und unwilliger."

Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünctlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm, Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtniß stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen. Uebrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.