

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder  
Gastronomisches Lexicon**

**Jungius, Ludwig Ferdinand**

**Leipzig, 1848**

G

**urn:nbn:de:bsz:31-69851**

fen; ein solches Wildpret ist bei der sorgfältigsten Zubereitung sogar ungenießbar. Ganze Stücke untersucht man im Schluß zwischen den Schenkeln oder in der Länge des Aufbruchs. Bei einzelnen Stücken läßt sich durch den Geruch und die Besichtigung der schlechte oder gute Zustand leicht ermitteln, doch hüte man sich vor weidewund geschossenem Wildpret. (S. W.)

## G.

**Gabel. Fleischgabel.** Sie ist zweizackig, mit einem bequemen hölzernen oder hornenem Griff, die Zinken müssen lang, rund und dünn sein, damit sie in dem damit zu stechenden Fleisch keine Löcher veranlassen.

**Gabelfrühstück.** Schon die Benennung zeigt an, daß hier von einer Mahlzeit die Rede ist, die sich als Frühstück betrachtet, weiter ausdehnt, als dies gewöhnlich bei den Frühstücken aus der Hand in den Mund der Fall ist. Man hat kaltes und warmes Gabelfrühstück; doch ist diese Mahlzeit nur bei den höhern und höhern Mittelständen, wo sehr spät zu Mittag (zwischen vier und sechs Uhr) gespeist wird, gebräuchlich. Bei den luxuriösen Gabelfrühstücken werden oft sehr viele und werthvolle Speisen aufgegeben, wie verschiedene Ragouts, warme und kalte Pasteten, feine Fleisch- und Fischwürste, Fleisch- und Fischrouladen, Mayonnaisen, Aspics, Omelettes mit verschiedenen Zugaben, Rühreier mit Lachs, verlorne Eier in Bechern, Ribizeier, feine Gemüser, kalter und warmer Braten, sogar Gelee, Creme und Backwerke und es geht diesen Speisen klare wie gebundene Bouillon, Chaudeau, Polnischer Thee, Chocolate u. s. w. voraus.

**Gallantine.** Eine kalte Fleisch- oder Fischspeise; die man aus allen Arten Rouladen auf die Art erhält, daß man sie entweder in ganzem Stück auf einer langen Schüssel anrichtet, sie auf das Geschmackvollste mit verschiedenen farbigen Stoffen, wie Cornichons, Krebschwänzen, Trüffeln, orangefarbigen Mohrrüben, hart gekochten Eiern oder Ribizeiern, Kapern, Oliven, Saubohnen u. s. w. belegt und nun mit der Vorsicht, daß nichts abgespült werde, mit bis zum Spinnen erkaltendem Aspic so oft und wiederholentlich begießt, bis sich über der Hauptspeise ein klarer, glatter Spiegel bildet, oder man schneidet die Roulade in Scheiben und schichtet diese mit klarem Aspic in einer glatten Form, die zu diesem Behuf auf dem Boden ausgelegt oder verziert worden. Nach dem Ausstülpen kann man die Speise noch mit diesem oder jenem passenden Gegenstand garniren. Ansprechend sind die Gallantinen von Puter-, Gänse-, Kapaurouladen und anderm Geflügel.

**Gallern. Geliren.** Wenn die zum Gallern oder Geliren fähige



Substanz, mittelst Einwirkung eines gewissen Grades von Kälte, anfängt sich zu einem schwebenden, schlüpfrigen, mehr oder weniger festen Körper zu gestalten, so gebraucht man diese Ausdrücke.

**Gallerte.** Dies ist der Inbegriff einer jedweden Substanz, die sich in vorstehend genannter wesentlicher Eigenschaft als trüber oder durchsichtiger Körper darstellt. Als genießbare Substanz betrachtet, erzeugt sich die thierische Gallerte aus den Brühen vom Fleische warm- und kaltblütiger Thiere, gelatineuser Häute (s. Fleischgallerte), aus dem Gehörn von Wildpret und anderer Thiere, aus der Blase mehrerer Fische u. s. w. und die pflanzliche Gallerte aus mehreren vegetabilischen Stoffen, besonders Früchten. (S. Einmacharten der Früchte — Fruchtgallerte —.) Auch die Bestandtheile der indianischen Vogelnester besitzen eine gewisse gelatineuse Eigenschaft. Um gewissen nicht gallertfähigen Speisen die nothwendige Consistenz mitzutheilen, bedient man sich der entschieden gallertfähigsten Mittel, wie gebrühte Kalbsfüße, Hirschhorn, Schweineschwarten, Hausenblase &c.

**Gang.** Bezeichnet allemal die Anzahl der Arten von Speisen, die bei einem stattfindenden Diner nach der Reihenfolge und wie sie gespeist werden müssen, aufgetragen werden. Diese Art von Tafelordnung ist jetzt die gebräuchlichste. Bei der auf alt-französische Methode servirten Tafel, wo mehrere Speisen auf einmal oder gleichzeitig aufgestellt werden, versteht man unter erster und zweiter Service ebenfalls erster und zweiter Gang.

**Gans.** Unstreitig eins der nützlichsten und anwendbarsten Geflügel, besonders für die Haushaltung der mittlern Stände, denn es wird von der Gans alles bis auf die äußersten Extremitäten, nämlich die Zehenspitzen und der Schnabel, sehr zweckmäßig benutzt. Die größten und fettesten Gänse kommen aus Pommern und den Marschländern, mit einem Gewicht von zwölf bis sogar achtzehn Pfund. Wenngleich während des Sommers eine Menge von jungen Gänsen als sehr beanspruchte Braten verspeist werden, so fällt ihre hauptsächlichste Nuganwendung doch erst im Herbst, vornehmlich zu Martini wo die Mastung beendet und die Gans vollkommen ausgewachsen ist. Außer den verschiedensten Arten des Schmorens, wo die Gans in allen möglichen Formen und Stücken manchem Kohl- und Wurzelgemüse, Hülsenfrüchten u. s. w. als Beilage dient, wird sie auch in diesem Zustande mit Ragout, Sauce, ganzen Marronen und Püree von Marronen aufgetragen und verschiedentlich eingepökelt und geräuchert. (S. Pökalgans, Spickgans.)

**Gans auf Flamändische Art.** Auf diese Art zubereitet, gewährt die Gans eine ansprechende Schüssel. Mit der gehackten Gänseleber vereinigt man Sauciffesfleisch, etwas Beifuß, Thymian, ein paar Hände voll geriebener Semmel und einige Pfund in Gänsefett eingeschmorte



Marronen, füllt die Gans damit, schmort sie nach dem Verschließen der Oeffnungen und richtet sie mit gehacktem oder blättrigem Grünkohl an.

**Gänsebraten.** Die Bratgänse füllt man mit ganzen Aepfeln, oder den Vierteln derselben, mit etwas Weisfuß, oder mit einem Gemisch von Aepfeln, Backpflaumen oder Rosinen, geriebenem Brot, Zucker, Zimmt und Nelken, oder mit Marronen. Wenn auch nicht ganz so saftig, so giebt die Gans dennoch einen eben so schönen Braten im Ofen als am Spieß gebraten, wenn sie nur gut begossen und vor dem Zubraunwerden in Acht genommen wird; die Haut muß knusperich und kastanienbraun sein.

**Gänseklein.** Dies besteht aus den Flügeln, Beinen, dem Kopf, Magen, Hals und Herzen. Alles muß durch Abbrühen und Flammiren gut gereinigt und um die Beine die saubern Därme gewickelt werden. Es wird auf die Dauer eingepökelt, oder frisch gekocht mit weißen Rüben, Grünkohl, Kartoffeln, oder zu Schwarzfauer verwendet.

**Gänseleber.** Die Fettgänseleber und die davon bereiteten Pasteten, von welchen die Strasburger obenan stehen, sind als eine weltberühmte Delikatesse bekannt. Um große Lebern zu erzielen, sperrt man die Gans in finstere Behälter, wo sie stets in einer schwebenden oder sitzenden Lage bleiben muß, nudelt sie mit einem aus Roggen- oder Gerstenschrot mit warmen Wasser gekneteten Teig und giebt ihr viel salziges, mit Eisenspähnen vermischtes Wasser zu saufen. In Gegenden mit eisenhaltigen Gewässern werden die Lebern vorzüglich groß und weiß. Was von der Fettgänseleber nicht zu Pasteten gebraucht wird, wird zum Gratin (s. Gratin) verwandt oder in Scheiben geschnitten und gebraten. Auch die gewöhnliche Gänseleber schmeckt gebraten vortrefflich und ist ausgezeichnet zu Farcen und Füllfeln.

**Gänsefchmalz.** Es ist von vielen Personen beachtet. Nach dem hinklinglichen Auswässern der Liefen bratet man sie mit etwas Zwiebeln, Aepfeln, Thymian, Brasilicum und etwas Weisfuß aus und preßt es durch ein reines Tuch.

**Gänsefchwarzfauer.** Man bereitet es von dem Gänseklein oder mit diesem und den Keulen und nimmt die Rumpfe zu Spießgans. Das Blut spielt hier eine Hauptrolle, welches zu diesem Behuf bei dem Schlachten der Gänse aufgefangen und mit Essig vermischt wird. Man kocht das Fleisch mit Zwiebeln und Essig würzig und sauer ein, beseitigt das Fett von der durchgegossenen Brühe und verbindet diese vorsichtig, damit sie nicht gerinne, mit dem Blut. In diesem Zustande wird das Schwarzfauer in Töpfen, mit Fett luftdicht gedeckt, eine geraume Zeit aufbewahrt, wie man es auf großen Landgütern bei dem herbftlichen Einschlagen der Gänse einzukochen pfllegt. Will man von diesem Schwarzfauer speisen, so kocht man dazu grünes oder Backobst (s. Backobst und Birnen), vermischt es mit dem Schwarzfauer und tischt es mit Mehl- oder Specklöfen auf.



**Gänseweissauer.** Zu diesem nimmt man außer dem Gänseklein, wenn dies nicht zu Schwarzsauer gebraucht worden, auch den ganzen Rumpf, theilt die Gans in zwei Keulen, ein Bruststück, ein Halsstück und zwei Rückenstücke, kocht es mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, einem paar Lorbeerblättern und Essig und setzt, um mehr Gallerte zu vermitteln, auf jede Gans ein bis zwei gebrühte Kalbsfüße oder ein halbes Pfund Schweineschwarten zu. Nach erfolgtem Kochen des Gänsefleisches läßt man es in der Brühe beinahe verkühlen, hebt es aus, fettet als Hauptregel die durchgegossene Brühe rein ab und klärt und behandelt sie wie einen Aspice. Von dem Fleisch nimmt man die losen Knochen und die unansehnlichen Theile ab, ordnet es in Steintöpfen, und gießt die Brühe mit der Beachtung darüber, daß diese das Fleisch gut deckt und überspült und schließt es am folgenden Tage luftdicht mit Fett. Speist man später von dem Weissauer, so nimmt man so viel Fleisch und Gallerte, als man gebraucht und deckt das übrige immer wieder gut mit Fett zu, weil es sonst verdirbt.

**Garbüre.** Dies ist eine Suppe, die aus einer gelblichen, klaren kräftigen Fleischbrühe besteht, zu welcher ganz dünne Scheibchen von abgeraspelter Semmel oder Brot, auf einer mit Butter ausgestrichenen tiefen Schüssel, gut mit fetter Brühe benäßt, gebacken werden. Diese einfache Garbüre wird auch mit Gemüsen, wie Kohl, Wurzeln, Kartoffeln, Marronen u. s. w. gemacht. Der Wirsing- oder Weißkohl wird, nach dem Blanchiren in fetten Brühen weich und ganz kurz eingedünstet. Die weißen Rüben, Mohrrüben, Sellerie, Porree und auch die Marronen werden in Scheibchen wie der Kohl gedünstet und die dünnscheitigen Kartoffeln braun gebraten. Dann wird immer eine Schicht Brot und eine Schicht von dem einen oder dem andern Gemüse gelegt und alles, wie das einfache Brot gebacken und der Kraftbrühe beigegeben.

**Garni.** Dieser Ausdruck wird bei der Anfertigung von Küchzetteln gebraucht, um das Garniren der Speisen zu bezeichnen.

**Garniren.** Wenn man um eine angerichtete Speise mit dazu passenden, gewissen Gegenständen einen hübschen Kranz legt, oder auf eine andere Art außerhalb der Speise eine hübsche Verzierung anbringt, um dem Ganzen ein ansprechendes, gefälliges Aeußere zu geben. Nicht ein Jeder besitzt das Talent durch ein phantasiereiches Garniren nächst der Befriedigung des Gaumens auch das Auge zu ergötzen.

**Garnirung.** S. Garnitur.

**Garnitur.** Dies sind diejenigen Gegenstände, mit welchen der Inbegriff des Garnirens erreicht wird. Sie sind höchst mannichfach. Bei den größern Fleisch- und Fischspeisen bestehen sie aus allen möglichen Fleisch- und Pflanzenstoffen, bei den Gemüsen aus Fleisch- und Fischstoffen und bei den feinen, kalten wie warmen Fleisch- und Fischgerichten aus verschiedenen Produkten des Thier- und Pflanzenreichs u. s. w. Gehört die Kunst des Garnirens zur individuellen Geschicklichkeit, so erfor-



bert die treffende Wahl der dazu gehörenden Gegenstände ein gleiches Talent, damit die Garnitur in äußerer Form, Eigenschaft und Charakter mit der Hauptspeise harmonire und so in gegenseitiger Wechselwirkung zum schönen Ganzen beitrage.

**Gartengewächs.** Wie es schon die Benennung deutlich ausspricht, gehören hierher alle Pflanzen, die in Gärten gezogen werden; sie bilden, im Vergleich zu denjenigen Naturprodukten, welche auf Feldern und in Wäldern ihren Wachsthum haben und, abgesehen von der Allgemeinnützlichkeith der entschiedenen Feldfrüchte (Getraide), doch für die Küche, was Wohlgeschmack und Brauchbarkeit betrifft, den beanspruchtesten, geschättesten Theil aller genießbaren Vegetabilien.

**Gartengleise. Hundspetersilie.** Ein der Petersilie ähnliches, aber für die Gesundheit höchst gefährliches Kraut. Weil sie häufig in den Gärten, zwischen andern Pflanzen wächst, so ist sie gefährlicher als der an Gräben, Flüssen und Teichen wachsende Schierling. Unterscheidungszeichen von der Petersilie ist der widrige, knoblauchartige Geruch und es sind die Blattstiele weniger gefurcht, die Blätter selbst spitzer und auf der untern Seite glänzend.

**Gartenkresse.** Ein ziemlich beliebter Salat mit pikant bitterem Geschmack und Geruch. Die kleinen, länglichen, hellgrünen Blättchen wachsen an sechs bis zehn Zoll langen, dünnen Stielchen.

**Gartenmelde.** Ein dem Spinat ähnliches Gewächs, aber von geringerem Geschmack. Man findet sie mit hell- und dunkelgrünen, hell- oder dunkelröthlichen Blättern an einem zwei bis drei Fuß hohen Stengel. Die Bereitung der Gartenmelde als Gemüse ist wie die des Spinats.

**Gartenraute.** Dies Gewächs ist von starkem Geruch, der Stengel ist ästig und strauchartig zwei bis drei Fuß hoch mit länglichen, randigen hellgrünen Blättern. Man braucht sie hin und wieder als Salatkraut und auf Butterbrot, doch nur so lange als sie noch jung ist.

**Gartenschnecke. Weinbergsschnecke.** Außerhalb des Gehäuses zeigt diese genießbare, einschalige Conchilie einen langen, runden, faltigen Körper mit beweglichen Fühlhörnern. Das gelblich-braune Gehäuse hat in der Richtung der Windungen rothbraune Bändchen. Man findet sie häufig in Gärten, Weinbergen und Laubwäldern an feuchten, schattigen Orten und besonders nach einem warmen Regen. Im Herbst, wo sie sich in ihre Gehäuse zurückziehen und diese zu verschließen pflegen, werden die meisten geessen. Im südlichen Deutschland, wo man viele Schnecken verspeist, hegt man sie und füttert sie mit Kleie und Abfällen von Pflanzen.

Die Zubereitung ist, daß man die Schnecken blanchirt, sie behutsam mit einem spitzen Instrument aus den Gehäusen hebt, den Kragen und Darm ablöst, sie mit Salz abreibt, in warmem Wasser wäscht und in



schwachem Salzwasser mit Zwiebeln und einem Bouquet von Majoran und Thymian vier bis sechs Stunden kocht. Man rührt ein Füllsel von einem guten Theil Sardellenbutter, einer oder einem paar Hände voll geriebener Semmel, einem ganzen und einigen Eigelben, etwas gehackter und geschwitzter Petersilie und frischem Majoran, einem Glase Rheinwein, Muskatnuß, Pfeffer und Salz zusammen, füllt etwas von diesem Füllsel in die gut gereinigten, etwas in der Deffnung erweiterten Gehäuse, thut die gesottenen, abgetrockneten Schnecken darauf, füllt das Gehäuse mit Farce voll, so daß sich die Schnecke in der Mitte befindet, bestreut sie mit Semmel und etwas Käse, beträufelt sie mit Butter und bakt sie auf einem Platfond in starker Hitze etwa fünf bis acht Minuten. Eben so kann man auch, statt die Schnecken in die Mitte ganz einzulegen, sie hacken und dann unter die Farce rühren und so weiter, wie vorsteht, beenden. Man giebt die Schnecken als Hors'd'oeuvre speise oder zum Sauerkohl, besonders zur Fastenzeit.

**Gärtnersuppe. Jardinière.** Allerlei Gartengewächs, wie Mohrrüben, Spargel, Sellerie, Petersilienwurzeln, weiße Rüben und Porree wird in beliebige Stücke geschnitten oder als kleine Rübchen oder in Form von dünnen, etwa einen halben Zoll langen Walzen zugestuzt, Blumenkohl in kleine Rosen gepuzt, grüne Bohnen gespalten und so lang als die Wurzeln geschnitten oder caroartig zugestuzt und Wirsingkohl in starke Fasern geschnitten. Alles wird auf den Punkt seiner Weiche gesotten und es gesellen sich zu diesem Gartengewächs noch Suppenkräuter. In einer kräftigen, klaren Fleischbrühe, welche die Grundbassie der Gärtnersuppe bildet, kommen alle diese Stoffe, nebst so viel Vermicelli, Sago, Macaroni, Klöße, Knefs oder eine andere Suppenbeilage, daß das Ganze dem Suppen-Charakter treu bleibt, aber auch so, daß alle Ingredienzien reichlich darin spielen.

**Gastronomie. Bauchlehre. Magenlehre.** Der Zubegriff aller eßbaren Dinge. Die Besprechung und die Anweisung, wie alle diese Dinge für den Gaumen oder Magen am schmackhaftesten und behaglichsten herzurichten, und überhaupt, welche Nahrungstoffe in diesen oder jenen rohen Naturkörpern enthalten und auf welche Weise diese am zweckmäßigsten zu gewinnen seien u. s. w.

**Gastronomisch.** Alles, was zu obigem Gebiet gehört und über dessen Gegenstände besprochen und gelehrt wird.

**Gebackenes.** Im Allgemeinen bezeichnet man hiermit alle Backwerke und Kuchen, die aus Teig bestehen, aber auch solche Sachen, die aus andern Massen zusammengesetzt sind, oder feste Naturkörper bilden und die in Backbutter schwimmend ausgebacken oder auf flachen Geschirren liegend gebacken werden.

**Gebrannte Mandeln.** Man läßt so schwer Zucker als Mandeln in einem unverzinnten kupfernen Geschirre schmelzen, thut die Man-



beln dazu, und bearbeitet sie so lange auf starker Kohlengluth, bis sie anfangen zu knacken, dann entfernt man sie unter fortgesetztem Rühren so lange vom Feuer, bis der Zucker sandig wird, den man nun absiebt. Hierauf kommen die Mandeln abermals auf's Feuer und werden so lange gearbeitet, bis sie sich färben, wobei der abgeseibte Zucker während des Rührens immer wieder dazu gestreut wird.

**Gebrühter Salat.** S. Salat.

**Gebrühter Teig.** S. Wafferteig.

**Gebundene Milch. Vierte Milch.** S. Milchsauc.

**Gebundene Suppe.** S. Coulisuppe.

**Geduldbisquit.** Der Schnee von dem Weissen von acht Eiern, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone werden zu einer Masse vereinigt, wie die Löffelbisquit auf das Blech gesetzt, zwölf Stunden getrocknet und dann im Ofen gefärbt.

**Geflügel.** S. Federvieh.

**Geflügelauflauf.** S. Fasanenauflauf.

**Geflügelbrühe.** Die Kochart ist wie die der einfachen Fleischbrühe (s. Bouillon). Man bereitet sie von allen Geflügeln, wie Puter, alten Hühnern und Hähnen, Tauben, Perlhühnern u. s. w., wozu man alle Abfälle, die von Geflügelspeisen übrig bleiben, auch Magen, Flügel, Beine, Hals gebrauchen kann. Bei einem starken Verbrauch von Geflügel kann man sogar von diesen Theilen eine gute Geflügelbrühe kochen.

**Geflügelvorbereitung.** (S. Vorbereitung des Geflügels wildes und zahmes.)

**Geflügelwürste.** Von zwei großen jungen Hühnern werden von dem einen die Keulen abgeschnitten, das übrige in Papier gewickelt und am Spieß gebraten. Unter sämtliches reines, gehacktes und durchgestrichenes Fleisch, kommt ein Viertel so viel Semmelbrot, ein Drittel so viel als Fleisch mit trockenen Kräutern bereitete dicke Zwiebelsahnesauce, zwei Eigelbe, ein viertel bis drei achtel Pfund gekochtes feinstückliches Schweinerückenfett, Pfeffer, Muskatnuß und Salz und es wird die gut vereinigte Masse in Därme gespritzt und wie die Ragoutwürste behandelt.

**Gefrorner Kaffee.** Ein noch neues, sehr beliebtes Getränk, das auf Bällen und Abendgesellschaften gegeben wird, und wozu man auf ein Quart Sahne oder Milch sechs Loth gelbbraun gebrannte Kaffeebohnen heiß aus der Trommel in die Milch schüttet und sie, festzugedeckt, gut ausziehen läßt, es hinlänglich mit Zucker versüßt, dann durchgießt und sofort dergestalt gefrieren läßt (s. unten), daß, wenn es sich an den Seiten der Gefrierbüchse ansetzt, es gut durcheinander gerührt und sofort in Gläsern servirt wird.

**Gefrorenes. Eis.** Es theilt sich in zwei Hauptarten, nämlich in das Gefrorene von Sahne und in das Gefrorene von Früchten; zu



welchem sich noch eine dritte Nebenart, das Gefrorene von Wein und Liqueuren gefeilt. Wenngleich die Gefriersubstanz in ihren Bestandtheilen und Zusammensetzungen einfach erscheint, so würde man ohne die nöthige Sachkenntniß und Geschicklichkeit doch schwerlich zum Ziele gelangen. Am meisten sind die materiellen Eigenschaften der Ingredienzien zu berücksichtigen, inwiefern sie zu einem leichtern oder schwerern Gefrieren geneigt oder fähig sind. Nächst dem Bekanntsein mit den verschiedenen Manipulationen, gehören zu der Bereitung des Gefrorenen mehrere Geräthschaften, z. B. ein hölzerner Eimer mit einem Zapfloch, um hier das von dem Schmelzen des Eises entstehende Wasser abzapfen zu können, eine zehn bis vierzehn Zoll hohe runde unten gewölbte Gefrierbüchse von starkem englischen Zinn, mit einem gut schließenden und übergreifenden Deckel, an welchem oben ein so großer Bügel befindlich ist, um mit der Hand bequem durchgreifen zu können, und ein nach der Rundung der Büchse geschweiffter Spatel von weißbuchenem Holz und endlich viel klein zerstampftes und mit Salz untermischtes Eis.

Zu den Manipulationen gehört das Drehen oder Schnellen der Büchse oder das Hin- und Herdrehen derselben und sie mit einem Schwunge auslaufen zu lassen und das wiederholende Abstechen und Durcheinanderarbeiten derjenigen Masse, welche als Gefrorenes an den Seiten und auf dem Boden der Büchse angefest hat, um es immer wieder mit der ungefrorenen Masse zu verbinden, damit die ganze Substanz klar bleibe und keine Körner ansehe oder klumpig werde.

**Gefrorenes von Früchten.** Der Grundstoff besteht aus Fruchtmark oder Fruchtsaft, Zucker und Citronensaft. Wegen dieser Bestandtheile entwickelt sich der Gefrierproceß weit schwerer als bei denen, deren Grundstoff aus Sahne besteht; es müssen daher diejenigen Mittel, wodurch das Gefrieren der Masse befördert wird, nämlich das schnelle Drehen der Gefrierbüchse, und außer einer reichlichen Quantität klein gestampftes Eis, das wiederholende Anwenden von Salz bedeutend gesteigert werden, um hierdurch eine stärkere Frikction der Gefrierbüchse und mit dieser das Gefrieren der Masse zu fordern.

Bei der Zusammensetzung dieses Gefrorenen kocht man entweder den Zucker mit Wasser zu einem dünnen ganz flüssigen Syrup, wenn man nämlich das Gefrorene von wenig saftreichen Früchten bereitet oder siedet den Zucker kürzer oder syrupsartiger, wenn man sehr saftreiche Früchte dazu nimmt oder löst ihn statt dessen nur in Wasser auf. Das Quantum des Zuckers bestimmt die saure oder süße Eigenschaft der Frucht und der Gaumen des Verfertigers. Man rechne ein Pfund Zucker auf ein Pfund Fruchtmark oder Fruchtsaft und verstärke oder verringere dies Quantum nach obigen Umständen, doch hüte man sich vor zu vielem Zucker syrup, was das Gefrieren unendlich erschwert, und setze auf dieses Quantum den Saft von drei bis fünf Citronen. Die weichen Früchte



streicht man roh durch, wodurch das Gefrorene sehr an Wohlgeschmack gewinnt und nur harte Früchte kocht man. Fehlen außer der Jahreszeit frische Früchte, so nimmt man dergleichen eingemachte.

Ist die Substanz genau gemischt und durchgepreßt, so thut man sie in die Gefrierbüchse, füllt den Eimer eine Hand hoch mit Eis, setzt die gut verschlossene und nur bis zur Hälfte mit der Masse gefüllte Büchse darauf und pflanzt sie bis an den Deckel recht fest in's Eis, indem man es rund herum feststampft und viel Salz, besonders an den Seiten der Büchse dazwischen streut, schwingt die Büchse, wie vorhin gesagt, immer rück- und vorwärts, öffnet sie nach etwa zehn Minuten, hält den Spatel in der einen Hand und läßt die Büchse, die aber immer in dem Eise bleiben muß, mit der andern Hand um den Spatel herumlaufen, wobei die kantige Seite des Spatels die inneren Seiten der Büchse und die kolbige Spitze desselben den Boden der Büchse berühren muß, um die sich hier angelegte Masse abzustößen. Sollte es sich zu stark ansetzen wollen, so hält man mit dem Drehen und Hinzufügen des Salzes etwas ein. Ueberhaupt bereitet man das Gefrorene nach eigenem Gutdünken, bis man seinen Zweck erreicht und eine zarte, in der Festigkeit einer steifen Butter gleichende, aber keinesweges stückige oder eisige Masse erzielt hat. Zur Bereitung des Fruchtgefrorenen passen alle Früchte; ausgezeichnet sind die von Ananas, Pfirsichen, Apricosen, Erdbeeren, Himbeeren u. s. w. Eben so ausgezeichnet ist das „Limonadengefrorene“ von Apfelsinen, Citronen ic., von welchen der gefrorene Cabinetspudding (s. Cabinetspudding) oben an steht.

**Gefrorenes von Liqueuren und Weinen.** Von diesen spielen der gefrorene Königspunsch und der Romanische Punsch die Hauptrolle. (S. Königspunsch und Romanischer Punsch.) Es versteht sich, daß man diese Art Gefrorenes auch weniger luxuriös als die beiden eben genannten zusammensetzt. Sie gefrieren indeß vermöge ihrer Bestandtheile, trotz der größten Anstrengung, nicht bis zu einem gewissen festen Körper, sondern bleiben mehr schlüpferig, daher man sie auch mehr zu den gefrorenen Getränken als zu dem wirklich Gefrorenen zählt.

**Gefrorenes von Sahne.** In dem Grundstoff oder der Sahne lasse man Vanille, Drangenblüthe, Jasmin, Rosen oder Veilchen, ferner halb gebrannte Kaffee- oder Cacaobohnen, Caramelzucker, Thee, oder andere wohlschmeckende oder wohlriechende, aromatische Stoffe mittelst des Infusionsprocesses ausziehen. Ein Quart solcher infusirten Sahne lasse man mit zwanzig bis vierundzwanzig Loth Zucker aufkochen, ziehe sie mit einem Bindungsmittel von zehn bis zwölf Eigelben ab und gieße sie, wenn sie abgekühlt ist, durch ein feines Sieb oder Haartuch. Das mittelst des Infusionsprocesses bereitete Sahnen-Gefrorene hat immer eine und dieselbe Bereitungsweise, nur daß der eine oder der andere der aromatischen Stoffe eine längere oder kürzere Zeit zum Ausziehen be-



darf. Mit der in die Gefrierbüchse gethanen Masse verfährt man wie es bei dem Frucht-Gefrorenen gesagt ist, und zwar wegen des schnellern Gefrierens mit geringern, erleichternden Mitteln. Unter einer andern Masse dieser Art Gefrorenen nimmt man weniger Eigelb, aber den größten Theil des von dem Eiweiß geschlagenen Schnees, wenn die Masse kalt ist. Auch das ganz weiße Gefrorene von einem Drittheil trefflich würziger, stark versüßter Sahne, ein Drittheil geschlagene Sahne und ein Drittheil Eiweißschnee findet viele Verehrer, besonders, wenn es mit Marasquin gewürzt ist. Auch das Gefrorene von gebundener Sahne mit diesem trefflichen Liqueur gehört zu den beliebtesten. Der Zusatz des Marasquin erfolgt, wenn das Gefrieren der Masse weit vorgeschritten ist.

**Gefrorenes von Sahne mit breiigen Stoffen.** Unter diesen ist der „Nessel oder Eispudding“ das vorzüglichste Gefrorene (s. N.). Man nimmt dazu Marronen, Mandeln, Pistazien, Nüsse, Chocolate, Pumpernickel, Bisquit u. s. w. Mandeln, Pistazien zc. zerreibt man zu Brei und läßt sie in der Sahne ausziehen, von den Marronen kocht man eine glatte Marmelade, Pumpernickel und Bisquit werden gerieben oder getrocknet und gestoßen. Diese beiden kommen erst unter die Masse, wenn sie schon zu gefrieren anfängt, die Chocolate kann man reiben und bei dem Abziehen der Masse mit darunter thun, oder sie in Milch auflösen. Die Masse zu allem diesen Gefrorenen wird wie die vorstehende zusammengesetzt, doch wegen der schon bindenden Stoffe mit einigen Eiern weniger abgezogen.

**Gefrorenes von Sahne mit Früchten.** Von diesen steht das Gefrorene à la tutti frutti oben an (s. T.). Doch besteht der Grundstoff nicht aus gebundener, sondern aus geschlagener Sahne. Zu dem Gefrorenen mit gebundener Sahne mischt man entweder die hinreichend versüßten ganzen oder stückigen Früchte oder die davon bereiteten Fruchtarmeladen. Man nimmt hierzu Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren u. dergl., auch Pfirsichen, Apricosen und Confekt. Zu diesem Gefrorenen nimmt man weniger Sahne, aber mehr Zucker mit Bezug auf die Frucht, und mischt diese erst unter die Masse, wenn der Gefrierproceß schon weit vorgeschritten ist.

Man kann jedes Gefrorene fest und glatt gedrückt eine gewisse Zeit in der Büchse stehen lassen und auf Tellern oder in Bechern hochaufgethürmt anrichten oder mittelst augenblicklichen schwachen Erwärmens der Büchse das Ganze auf den dazu bestimmten Eischalen ausstülpen. Eben so wird das Gefrorene auch in Formen von englischem Zinn oder verzinnem Blech, die aus zwei Hälften bestehen und mittelst Scharnieren fest zu verschließen sind und eine gewisse Frucht vorstellen, modellirt werden. Das complete Eingraben der Formen ins Eis und das sehr vorsichtige Ausstülpen des Gefrorenen sind zwei unerläßliche Hauptbedingungen.

**Gehackte Nudeln.** S. Eiergerstel.



**Gehirn.** S. Brägen.

**Gefröse.** Das vom Kalbe und vom Lamm sind die beachtetsten; die Gefröse der andern Schlachtthiere braucht man zu den Würsten. Es darf nicht zu lange liegen und man hüte sich vor solchen, die wasserfaul geworden sind. Nach dem Blanchiren koche man das Kalbs- oder Lammsgefröse in schmackhafter Fettbrühe, schneide es, wenn es ausgehoben und kalt ist, in krause Stücke, vermische es mit einer trefflichen Sauce (s. unten) als Ragout und garnire es, wenn es angerichtet ist, mit gebratner Leber von dem Thiere, von welchem das Gefröse ist. Zur Sauce schwinde man gehackte Chalotten oder Schnittlauch und Majoran in Butter und röste hiermit so viel Mehl als zur feimigen Sauce nöthig ist, koche mit der Brühe des Gefröses eine gute Sauce, vermische sie mit etwas gehackter Petersilie und Pfeffer, liire sie und schärfe sie nach Umständen mit Sardellen und Citronensaft ab. Dasselbe Gericht bereitet man auch vom Geschlinge, welches man hierzu in feine Blattstücke schneidet. Auch kommt dies als Hasché oder Lungenmuff vor. Auch braucht man die Gefröse zu Andouillen (s. Andouillen), auch zu Croquettes ic.

**Gelatinens.** **Gelatinense.** Heißt so viel als gallertfähig.

**Gelee.** **Süße Sulz.** Die Bestandtheile der einfachen Gelee, welche als die Normalsubstanz dieser Art Speisen zu betrachten ist, sind Zucker, Wein, Citronensaft und dasjenige Ingredienz, wodurch das Geliren bewirkt wird. Eintheilen kann man die Gelee in drei Hauptarten: in die einfache Gelee, in die Fruchtgelee und die Liqueurgelee; doch kann man die erstere, wie schon bemerkt, als die Grundbasis betrachten, weil sich die Ingredienzien immer gleich bleiben und nur bei den Frucht- und Liqueurgelees weniger oder nach Umständen gar kein Wein dazu kommt.

Vermöge ihres lieblichen Wohlgeschmackes, ihres schlüpferigen, schwebenden Wesens und kühlenden Genusses nehmen die Gelee einen ausgezeichneten Platz im Tafelwesen ein. In früheren Zeiten imponirte man gewaltig durch ein übermäßig buntes Verzieren dieser Speisen, die neuere Küche beschränkt sich auf eine gediegenere, zierliche Einfachheit. Schon das klare, leicht schwebende Wesen einer unverzierten Gelee giebt ihr einen sehr ansprechenden, eigenthümlichen Schönheitsreiz. Die Gelee treten in verschiedenen Gestalten auf, in schönen Cylinder- oder andern Formen, Bechern u. dergl. gegallert und ausgefüllt, in herrlichen, porzellanenen oder cristallinen Bechern unausgefüllt und als eine zart gallertartige Substanz auf einer kostbaren Crystallschale in zitternd beweglicher Gestalt, ferner in den ausgehöhlten Schalen von Früchten gelirt und mit diesen aufgetischt u. s. w.

**Gelee von Wein, einfache.** Zu einem bis ein und einem viertel Quart reiner, guter Gelee nimmt man zwanzig bis vierundzwanzig



Loth besten Zucker, zwei bis drei saftreiche Citronen, ein halbes Quart Rheinwein und drei bis drei und ein halbes Pfund gutes, grob geraspelttes Hirschhorn, oder ein bis ein und ein halbes Pfund reine Schweineschwartzen oder zwei bis drei gebrühte Kalbsfüße. Von diesen Ingredienzien spielt die das Gallern bewirkende eine Hauptrolle; von allen verdient die Hausenblase den Vorzug. (S. Hausenblase.) Man lasse die kleingezupfte, gut gewaschene Hausenblase mit etwa einem viertel Quart Wasser und etwas mit Wasser geschlagenen Eiweiß unter wiederholtem Aufziehen zum Sieden gelangen und recht behutsam, damit die Flüssigkeit recht klar werde und nicht überlaufe, so lange kochen, bis sie bis auf einige starre, unauslösbare Theile aufgelöst, und auf etwa den sechsten Theil eines Quartes eingekocht ist und gieße sie sofort durch den Zipfel einer recht reinen nassen Serviette. — Das Hirschhorn (s. Hirschhorn) kochte man mit zwei bis drei Quart Wasser vier bis sechs Stunden, mit besonderer Vorsicht sehr sacht, damit es nicht überlaufe, wozu es sehr geneigt ist, gieße es durch eine Serviette und presse es etwas, oder gieße es nach mehreren Stunden ruhigen Stehens, um zugleich die Gallertfähigkeit der Flüssigkeit zu erproben, klar ab, kläre es mit Citronensaft und etwas Eiweiß, und lasse es hierbei bis zu etwa einem Viertelquart einkochen und gieße es durch. — Die zer Schlagenen Kalbsfüße und die zerschnittenen Schweineschwartzen (s. Kalb und Schwein, Fleischgallerie) kochte und behandle man wie das Hirschhorn, jedoch mit besonderer Beachtung der Hauptregel, daß nämlich das Fett rein entfernt werde; auch nicht die Probe darf darauf bleiben. — Den Zucker kocht man mit etwa einem viertel Quart Wasser und dem Citronensaft, so daß dies eben auch recht sacht geschehe und der Schaum sorgfältig entfernt werde, oder kläre den Zucker mit etwas Eiweiß (s. Zuckerläutern) und gieße ihn ebenfalls durch. Hat man sofort Zucker und Gallertstoff noch warm vereinigt, so kommt auch der Wein dazu und man stellt etwas von der Substanz auf Eis, um deren betreffende Gallertfähigkeit zu ermitteln, welche Vorsicht sehr zu empfehlen ist, daher man immer etwas von dieser oder jener Zuthat zurücklassen muß, um nöthigen Falls, wegen einer zu straffen oder zu losen Beschaffenheit, zusetzen zu können, wobei auf das mit der Zeit zunehmende Gallern der Hausenblase Rücksicht zu nehmen ist.

Nicht immer kommt Rheinwein in die Weingelee, auch Madeira, Malaga, Ungarweine, Champagner und andere Weine nimmt man dazu, die im Werth und Wohlgeschmack die Rheinweingelee oft überbieten, von welchen die Gelee von Malaga und Pumpernickel beachtet ist und wozu der dünnscheibig geschnittene Pumpernickel schwach geröstet, mit Malaga übergossen, und die Flüssigkeit unter die Gelee gemischt wird. Noch ansprechender ist die geschlagene Gelee von Champagner (s. G.) Zu den Weingeleen gehört auch die Punschgelee, wozu etwas Citro-



nenft mehr, aber nur halb fo viel Wein und fo viel als diefer oder etwas weniger Rum oder Arak genommen wird. Bei allen Geleen vermeide man den Zufatz von rohem Citronensaft, er macht die Gelee trübe; die durch das Kochen verlorengelohende specififche Säure wird durch ein größeres Quantum ersetzt.

**Gelee von Früchten und Blüthen.** Die Gelee von Früchten bereitet man mit Fruchtäften und nimmt dafür weniger oder nach Umständen gar keinen Wein dazu. Jedenfalls muß der Weinzufatz nur mäßig fein und bei faftreichen Früchten ganz wegbleiben, um dem Charakter der Gelee treu zu bleiben, und den Fruchtgeschmack nicht zu beeinträchtigen. Auch legt man bisweilen feine Fruchtscheibchen, z. B. von Ananas, Pfirsichen, Apricosen, Äpfeln u. f. w. dergestalt in die Gelee daß man immer erst etwas von der Gelee in die Form oder in Bechern gallern läßt, dann die in Zucker geschmorten Fruchtscheibchen darauf legt, und so wechselseitig, bis die Form gefüllt ist, fortfährt. Von dieser, überhaupt von allen Fruchtgeleen, ist die Ananasgelee (s. Ananasgelee) als der Typus und nächst dieser sind die Erdbeergelee (s. Erdbeergelee) und die Apfelsinengelee (s. Apfelsinengelee) als die vorzüglichsten zu betrachten. Zu den Fruchtgeleen kann man fast alle Früchte benutzen; die gebräuchlichsten sind, außer den schon genannten, die Himbeeren, Kirschen, Weinbeeren (s. Weinbeergelee) und andre. Die Zubereitung ist weiter nicht abweichend und mißrathend, wenn man nur auf den Zufatz von Fruchtast und Zucker im Vergleich zu der mehr süßen oder sauren Frucht und auf die Gallertfähigkeit der ganzen Substanz Rücksicht nimmt.

Von der Gelee von Blüthen verdient die Veilchengelee (s. Veilchengelee) den Preis und nächst dieser sind die Rosengelee (s. Rosengelee), die Orangenblüthgelee u. f. w. die beliebtesten. Man gewinnt sie durch Infusion oder das Ausziehen der Blüthen oder mittelst Zufatz von Essenzen.

**Gelee von Liqueuren.** Von diesen sind die Gelee von Marasquin und die von Baseler Kirschwasser die beachtetsten und gebräuchlichsten. Die Bereitungsweise unterscheidet sich nicht weiter von der der Weingeleen. Man kann jedweden feinen Liqueur dazu benutzen und es gelten bei diesen Geleen hinsichtlich des Weinzufazes dieselben Regeln, wie sie bei den Fruchtgeleen aufgeführt sind. — Außer diesen Geleen von einer Weinsorte, einer Frucht, einer wohlriechenden Blüthe und einem Liqueur, giebt es mehrere, die mit verschiedenen Stoffen zusammengesetzt werden, wie z. B. die Marmorirte Gelee (s. Marmorirte Gelee), die Gelee mit verschiedenen Früchten (Macedoine) und die mit verschiedenen Confecten (Confectgelee), die, wie oben gesagt, in die süßende oder gallernde Gelee in hübschen Nüancen eingelegt werden.



(Wegen des farbigen Ausgießens der Formen und Ausstülpens der Gelee siehe Ausgießen.)

**Geliren.** S. Gallern.

**Gemengsel.** Das Vereinigen verschiedener Stoffe unter sich, besonders trockner, die kein Ganzes bilden, sondern später unter eine gewisse Speise kommen.

**Gemisch.** Eine Speise, die aus mehreren Stoffen besteht; so hat man gemischte Ragouts, gemischte Fricassees, gemischte Gemüse und andere gemischte Speisen. Auch das Zusammengießen flüssiger und anderer Substanzen ist ein Gemisch. Wollte man nun auch ein positives Unterscheidungszeichen zwischen Gemengsel und Gemisch aufstellen und ersteres durch eine innigere Vereinigung bezeichnen, so würde dem durch das Zusammengießen flüssiger Massen, was auch ein Gemisch ist, widersprochen werden.

**Gemse.** Ein Wildpret, das in den hohen Alpen der Schweiz, Tyrol, Steiermark ic. lebt. Es hat viel Aehnlichkeit mit dem Ziegenbock. Im Wohlgeschmack des Wildprets steht es dem Reh nach; besonders das der alten Gemsen ist sehr trocken und bedarf eines tüchtigen Spickens; jedoch ist es jeder Bereitungsweise des Rehes und Hirsches fähig. Obgleich das Fleisch der jungen Gemsen, wie bei allem Wildpret zart und sehr wohlschmeckend ist, so schätzt man den Gemsebraten doch am meisten wegen seiner Seltenheit, und noch mehr steigert sich dies je entfernter man von dem Vaterland der Gemsen wohnt.

**Gemüse.** Bezeichnet eine Menge für die Küche höchst nützlicher Pflanzenstoffe. Sie erscheinen in sehr mannichfachen Arten und naturgemäß zu verschiedenen Jahreszeiten. Z. B. als Kohl-, Wurzel-, Schoten- oder Hülsen-, Distel-, Gurken-, Zwiebel-, Schwamm- oder Pilz- und blattartige Gemüse und Pflanzen u. s. w. Von den Kohlarten giebt es verschiedene Varietäten, wie der Weiß-, Wirsing- und Rothkohl, deren Blätter sich zu einem festen Kopf schließen; den Blumenkohl, Broccoli, von denen man die Blüten oder Knospen genießt; den Grünkohl und Schnittkohl, deren Blätter sich nicht zu festen Köpfen schließen; den Rosen- und Brockelkohl, von welchem ersteren man die sich als Röschen zeigenden jungen Sproßlinge und von letzterem die jungen hervorsprossenden Triebe genießt; die Kohlrabi und Kohlrüben, deren knollige Körper, die ersten über und die letzten unter der Erde ihren Wachsthum haben, und den Meer- oder Strandkohl, der an den englischen und den Ost- und Nordseeküsten wild wächst und in den Gärten cultivirt wird. — Zu den Wurzelgemüsen rechnet man alle Rübenarten, Kartoffeln, Sellerie, Pastinak, Petersilienwurzeln, Schwarz-, Hafer- und Zuckerwurzeln, überhaupt alle Körper, die ihren Wachsthum unter der Erde haben. — Unter den schotigen Gemüsen versteht man alle Arten Bohnen und Erbsen, wozu auch die trockenen Hülsenfrüchte ge-



hören. — Karben, Artischocken sind distelartige Gemüse. — Zu den Gurkenarten gehören auch alle Kürbisse. — Zu den Zwiebelarten alle rundlichen, pfriemen- oder doldenartige, würzige Körper und auch der Porree und Lauch. — Zu den Schwammarten gehören die Trüffel, Champignons, Morcheln, überhaupt alle genießbaren Pilze und endlich zu den Blattarten alle blättrigen Gartengewächse, wozu aber die kleinen blättrigen, würzigen Küchenkräuter nicht zu zählen sind.

**Genueser Kuchen.** Portugiesermasse wird auf einem bestrichenen Backblech einen halben Finger dick glatt und eben auseinander gestrichen, mit weißem Eiweißschnee bestrichen, mit Zucker bestreut und mit Wasser bespritzt, in mäßiger Hitze gebacken und in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke geschnitten.

**Geräucherter Lachs.** S. Lachs.

**Gericht.** Dieselbe Bedeutung, wie Speise.

**Gerstenwasser. Tisane.** In einem Quart Wasser läßt man ein halbes Pfund Gerste kochen, gießt die Flüssigkeit durch und läßt sie mit Zucker aufkochen, schäumt sie aus und thut nach Umständen Citronensaft und Wein hinzu.

**Gerstenzucker.** Man kocht eine Meße Gerste mit einem Quart Wasser, gießt es durch und wenn es klar ist, kocht man es mit zwei Pfund Zucker wie Bonbons. Statt viereckig, schneidet man den Zucker in kleine Stangen, rollt sie, oder läßt sie so, weil dies sehr schnell geschehen muß, bevor der Zucker hart wird.

**Geruchzucker.** Durch das Abreiben der Schale wohlriechender Früchte auf der rauhen Zuckerfläche (s. Citronenzucker) und dem Pulverisieren würziger Stoffe mit Zucker entstehend. Außer obigem hat man Drangen-, Apfelsinen-, Ananas-, Rosen-, Veilchen-, Drangenblüth-, Zimmt-, Vanille-Geruchzucker u. s. w.

**Gerührte Klöße.** S. Mehlklöße.

**Geschlagene Creme.** S. Creme.

**Geschlagene Gelee.** Dies ist eine Champagnergelee (s. Gelee), die mit einer Ruthe so lange geschlagen wird, bis sie anfängt dick und silberfarbig zu werden. Man thut sie sogleich in die Form, worin man zuvor etwas klare Gelee zum Gallern gegossen hat, und gießt oben wieder klare Gelee.

**Geschlagene Sahne.** Hierzu ist unumgänglich die beste Sahne nöthig. Sie muß recht kalt sein und wird in einem kuppelartigen Gefäß mit einer Drathruthe zu einem ganz festen, dicht anliegenden Schaum geschlagen. Die mannigfachen Modificationen, die man mit der geschlagenen Sahne vornimmt, sehen wir an den geschlagenen Cremes und gefüllten Backwerken.

**Geschlinge. Lunge.** Das von Kalb und Lamm ist das beachruchtste, Rinds-, Hammel- und Schweinsgeschlinge wird mehr von den



ganz niedern Ständen genossen oder zu Würsten gebraucht. Das Kalbsgeschlinge ist frisch am besten, altes muß in Wasser erweicht werden. Man bereitet es als Ragout oder Haschee ganz wie das Gekröse und speist es mit gebratner Leber. (S. Gekröse.)

**Gestaffeltes Compote. Terrassencompote (étage).** Von dicker glatter Apfelmarmelade werden vier Terrassen oder Etagen gebildet, jede etwa einen Zoll hoch und einen Zoll zurückweichend, die Seiten mit Apfelfringen in aufgestellter Richtung belegt und in die Oeffnungen der Apfelfringe eingemachte Kirschen gesteckt, dann wird es dünn mit Apfelmarmelade bestrichen, daß die Ringe zu sehen bleiben und auch die Oberfläche der Terrassen glatt gestrichen, mit Zucker bestreut und in einem heißen Ofen oder unter der glühenden Schaufel glacirt und mit kleinen Bisquit garnirt.

**Gestobt.** Ist bei der Bereitung von Blattgemüsen ein gebräuchlicher Ausdruck, z. B. beim Kopfsalat, Portulak, Brunnenkresse ic., auch bei dem Einkochen von Obst und anderen Vegetabilien, die in Butter gedünstet, mit geriebener Semmel, Petersilie u. s. w. durchgeschwungen werden; es bleibt jedoch immer eine sehr unbestimmte Benennung.

**Gestockte Creme.** S. Creme.

**Gestürzte Creme.** S. Creme.

**Gestürzte Sachen.** Hierzu gehören alle Speisen, doch am meisten die kalten, wenn sie in Formen modellirt und ausgestülpt werden. Am gebräuchlichsten ist der Ausdruck, wenn bei einem großen dergleichen Speisen in Menge und in verschiedenen Arten vorkommen.

**Gewürz.** Von dem inländischen ist das Salz das nützlichste und unentbehrlichste (s. Salz); außerdem giebt es noch viele Gewürze, die mehr oder weniger im Gebrauch und hier nach alphabetischer Ordnung aufgeführt sind. — Von den außereuropäischen, meist tropischen Gewürzen ist es der Pfeffer, die Gewürznelke und das englische Gewürz und nächst diesen die Muskatennuß, Muskatblüthe, Vanille, der Zimmt, Ingwer, Coriander, Cardamom ic., die am meisten gebraucht werden. Wenn der mäßige und passende Gebrauch des Gewürzes zur Erhöhung des specifischen Wohlgeschmacks der Speisen sehr viel beiträgt, die Verdauung begünstigt und den Gaumen reizt, so verdirbt dagegen eine jede Ueberwürzung nicht allein jedwede Sache, sondern ist auch unbehaglich beim Genuß und erhitzt nach demselben. Eine genaue Norm bei den Würzen der Speisen im Allgemeinen anzunehmen, wäre indeß bei dem ungleichartigen Geschmacksinn der Menschen trügerlich; denn was dem einen zu stark vorkommt, scheint einem zweiten gerade recht, und einem dritten zu schwach.

**Gewürzpulver, Englisches.** Ein Loth Pfeffer, zwei Quentchen englisches Gewürz, ein Loth fein abgeriebene Citronenschale, zwei Loth Ingwer, zwei Quentchen spanischer Pfeffer, zwei Loth Muskatennuß



nuss und ein Loth Salz getrocknet, zu Pulver gestossen, durchgesteibt und in einer Büchse oder einem Fläschchen aufbewahrt.

**Gewürzpulver, Deutsches. Feines Gewürz.** Auf ein Loth Pfeffer drei Quentchen Nelken, zwei Quentchen englisches Gewürz und ein Loth Muskatennuss wie oben behandelt.

**Gewürzwein. Hypocras.** Man läßt in einem Quart Wein zusammen ein halbes Loth Gewürznelken, Zimmt, Muskatblume, Coriander, die Scheiben von einer wohlriechenden Citrone, einige scheinbig geschnittene Borsdorfer Aepfel und ein halbes Pfund Zucker etwa vierundzwanzig Stunden zugedeckt stehen, gießt es durch und füllt es in Flaschen.

**Siebel.** Ein der Karausche ähnlicher Fisch, aber kleiner und gestreckter. Sein Fleisch ist nicht so gut als das der Karausche; man bereitet ihn wie diesen Fisch. (S. Karausche.)

**Sirmon. Indischer Kürbis. Wasserkürbis.** Ein in den nördlichen Ländern selten vorkommendes Gewächs; in südlichen Gegenden aber baut man ihn wegen seines saftigen, kühlenden Fleisches häufig und sorgfältig an. Man hat zwei Arten, den keulenförmigen Flaschenkürbis und den runden melonenartigen.

**Glace.** Man kann zwei Normalglacen annehmen, die Fleisch- und die Zuckerglace. Die erstere ist eine bis zu einer syrupsartigen Substanz verdickte, eingekochte Fleischbrühe. Bei dem Einkochen ist die Beseitigung aller Fett- und Schaumtheile Hauptbedingung (s. Tafel- oder Tafelbouillon). Man gebraucht die Fleischglace zum Glaciren großer und kleiner Fleisch- und Fischstücke.

Die Zuckerglace zeigt sich vorzugsweise auf Kuchen, Mehlspeisen und andern süßen Gerichten. Sie entsteht durch bloßes Ueberstreuen der Gegenstände von ganz feinem Zucker, der durch die darauf wirkende Hitze zum Schmelzen gebracht, den Gegenstand blank überzieht, oder durch Anwendung der verschiedenen Arten von Zuckerglasuren. (S. Glasuren.)

**Glaciren.** Bei dem Glaciren des Fleisches, der Fische und der vegetabilischen Körper, ganzer Speisen u. s. w. bedient man sich eines Pinsels, wenn die Sachen mit Glace bestrichen werden sollen; doch glacirt man auch Fleisch und Fische in ihrer eignen kurz gekochten Grundbrühe, womit man sie wiederholentlich begießt, sie von oben der Hitze aussetzt, und recht blank und schönfarbig überzieht; ausnehmend schön werden die auf diese Art glacirten gespickten Gegenstände, wo dann der Speck recht kraus hervortritt. Bei den süßen Speisen bewerkstelligt man das Glaciren durch Ueberstreichen mit Zuckerglasuren oder durch Bestreuen mit Puderzucker.

**Glasuren. Zuckerglace.** Die Normalglasur ist die Königsglace, die durch Beimischung würziger oder farbiger Stoffe hübsch nuancirt werden kann. Zu dieser Glace vermischt man den feinsten Puderzucker mit Eiweiß und Citronensaft zu einer dickflüssigen Masse und



rührt sie so lange, bis sie schneeweiß wird und dickstrahlig vom Löffel läuft. Durch Beimischung von Kermesast oder Cochenille erlangt man rothe Königsglace, durch Spinatmatte grüne, durch Safran gelbe, durch Chocolate braune, durch Veilschenast oder Indigo blaue, durch Heidelbeersast schwarze ic. Eben so wie man die Königsglace in allen Farben verändern kann, kann man ihr auch durch Citronen-, Apfelsinen-, Drangenzucker, durch Säfte und Liqueure ic. einen höchst lieblichen Geschmack mittheilen. — Außerst ansprechend und zu vielen Backwerken benutzbar, ist die Schneeglasur, wozu man Eiweiß zu einem ganz weichen Schnee schlägt, das Backwerk damit bestreicht, es mit Puderzucker bestreut, mit Wasser bespritzt und den Gegenstand sogleich der Backhitze aussetzt. — Eine gleich beanspruchte Anwendung findet die flüssige Citronen-, Drangen- und Apfelsinenglasur, wozu man ganz feinen Zucker mit hinreichendem Saft von einer dieser Früchte und etwas Wasser flüssig rührt. — Ferner ist die glasigte Chocladenglasur besonders bei den feinern Backwerken sehr gebräuchlich. Man kocht ein Theil Chocolate und beinahe um die Hälfte noch einmal so viel ganz feinen Zucker auf, und kocht es so lange, bis es spinnend vom Löffel fällt. Ist unter fortgesetztem Rühren die Glasur etwas verkühlt, so kehrt man die Gegenstände darin um oder überzieht sie damit. Diese Glasur muß, wenn sie kalt ist, glänzend und glasigt sein.

**Glatthatte.** Ein Seefisch, der der Seezunge gleicht, aber gestreckter und länger ist; sein Fleisch ist weniger delicat als das der Seezunge. Außerdem daß man die Glatthatte wie vorgenannten Fisch backt, wird sie auch in Salzwasser abgefotten und mit verschiedenen Saucen, wie holländische Sauerampfersauce, holländische oder Mostrichsauce, oder brauner Butter und Mostrich mit abgefotteneu Kartoffeln aufgetischt.

**Glattroche.** Ein eigenthümlich häßlicher Fisch. Der Kopf bildet nicht wie bei andern Thieren einen abgesonderten Körpertheil, sondern steckt mit dem Maul in dem von oben platt gedrückten, scheibensförmigen Körper und am Bauch befindet sich ein fleischiges, stummelartiges Glied. Nach geschickener Vorbereitung wird der Fisch sowohl gebraten als abgefotten, und vorzüglich gern mit brauner Butter und Mostrich gespeist; doch auch mit andern Saucen, wie Kapernsauce, holländischer, Sauerampfer-, Kräuter-, Sardellen-, Mostrichsauce ic. ist der Glattroche sehr wohlschmeckend. Besonders viel fängt man ihn an den nördlichen Seeküsten von Frankreich, namentlich der Picardie. (Stachelroche f. S.)

**Glühwein.** Ein Quart Rothwein läßt man etwa mit einem halben Pfund Zucker, ein wenig dünner Citronenschale, einem Stückchen Zimmt und einem paar Gewürznelken kochend heiß werden, aber nicht förmlich kochen. Ist der Glühwein zu stark, so setzt man ganz wenig Wasser zu; er muß heiß genossen werden.

**Gobelets.** S. Becherspeisen.



**Godiveau.** Dies ist eine treffliche Farce, die man zu kleinen Pasteten gebraucht. (S. Pasteten, kleine.) Zartes, rohes, rein ausgefeinertes und ausgehäutetes Kalbfleisch wird gehackt und durchgestrichen, und mit eben so viel ganz reinem, ganz fein gehacktem Rindernieren- oder Kalbsnierenfett, etwas Fleischbrühe, Milch oder Wasser, oder statt dessen mit etwas gewöhnlicher Sauce oder Saucenfett, einigen Eiern, Salz und Muskatennuß, auch nach Umständen mit etwas geschwitzten feinen Kräutern tüchtig gerieben und genau vermischt. Die Farce soll wohl halten, sie muß aber eine sanfte, zarte Bindung haben.

**Goldammer.** Ein Vogel, so groß wie ein Sperling, mit gelbem Vordertheil und schwärzlich und weißgefleckten Schwungfedern. Im Herbst und gegen den Winter hin ist er fett und recht schmackhaft. Zu diesem Geschlecht gehört auch der höchst delicate Ortolan.

**Goldapfel. Paradies- oder Liebesapfel. Tomate.** Die Früchte müssen vollkommen reif und hochroth gefärbt sein. Man braucht das Mark zu Saucen und Suppen, auch wird es zur Aufbewahrung kurz eingekocht, in Gefäße gefüllt und mit Fett luftdicht gedeckt. Man entfernt aus den Früchten die wässerigen und körnigen Theile, kocht das markige Fleisch ein und streicht es durch ein Sieb. Die damit vermischte Sauce oder Suppe lasse man nicht mehr lange damit kochen; der Goldapfel giebt eine hübsche rothe Farbe und einen guten Geschmack.

**Goldfisch.** Am meisten wird er geräuchert verspeist; in diesem Zustande bildet er beinahe einen eben so großen Handelszweig wie der geräucherte Aal. — Eine kleinere Art Goldfische hält man zur Zierde in Gartenteichen und in Glaskugeln im Zimmer.

**Göse.** S. Aaland.

**Gourmand.** Ein Feinschmecker, ein Liebhaber der guten Tafel, ein Verehrer der feinen Küche und was im Bereiche der Gastronomie liegt, ein Pfleger seines Bauches u. s. w.

**Gourmande.** Liebhaberin derselben Gegenstände.

**Gourmet.** Ein Weinschmecker oder Weinkenner.

**Gourmandise.** Leckerbissen. Gefräßigkeit.

**Granat.** Eine feine Fleisch-, Fisch- oder Krebspeise, die in Form modellirt und ausgestülpt wird. Die Grundlage bildet eine Fischfarce. Den Boden einer glatten Form belege man mit Trüffeln, Cornichons, Krebschwänzen und die Seitenwände in aufstehender Richtung mit gespickten Streifen von Geflügelbrüsten, oder solchen Streifen von Kalbfleisch, Fisch oder gefüllten Krebskrümpfen mit den Nasenspitzen nach unten. Dann ebene und streiche man alles mit Farce einen halben Finger dick über den Gegenständen glatt, so daß die Speise die nöthige Haltung bekommt, fülle in die Mitte ein recht dickes feines Fleisch- oder Fischragout, überdecke es sorgfältig mit Farce, lasse die Speise ein und eine



halbe bis zwei Stunden in heißem Dampfbade stehen, stülpe sie behutsam aus und gebe unten herum etwas flüssige Ragoutsaucce.

**Granatapfel. Italienischer Apfel.** Dieser große, schöne, scharlachrothe Apfel hat ein sehr wohl- und angenehm säuerlich schmelkendes, saftiges, kühlendes Fleisch. Die meisten werden als Tafelobst verspeist, doch geben sie eben auch ein treffliches Compote und eine eben so ausgezeichnete Charlotte.

**Granseer Reissuppe.** Eine Fleisch- oder Geflügelbrühsuppe, welche mit geschwitztem Sellerie und Mehl feimig gekocht und die, nachdem sie durchgegossen ist, mit Reis und feinstreifigem Wurzelwerk gekocht, etwas mit Eigelben lirt, mit Spinatmatte grünlich gefärbt und mit blätterigem oder stückigem Geflügelfleisch angerichtet wird.

**Grasfrosch.** S. Frosch.

**Gratin.** Eine feine Speise, die, wenn ihre Bereitung gut ausgeführt ist, als Zeuge des guten Tons einer jeden Tischführung gelten kann, besonders, wenn sie von feinem Wildgeflügel, feinem, wohl schmelkenden Fisch hergestellt worden. Von diesen sind die Gratins von Krametsvögeln, Lerchen, Schnepfen ic. und die von Zander, Lachs, Aal, Steinbutten und andern Seeffischen vorzugsweise geschätzt; doch nicht minder geachtet sind die Gratins von Gänselebern, insbesondere von Fettgänselebern, dann von feinen Zungen junger Schlachthiere, Wildpret ic. Zu den Wildgeflügel-, Gänseleber- und Zungengratins gehört eine vorzügliche lockere Kalbfleisch- oder Leberfarce (s. Farce), wobei zu denen von Wildgeflügel noch alle Abfälle, die Eingeweide oder dasjenige Fleisch genommen werden, welches man durch das Zerstoßen und Durchstreichen der Gerippe erlangt hat, und eben so müssen alle Abfälle der Leber und Zungen zu der Farce dieser Gratins angewendet werden. Als Würzung dieser Gratinfarce sind geschwitzte, fein gehackte Trüffel, eben solche Champignons, Mufferons, Trüffel-, Champignons- und Sardellenbutter, Parmesankäse, ganz wenig feine trockne Kräuter oder eben so viel feines Gewürz an einem würdigen Platz. Als Fetttheil ist reiner Luftspeck von Erfolg, doch dürfen alle Gratinfarce niemals mit vielem Fett bereitet werden; sie erhalten durch den Zusatz desjenigen Fettstoffs, der von dem Steifmachen des Geflügels, der Fische ic. übrig bleibt, Nahrhaftigkeit genug, und es tritt das überflüssige Fett beim Backen (Gratiniren) doch nur heraus, und eben so vermeide man den Zusatz von zu vielem Semmelbrot; dieser darf niemals den vierten Theil der übrigen Substanz übersteigen. — Die Farce zu den Fischgratins soll sich ebenfalls durch eine lockere, angenehm würzige Eigenschaft vortheilhaft auszeichnen; ihre Würzung beschränkt sich auf geschwitzte, feine, frische Kräuter (s. Finnes-herbes), Sardellenbutter und allenfalls auch etwas Parmesankäse; wie es sich versteht, macht auch sie auf alle Fischabfälle Ansprüche.

Die Procecur, welcher das zum Gratin bestimmte kleine Geflügel un-



terliegt, besteht darin, daß es aus allen Knochen gelöst, mit Farce gefüllt, in seiner ursprünglichen Gestalt wieder zusammengelegt und in Butter oder Fett steif gemacht wird. Fallen die ganzen Stücke starker Krammetsvögel oder Schnepfen zu groß aus, so werden sie in der Länge durchgeschnitten. Bereitet man das Gratin von großem Wildgeflügel, wie Fasanen, Rebhühner *cc.*, so schneidet man aus den Brüsten des vorher geschmorten Geflügels hübsche abgerundete Stücke und verfährt damit wie mit den Zungen- und Leberstücken. Die Fische zum Gratin müssen in oben abgerundete, unten etwas spitz zulaufende, grätenlose Filets geschnitten werden, erhalten an der Seite eine Spalte, in welche etwas Farce gestrichen wird, und werden ebenfalls, aber in frischen Kräutern und Butter steif gemacht. Die in hübsch abgerundete Stücke geschnittene rohe Gänseleber, oder die in der Draise gahr gemachten und dann zwei- oder dreimal gespaltenen Kalbs-, Lamm-, Hammel-, Rehzungen *cc.*, durchspielt man mit keilsförmig geschnittenen Trüffeln, ohne sie einer weitern Procedur zu unterwerfen.

Hieran schließt sich das Formen der Gratins dergestalt, daß man von einem Theil Farce einen etwa zwei Zoll hohen, verhältnißmäßig breiten Kranz auf der äußern Grundfläche einer die Hitze vertragenden Schüssel, also unmittelbar innerhalb des Schüsselrandes bildet und hierbei in die Mitte einen Ausstecher stellt, um eine feststehende Vertiefung zu gewinnen. In die Farce steckt man krantzartig das Wildgeflügel, welches, wenn es zu groß ist, wie schon bemerkt, in der Länge durchgeschnitten wird, oder die Fischfilets, die Leber- oder Zungenstücke, je nach der Eigenschaft des zu bereitlebenden Gratins, streicht alsdann mit einem benähten Messer dergestalt alles glatt und eben, daß ein jeder hineingesteckte Gegenstand auf seiner Oberfläche etwas zu sehen bleibt, deckt es mit Speckplatten oder fettigem Papier, stülpt das Ganze außerhalb mit steifen Papierstreifen und backt es dreißig bis vierzig Minuten in Wasserdämpfen in schwacher Dfenhize. Nach Beseitigung der Decke, Stütze, des Ausstechers und Fettes überzieht man das Gratin mit Sauce, füllt in die mittlere Vertiefung ein Trüffelragout, Musseronsauce *cc.* und garnirt es mit Croutons, Fleurons oder was dazu paßt. Das Wildgeflügelgratin wird außerdem noch mit den Köpfen der Vögel besteckt, von welchen die Augenhöhlen mit Farce ausgestrichen und die Pupillen mit einem Stückchen Trüffel oder Mohrrübe gebildet werden.

**Gratiniren.** Heißt so viel wie leicht oder schwach backen, und weil dies, wie schon oben gesagt ist, bei jedem Gratin geschehen muß, so ist der Ursprung des Wortes füglich hiervon abzuleiten.

**Graue Erbsen. Preussische Erbsen.** Außer der grauen Farbe unterscheidet sie sich durch eine größere, unförmlich rundliche, etwas platt gedrückte Form von der gelben Erbse. Man speist sie mit einer sauren Speck- und Vollensauce, wozu stückig magerer Speck und Zwie-



bein braun gebraten, mit Essig, etwas Brühe und hinlänglich Zucker oder Syrup, so daß die Sauce scharf sauer-süß schmeckt, gekocht, und worin kurz vor dem Auftragen die in Flußwasser weich gekochten, recht gut abgetropften Erbsen gethan und mit einem Theil Speck und Bollen, wenn sie aufgethan sind, bedeckt werden. Man giebt Cotelettes, Bratwurst, Schinken, Rinder-, Schweine- oder Gänsepöckelfleisch dazu.

**Graupe.** Die feinste und beliebteste ist die Perlgraupe in allen Brüh-, Wasser- und andern Suppen, sie muß aber etwas lange kochen; auch giebt sie den feinsten, weißesten Schleim. Selbst von der Perlgraupe kommen verschiedene Sorten an Feinheit vor und auch diese zweite und dritte Sorte ist recht gut. Außer den Perlgraupen giebt es an Größe und Güte noch viele und sehr verschiedene Arten.

**Graupenseim. Graupenschleim.** Die zerstoßene Graupe wird mit vielem Wasser und etwas Butter mehrere Stunden gekocht und dann stark durchgestrichen. Von dem dicken Schleim bereitet man ein Flammeri (s. Flammeri) und dann werden von ihm viele Schleimsuppen bereitet, wozu er mit Fleischbrühe, Wasser, Wein, auch Milch und Weißbier suppenflüssig verdünnt wird. In die Graupenschleimsuppe von Fleischbrühe kommt etwas Butter, in der von Wasser aber mehr Butter, und in die übrigen verhältnismäßig Zucker, auch in der von Wein und Wasser Rosinen oder Corinthen. Alle Schleimsuppen können mit Eigelben, etwas süßer Sahne und frischer Butter abgezogen werden. Um in kürzerer Zeit und mehr Schleim von den Graupen zu gewinnen, zerstoßt man sie vorher, röstet ein wenig Mehl in Butter, thut die Graupen dazu und läßt es mit der dazu bestimmten Flüssigkeit kochen. Soll der Seim als Getränk dienen, so darf er nur dünn sein; man veredelt ihn nach Umständen mit Wein Zucker und Citronensaft.

**Graupensuppe.** Man bereitet sie von Rindfleisch-, Kalbfleisch-, Puter-, Hühner- oder Taubenbrühe, welche man mit etwas geschwisttem Sellerie und Mehl schwach sehnig kocht, sie durchgießt, mit den vorgekochten Graupen verkochen läßt, sie mit Eigelben liirt und mit Geflügel- oder Kalbfleisch anrichtet.

**Graupensuppe von Wasser.** S. Reissuppe von Wasser.

**Grenadins.** Die von Kalbfleisch haben dieselbe Bereitungsweise wie die kleinen Fricandeaux (s. Fricandeaux), nur werden sie etwas kleiner gemacht, weil sie gemeinhin als feines Fleischgericht mit feinem Ragout, oder einer Hasche- oder andern Sauce gegeben werden. Die kleinen rundlichen, hübsch gespickten Grenadins von Kalbsmilch, Reh oder Hasen, auf französische Art auf der einen Seite mit kleinen Krebschereen, oder auf der halben Oberfläche, mittelst Einschnitten, mit Apfelsinenscheiben besetzt und auf einem feinen Ragout in einer schön bordirten Schüssel angerichtet, geben sehr schöne Entrées. Die Grenadins von Wildpret werden wie die von Kalbfleisch hergerichtet.



**Grieben.** So nennt man die von den ausgebratenen Schweine-, Gänselefen, Nierentalg u. zurückgebliebenen, häutigen, braun gebratenen Theile. Sie werden von den niedern Ständen zu Kartoffeln und andern Gemüßen genossen.

**Gribolettes.** Unter ausgezehntes, fein gehacktes Kalb-, Hammel- oder Schweinefleisch mischt man den vierten Theil so viel gehackten reinen Speck, gestaltet hiervon beinahe drei Zoll lange, halb so breite viereckige, und einen halben Zoll dicke Körper, bestreut sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Eiern und geriebener Semmel, bratet sie in Butter und giebt sie zum Gemüse oder mit Jüs.

**Gries.** Der körnige ist jedenfalls dem mehligem, feinen vorzuziehn, jener löst sich beim Kochen nicht so sehr auf, wenn er nicht zu lange gekocht wird; auch muß er hübsch rein sein. Erfurter, Wiener, Krakauer Gries sind gute Sorten. Auch der Hasergries ist eine gute Suppenzuthat.

**Griesbeignets.** S. Beignets.

**Griesbirnen.** Hierzu wird der Gries mit Milch und Zucker fleiß gekocht, und mit einigen Eiern heiß vermischt. Wenn er kalt ist, werden davon kleine Birnen geformt, die in Eiern und Semmel gewendet, ausgebacken und mit einer Vanillensauce gegeben werden. Eben so macht man auch die Reisbirnen.

**Griesklöße.** Man kocht den Gries in Milch, Brühe oder Wasser fleiß, rührt, wenn er beinahe verköhlt ist, zu zwölf Loth Gries acht Loth Butter, vier Eier, etwas Parmesankäse, Salz und Muskatennuß dazu, sticht die Masse mit einem Löffel ab oder dreht sie zu runden oder langen Klößen und kocht sie etwa fünf Minuten. Werden sie zu Milchsuppen bereitet, so kommt in die Masse statt Parmesankäse, etwas Citronen- und anderer Zucker.

**Griesklöße, gebackene.** (Mehlspise à la Munic.) In dieselbe Masse wie vorsteht, kommt noch etwas gekochtes und gehacktes Hühnerfleisch, mehr Käse, mehr Eier und zwar diese in Dottern und das Weiße als Schnee. Man backt die Masse auf einem bestrichenen, flachen Geschirre, sticht sie mit einem Ausstecher in runden Stücken aus, oder schneidet sie beliebig, um die vielen Abfälle zu vermeiden. Wenn die gekochten Griesklöße in die Suppe gethan werden, so giebt man diese besonders dazu.

**Griesmehlspise.** Der Gries wird wie der zu Griesbirnen gekocht, wenn die Mehlspise zum Stürzen eingerichtet oder in einer Form gebakten werden soll. Wird hingegen die Mehlspise in einer Randschüssel oder einem andern Tafelgeschirre unausgestülpt gebacken, so muß der Gries körniger oder lockerer gekocht werden. Zu zwölf Loth Gries zehn Loth zu Sahne gerührte Butter, sieben bis acht Eigelbe, hinreichend Zucker und der Schnee des Eiweißes. Als Würzung ist Vanille, Marasquin, Drangenblüthe, Citronenschale, Zimmt u. beliebt. Zu den gestürzten Griesmehlspisen



giebt man eine Milch-, Chocoladen- oder Weinsauce. Außer dieser einfachen Griesmehlspeise wird dieselbe durch das Beilegen von Confekt, geschmorten frischen Früchten, besonders scheinigen oder stückigen Nappeln, Corinthen u. s. w. verschiedentlich modificirt; diese Mehlspeisen werden aber nicht gestürzt oder mit Sauce gegeben. Alle diese Griespeisen von Reis ebenso.

**Griesmehlspeise mit Käse.** S. Mehlspeise, Käse.

**Griesstrudeln.** S. Reisstrudeln.

**Griesuppe.** Man kocht so viel Gries in schwach gebundener Brühe, Wasser oder in reiner Milch, mit Zimmt, Vanille, Citronenschale und Zucker gewürzt, daß die Suppe weder zu dick noch zu dünn davon wird, köchelt sie mit Eiern oder läßt sie ungebunden. In die Griesuppe von Fleischbrühe passen Suppenkräuter, und in die von Wasser vergesse man die frische Butter nicht. Auch die Weißbiersuppe mit Gries ist nicht zu verwerfen.

**Grillade.** (Sprich Grillfabe.) Alles was geröstet wird und bereits auf irgend eine Weise gahr gemacht worden. Vornehmlich ist es Hammelfleisch, Geflügelstücke &c, was hierzu genommen wird. Man wendet die Stücke in flüssiger Butter, welche mit etwas Ei dünnseimig gerührt worden, und geriebener Semmel, und läßt sie auf der Roste über Kohlengluth eine schöne Farbe annehmen.

**Grillage. Mandelkruste.** S. Nougat. Feinstiftig geschnittene, getrocknete Mandeln werden in eben so viel zur Kugelprobe gesotenen Zucker (s. Zuckergrade) auf Kohlengluth etwas gefärbt, auf einem mit Mandelöl bestrichenem Blech auseinandergetrieben und in Stücke geschnitten oder in Formen gedrückt.

**Grog.** Auf ein Quart kochendes Wasser ein halbes Pfund Zucker und ein Viertel Quart oder mehr oder weniger Rum, je nachdem man das Getränk stark oder schwach liebt.

**Grundbrühe.** S. Fleischfond.

**Gründling.** Ein dem Kaulbars ähnlicher Fisch mit wohl schmeckendem Fleisch; am meisten speist man ihn als Back- oder Bratfisch.

**Grundsauc.** S. Coulis.

**Grüne Bohnen.** S. Bohnen.

**Grüne Erbsen.** S. Erbsen.

**Grüner Salat.** Er besteht aus Kopfsalat, Lattich, Garten- und Brunnenkresse, Rapunzen, Endivien &c. und verschiedenen Kräutern, wie Estragon, Schnittlauch, Trippmadam, Pimpinelle, Pfefferkraut, jungem Sellerie- und Fenchelkraut u. s. w. Die gewöhnliche Annahmeart ist die mit Del, Essig, Salz und Pfeffer, dessen Quantum der Gausmen bestimmt, die aber durch glatt gerührtes, hart gekochtes Eigelb sehr verbessert werden kann. Auch das Belegen mit Sardellen, hart



gekochten Eiern, hahnekammartig geschnittenen rothen Rüben und Sellerie ist zu empfehlen.

**Grünes Obst. S. Früchte.**

**Grünkohl.** Der beste ist der niedrig wachsende mit krausen, grünen und braungrünen Blättern; er ist am schwächsten und verliert einen Theil seiner Schärfe, wenn er Frost bekommen hat. Hierzu gehört auch der Schnittkohl mit glatten, dunkelblau-grünen Blättern, wovon die unteren den Stiel halb umfassen. Der an hohen Strünken wachsende gehört mehr dem Viehfutter an. Man bereitet ihn gehackt oder blätterig, doch wird man wohlthun, wenn man ihn jederzeit etwas blanchirt. Am besten schmeckt er mit Pöfelgänsefleisch-, Pöfelschweinefleisch- oder Schinkenbrühe gekocht, und so viel davon, daß er nicht zu salzig wird; man macht ihn mit Mehlschwitze bindig und mit Zucker hinreichend süß. Mit dem blätterigen hat man sich noch besonders in Acht zu nehmen, daß er nicht musig oder breiig wird. An diesen ist deshalb zum Seimigmachen etwas Sauce besser als Mehlschwitze. Außerdem, daß sowohl der gehackte als der blätterige ganz kurz eingeschmort sein muß, soll ihn auch ein angenehmer süßer Geschmack auszeichnen. So wie zur Bereitung des Grünkohls die oben genannten Brühen die geeignetsten sind, so ist es auch das Fleisch als Beilage. Aber eine vorzügliche hierzu passende Zugabe sind geschmorte Marronen; sie dürfen bei einer Tafel von einigermaßen gutem Ton niemals bei diesem Gemüse fehlen.

**Grünkohl-suppe.** Der Grünkohl wird blanchirt, gröblich gehackt und mit ganz feinem Hafer- oder Reisgries, mit Fleischbrühe, der Brühe von Gänsen oder Enten dergestalt suppenflüssig gekocht, daß sie weder zu dick noch zu dünn wird, dann setzt man den nöthigen Zucker, Marronen oder gebratene Zuckerkartoffeln zu und richtet die Suppe mit Gänsefleisch, Entenfleisch oder Bratwurst oder Schweineschwänzen, alles in hübsche proportionirliche Stücke geschnitten, an.

**Grünling.** Ein kleiner Vogel, der zur Herbstzeit, wenn er fett ist, gefangen und dann gebraten verspeist wird.

**Grüge.** Die Schwadengrüge (s. Mannagries), die feine Buchweizengrüge sind die feinsten Sorten; außerdem giebt es viele Abstufungen an Feinheit und Güte. Die Hafersgrüge erscheint ebenfalls verschiedentlich fein und grob; sie wird am meisten zu Seimsuppen und Getränken gebraucht. Alle Grügarten sind beliebt in Milch gesotten. (S. Buchweizengrüge.) Außerdem braucht man sie zu Mehlspeisen, Puddings, Flammeris u. dergl.

**Gulasch-, Gulaschfleisch, Karlsbader.** Die Scheiben von zartem Fleisch, z. B. von Rinderfilet, Rücken- oder Rippenstück klopft man etwas breit, läßt sie mit gehackten Zwiebeln, Butter und Brühenfett, etwas Wein, Salz und Pfeffer, unter wiederholendem Begießen weich dünsten, fettet die Grundbrühe ab, läßt das Fleisch mit etwas



bräunlicher Sauce durchsprözeln und köcht die Speise mit einigen Eigelben und guter dicker saurer Sahne. Etwas Kapern sind an dieser Speise ebenfalls zu empfehlen.

**Gulasch-, Gulaschfleisch, Ungarisches.** Hier schneidet man das Fleisch in zwei bis drei Finger breite, verhältnismäßig starke, doch mehr flache als dicke, rundliche Stücke, läßt sie mit großwürfligen Zwiebeln und magerm Speck, fein gestoßenem Kümmel, Salz, Pfeffer, einem Glas Rum und eben so viel Wein wie vorstehend dünsten, fettet es ab, läßt es mit brauner Sauce durchschmoren und drückt den Saft von einer Citrone zu vier bis sechs Pfund Fleisch daran. Dieses Gulaschfleisch garnirt man mit Nockeln.

**Gummi-Tragant.** Man braucht ihn zur Bereitung des Tragantteiges, dem Marzipan und andern Zuckerteigarten. Der weiße durchsichtige orientalische wird für den besten gehalten. Er wird zum Gebrauch mit etwas Wasser aufgelöst, etwa zwei Drittheile so viel Wasser als Gummi und hierzu vierundzwanzig Stunden an einen lauwarmen Ort gestellt und alsdann durch ein Lappchen gepreßt.

**Gurke, Kukurmer.** Die gemeine Gurke ist an Größe, Gestalt und Farbe verschieden, denn es giebt rauhschwartzige, glatte, gebogene, gerade, große, kleine, lange und kurze, hell- und dunkelgrüne. Es ist fast die einzige einheimische Frucht, welche man nur genießt, so lange sie unreif ist. Die reifen, gelb gefärbten, haben ein schlaffes, unverdauliches, unschmackhaftes Fleisch und sind deshalb gar nicht geachtet. Die besten sind die im Frühjahr in den Mistbeeten gezogenen. Man genießt die Gurken roh als Salat, oder geschmort als Sauce, Ragout und als Garnitur zu Fleischstücken und wo es viele giebt auch als Gemüse, und außerdem werden eine große Menge von ihnen in Salzsoolen und Säuren eingemacht, von welchen die kleinen Pfeffergurken (Cornichons) sehr beliebt sind. Zum Schmoren schneidet man das reine Fleisch aus und in beliebige Stücke, läßt es eine Zeitlang mit Essig, Salz und Pfeffer mariniren, schmort es in Butter, Zucker, seinem Saft und etwas Brühe und mischt es mit der nöthigen, etwas süß-säuerlich, aber kräftig schmeckenden Sauce, wozu hier eine Grundbrühe von einer Hammelkeule treffliche Dienste leistet. Man kann auch die Gurken beim Einschwichen mit etwas Mehl bestäuben, so machen sie sich ihre Sauce selbst. Zur Garnirung von Fleisch schmort man sie in hübsche rundliche Stücke, oder schneidet sie in zwei Zoll lange Stücke, bohrt die wässerigen und körnigen Theile aus, blanchirt sie, füllt in die Höhlung Kalbfleischfarce und schmort sie hübsch blank mit Butter, Zucker und kräftigem Fleischgrund.

**Gurkenarten.** Außer der gemeinen Gurke, gehört auch hierzu die große weißliche mit wohlsmekendem Fleisch, welche meistens nur in Mistbeeten gezogen wird der gemeine Kürbis, der Indische Kürbis, der Wasser-



kürbis oder Giromon, der Pomeranzenkürbis oder die Melongene, der Markkürbis (vegetabilisch Mark).

**Gurkensalat.** S. Salat.

**Gurkenauce. Gurkenragout.** S. Gurke. Will man die Gurken hierzu nicht besonders schmoren, so kann man sie auch in einer weißen oder braunen Sauce kochen, oder man backt die marinirten Gurkenstücke aus und thut sie in die Sauce. Als Ragout müssen Gurken und Sauce im Quantum gegenseitig gleich sein.

**Güster.** Ein Fisch, der der kleinen Karausche gleicht. Man findet ihn in allen Landseen mit meergleichem Grunde. Das weichliche, mit vielen Gräten durchwachsene Fleisch hat keinen besondern Geschmack.

## S.

**Haarsieb.** Wegen der großen Siebe zum Durchstreichen des Fleisches, der Fische, Pflanzen und anderer Stoffe siehe Durchstreichsiebe. Die gewöhnlichen Haarsiebe mit rundem Boden hat man mit engem und weitem Geflechte. Es muß aus starkem, mehrfach doppeltem Pferdehaar bestehen und zu einem straffen Boden in dem hölzernen Rahmen recht fest und haltbar eingebunden sein; nur solche sprechen für ihre Brauch- und Haltbarkeit. Besonders nützlich und zweckmäßig bewähren sich die kleinen, sogenannten Spizsiebe zum Durchgießen flüssiger Massen.

**Haartuch.** Es besteht aus sogenanntem Müllertuch, und muß mindestens eine Elle lang und etwa dreiviertel Ellen breit sein. Die Haartücher sind höchst brauchbar und auch sehr vortheilhaft in jeder Beziehung, denn nicht allein sind alle Sachen, die durch ein Haartuch gestrichen worden (s. Püree), viel zarter, glatter und feiner, als die durch ein Haarsieb gestrichenen, sondern sie sind neben einem oder einem paar Haarsieben auch viel dauerhafter als diese, wenn sie nämlich immer hübsch rein und trocken gehalten und vor dem Verbrühen, wodurch sie einlaufen, bewahrt werden. Höchst vortheilhaft sind sie bei dem schnellen Durchpressen compakter, schwerflüssiger Massen, welches man, obgleich zwei Personen dazu gehören, in eben so viel Secunden bewerkstelligt, wie man bei dem Streichen durch ein Sieb Minuten dazu brauchen würde.

**Sackemesser.** Die gut verstählte, scharfe Klinge muß stark, bei einer drei Finger breiten Fläche etwa neun Zoll lang sein und einen geraden, glatten Rücken zum Klopfen des Fleisches haben; besser und zweckmäßiger ist der Griff, wenn er statt aus Holz, aus Horn gemacht ist.

**Saché. Sachis. (Sasché. Saschis.)** So heißen alle Speisen, die aus mehr oder weniger fein gehackten Fleisch- oder Pflan-