

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

|

urn:nbn:de:bsz:31-69851

ſauce. Es vertritt hier das Hummerfleiſch das des Krebses im ausge-
dehnten Sinne des Wortes.

Hundspetersilie. S. Gartengleiſe.

I.

Jacobinerlöſe. S. Eierlöſe.

Jacobinersuppe. Man läßt ein Quart Wein und ein Viertel
Quart Waſſer mit Zimmt und dem nöthigen Zucker einige Minuten
kochen, quirlt es mit vier Eigelben ab, worunter man einen halben Eß-
löſſel Mehl und die nöthige Flüſſigkeit genommen und es durchgegoſſen
hat, und richtet die Suppe, an die noch als vorzüglich den Geſchmack he-
bend, Citronenzucker und Citronenſaft kommt, mit ausgeſtochenen oder
geſchnittenen Jacobins an.

Jacobins. S. Eierlöſe.

Jägersuppe. Sie iſt mit der franzöſiſchen Nationalsuppe nahe
verwandt, und unterſcheidet ſich nur dadurch, daß, wenn die franz. Na-
tionalsuppe von Schlachtfleiſch bereitet, zu der Jägersuppe Wildpret ge-
nommen wird.

Jasmin. Die wohlriechenden Blüthen nimmt man zur Würzung
von Miſchsuppen (kalter und warmer), Cremen, Mehlspeiſen, ſpirituöſen
und kühlenden Getränken.

Jaueriſche Wurst. Von den harten Fleiſch- oder ſogenann-
ten Knackwürſten iſt dieſe handlange, etwas gebogene Wurst die beſte.
Jauer treibt einen bedeutenden Handel damit. Sie beſteht aus grob ge-
hacktem Schweinefleiſch und Fett, Gewürzen, gehackter Citronenſchale und
ganz wenig Kümmel, ſie kommt zunächſt eine kurze Zeit in eine gute Pö-
kellake und wird dann ſchwach geräuchert. Am beſten ſchmecken ſie ohne
Weiteres durch Fett gezogen und geröſtet; ſie paſſen zu allen Kohl- und
Wurzelgemüſen.

Jeſuiter Bierſuppe. Sie wird wie die Jacobiner Weinsuppe
bereitet, nur nimmt man ſtatt Wein und Waſſer, gutes Weißbier.

Jeſuiter Omelettes. S. Omelettes.

Indianiſche Krefſe. S. Kapuzinerkrefſe.

Indianiſcher Safran. *Cureuma.* Iſt in England ſehr
in Gebrauch; er gleicht an Farbe unſerm Safran, iſt aber von eigen-
thümlich unangenehmem Geſchmack.

Indianiſche Vogelneſter. Der koſtbarſte Luxus chineſi-
ſcher Tafeln iſt ein Gericht dieſer eßbaren Neſter; doch ſind ſie auch
hier und überall, wegen ihres enormen Preiſes, denn in Canton ſelbſt

kostet das Pfund der besten über vierzig Thaler, ein Artikel der seltensten Leckerbissen. Von den, im indischen Archipelagus und den Küsten des chinesischen Meeres befindlichen Höhlen, liefern diejenigen, welche auf Java und Sumatra anzutreffen sind, die meisten Vogelnester, denn man rechnet, daß jährlich zweimalhundertundvierzigtausend Pfund zum Werth von zwei Millionen Thaler ausgeführt werden. Sie erscheinen bei uns als eine eingetrocknete Gallerte von weiß-grauer Farbe in fast breitgedrückter eiförmiger Gestalt, etwa einige Messerrücken dick. Sie rühren von einer Art kleiner Schwalben her, und wengleich man über die eigentlichen Bestandtheile der Nester noch nicht einig ist, so ist dennoch anzunehmen, daß sie vegetabilischen Stoffes sind und aus mehreren Arten des Ceylon-Moosees bestehen, die der Vogel zum Bau des Nestes aus den unzugänglichsten Felsenschluchten zusammenträgt. Die beste Sorte wird nach Peking für die Tafel des Kaisers geliefert. Die Arbeit, bis sie zum Genuß geeignet sind, ist endlos, denn, wengleich die höchst mühsame Waschung und Reinigung von den Federn ihrer Versendung vorhergeht, so bleiben dennoch eine unendliche Menge kleiner Federn darin zurück. Man läßt sie daher in Flußwasser so weit erweichen, um diese mit einem spizen Instrument herausnehmen zu können; weil die Federn sehr versteckt liegen, muß man sich sehr in Acht nehmen, daß bei dieser mühsamen, zeitraubenden Arbeit die Nester nicht zerrissen werden. Nach dieser Operation müssen sie in immer stets gleichmäßig warmem Wasser sich so weit auflösen, bis sie einer hin und wieder getrennten, dickflüssigen, schlüpfriegen oder zähen gallertartigen Masse gleichen. Aus dem Wasser kommen sie in eine treffliche Kraftbrühe, mit welcher sie gleich aufgetragen und gespeist werden müssen, weil sie bei längerer Verzögerung in der Brühe gewöhnlich wieder hart werden. Die „Kraftbrühsuppe mit indianischen Vogelnestern“ nimmt auf den feinsten Tafeln den ersten Platz ein.

Indigo. Man braucht ihn zum Blaufärben der Zuckerglasuren (s. Zuckerglasuren), wozu durch das Reiben mit etwas Wasser auf einem Teller eine Auflösung bewirkt wird. Eine appetitlichere blaue Farbe vermittelt man durch eine Vermischung von Veilchensaft und etwas Kermes-saft oder Cochenille.

Indischer Kürbis. S. Giromon.

Ingredienzien. Zuthaten. Alle Stoffe, die zur Zusammensetzung einer gewissen Speise gehören, sie mögen würczischer, pflanzlicher, fleischiger oder fischiger Art sein oder aus Naturprodukten oder menschlichen Fabrikaten bestehen, werden unter den Namen Ingredienzien oder Zuthaten verstanden.

Ingwer. Obgleich er die Wurzel eines der gesündesten Gewürze sein soll, so ist er doch von sehr erhitzenender Eigenschaft. Wenn er nicht an Warmbier, Glühwein u., auf Reisen oder Jagden an seinem Platz wäre,

so ließe sich kaum angeben, bei welchen Speisen er am zweckmäßigsten und passendsten zu verwenden sei. In Ostindien macht man von dem frischen Ingwer ein Confekt, das sehr zum Trinken reizt und die Verdauung befördert; überhaupt wird er dort wegen seiner magenstärkenden Eigenschaft sehr geachtet; auch braucht man die Blätter zu Salat und andern Speisen.

Ingwer = Marsellen. In ein Pfund zum starken Flug gekochten Zucker (s. Zuckergrade) kommt ein Loth gestoßener weißer Ingwer; man gießt den Zucker in schmale, kleine Kästchen zum Erkalten.

Insekten. Diese Thierklasse ist die ärmste an genießbaren Produkten. Sie liefert die verschiedenen Arten Fluschkrebse, die Hummer, Seespinnen, Taschkrebse, Krabben u. s. w. als die benutz- und anwendbarsten in die Küche.

Insprucker Mehlspeise. In acht bis zehn Loth zu Sahne gerührte Butter giebt man nach und nach zwei Eier, sechs Dotter, einen mit Milch gekochten, steifen Brei von Milchbrot, hinlänglich Zucker, zehn Loth süße und zwei Loth bittere mit Drangenblüthwasser fein geriebene Mandeln und den Schnee von dem Eiweiß, backt die Masse ein und eine halbe Stunde in einer glatten Form, und giebt nach dem Ausstülpen eine lichte Milchsaucen mit Drangenblüthessenz dazu.

Johannisbeere. Sowohl die weiße, als die rothe, giebt herrliche Confecte (s. C.), besonders wenn sie ausgekernert wird; sehr ansprechend und erfolgreich sind die davon bereiteten Fruchtgallerte (s. Gelee), Fruchtäfte u., Gelee (s. Einnacharten der Früchte) und dann wird der Saft zu manchen kühlenden Getränken und bisweilen zu Punsch gebracht.

Johannisbrot. Von einem halben Pfund Mehl, einem Viertel Pfund Zucker, vier Eidottern und vier Loth Butter macht man einen Teig, treibt ihn zu einer dünnen Platte aus, sticht zwei Zoll im Durchmesser haltende runde Scheiben davon aus, backt sie in mäßiger Hitze, belegt sie mit Johannisbeergelee, überzieht sie mit weißer Zuckerglasur, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und läßt sie in lauer Hitze trocknen.

Isländisches Moos. Man erhält es in den Apotheken. Man brüht es mit kochendem Wasser, um die eigenthümliche Bitterkeit hinreichend zu entfernen, wäscht es mehrere Male, nimmt auf ein Quart Wasser etwa vier Loth Moos und läßt es eine halbe Stunde oder länger kochen, preßt es zunächst durch und läßt es mit einem Viertel Pfund weißen Candiszucker bis zu einem Viertel Quart einkochen und kalt werden. Es wird als Arznei für siechende und brustleidende Personen gebraucht.

Israeliten = Kalteschale. Man läßt etwas Zimmt, Citronenschale, einige Gewürznelken und etwas Cardamom in etwa einem Quart Wasser auskochen, thut etwas klar gerührtes Kraftmehl oder Reiskries, daß es etwas feimig wird, eine Flasche Rothwein und hinreichend

Zucker daran, und gießt es durch über feinstiftige Mandeln, Citronat, Drangenschale und Thorer Pfefferkuchen.

Italienische Compotes. Hierzu nimmt man Marronen, schlägt sie an den Spitzen übers Kreuz, und röstet sie in eine Kaffeetrommel oder eisernen Pfanne bis sie knacken und auffspringen. Man zieht sie rein ab, läßt sie in einem klaren Zuckersyrup einige Male durchkochen und hierauf abtropfen, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel. Nachdem sie angerichtet sind, gießt man den klaren Sud darüber, in welchen zuvor der Saft einer Orange und einer halben Citrone gedrückt worden.

Italienische Eierkuchen. S. Eierkuchen, Italienischer.

Italienische Sühnerbrüste. Eine treffliche Entréespeise, wozu man die enthäuteten Filets von braisirten Hühnern mit etwas recht weißer Farce bestreicht, mit Stiften von Macaroni in der Länge einer halben Fingerbreite besteckt, in die Deffnung ein Stückchen runde schwarze Trüffel steckt und unter Speckscheiben 10–15 Minuten in einem lauen Ofen stellt. Nach Beseitigung des Speckes richtet man die Brüste auf einem, in einer bordirten Schüssel angerichteten feinen Ragout an.

Italienische Kräutersauce. S. Kräutersauce. Die Kräuter werden aber hier mit feinem Del abgeschwigt. Auch giebt es eine weiße italienische Sauce mit Del. (S. Grundsauce.)

Italienische Macaroni. S. Macaroni.

Italienische Mehlspeise. Man röstet zwölf Loth Mehl in einem viertel Pfund Butter gelb, kocht hiervon mit einem viertel Quart Milch einen Brei, thut einige gebackte und in Butter weich geschwigte, weiße Zwiebeln, ein achtel Pfund würstigen Rindermark, zwei Eier, sechs Dotter, ein viertel Pfund Parmesantäse, das gebackte Brustfleisch eines gekochten alten Huhns, etwas Pfeffer, Muskatennuß und Salz, und den Schnee des Eiweißes dazu, legt eine glatte Form mit gebackenen Plinzen aus, thut die Masse hinein, backt sie ein und eine halbe Stunde langsam und stülpt sie aus.

Italienische Omelettes. S. Omelettes.

Italienische Polenta. S. Polenta.

Italienische Trüffelsauce. Ein halbes Pfund oder mehr in dicke Scheiben geschnittene Piemontesische Trüffel (s. Trüffel) werden in ganz feinem Del geschwigt, mit Mehl bestäubt, mit Orvietto, Lacrimae-Christi oder anderm Wein und Fleischjus gekocht, Schaum und Fett abgenommen und zu der nöthigen Kürze eingefotten und noch mit etwas Rheinwein versetzt. Statt die Trüffel einzumehlen, kann man, was noch besser ist, braune Coulis dazu nehmen.

Italienische Wurst. S. Salame.

Italienischer Salat. Er besteht aus mancherlei Ingredienzen, z. B. Sardellen, Oliven, eingemachten Champignons, Cornichons,

braunschweiger Wurst, geräuchertem Lachs, Kapern, Neunaugen, Citronenscheiben, eingemachtem jungen türkischen Weizen, Muscheln u. s. w. Es versteht sich, daß jedes seine eigene Vorbereitung erhalten muß; Sardellen, Neunaugen, Lachs, Cornichons werden in zu einander passende Stücke, braunschweiger Wurst und Citronen gespalten und in Scheiben geschnitten, und will man den Salat mit Aspice in einer Form zum Ausstülpen einsetzen, so muß alles vorher, aber jedes besonders, in gutem Del und Essig gemengt werden. Die Form muß breit und flach sein. Man gießt zuerst einen Boden Aspice und wenn dieser kalt und fest geworden, ordnet man alles recht zierlich und nett ein, indem man immer etwas Aspice dazwischen träufelt. Von Lachs, Kapern, Cornichons, türkischem Weizen, braunschweiger Wurst und Muscheln kann man einen Theil zurücklassen, um, wenn der Salat ausgestülpt ist, mit diesen Ingredienzien und den ausgezackten Citronenscheiben außerhalb noch eine geschmackvolle Garnitur anzubringen. Wird der Salat nicht in der Form modellirt, so richtet man ihn in ansprechend und hübsch nuancirten Feldern auf der Schüssel an, garnirt ihn mit den zackigen Wurst- und Citronenscheiben und gießt hinreichend Del und den Essig darüber.

Judenkirsche. Bei der alten Kochart brauchte man sie wegen ihrer schönen rothen Farbe zum Verzieren, besonders des ganzen Wildenschweinskopfes. Die moderne Kochmethode hält sich an correcte, geschmackvoll gehaltene Verzierungen und giebt wenig mehr auf dergleichen bizarre Schaugerichte, die manchmal so bunt waren, daß sie einem Harlequin gleich sahen; inzwischen pugt die Judenkirsche recht hübsch, ist auch genießbar.

Jüliennesuppe. Dies ist eine klare Suppe mit vielem feinfadigen Wurzelwerk, Wirzig-, Blumenkohl u. s. w., überhaupt wie es bei der Gärtner-suppe gesagt ist, mit welcher die Jülienne in naher Verwandtschaft steht, denn wenn dort das Gartengewächs in hübsche Stücke in die Suppe kommt, so giebt man es hier, wie schon oben bemerkt, in feinen Faden (s. Filets) darin; im übrigen belegt man die Jülienne wie die Gärtner-suppe oder Jardinière.

Jüs. Fleischjüs. Braune Brühe. Auf den Boden eines etwas breiten Geschirrs (Casserole) thut man ein gutes Theil kleinstückig geschnittenes Rindertalg und mindestens noch einmal so viel dickscheibige Zwiebeln und eine oder zwei Mohrrüben, so daß man alles durcheinander mengt, dann belegt man es reichlich mit dicken Scheiben von magerm Rindfleisch und läßt es auf schwachem Feuer so lange schweigen, bis sämtliche Zuthaten mit dem ausgelaufenen Fleischsaft dunkelbraun angefeßt haben, füllt kaltes Wasser darauf, nimmt das geronnene Fett ab und läßt es wie eine gewöhnliche Fleischbrühe mit Wurzelwerk mehrere Stunden sacht kochen. In dieser Zeit kommt noch Kalbfleisch daran, und überhaupt kann man alle Fleisch- und Geflügelabfälle hierzu gebrauchen. Man gießt den Jüs durch eine Serviette und sucht durch ein aberma-

liges Auffüllen einen Nachjüs zu gewinnen. Hauptregel ist, daß man sich vor dem Braustigwerden in Acht nehme. Man braucht den Jüs zu allen Arten klaren und gebundenen braunen Suppen, Saucen und Ragouts. Außer von Rindfleisch macht man auch Jüs von Wildpret, besonders von Hirschfleisch auf dieselbe Weise.

R.

R. f. C.

Kabeljau. Ein dadurch höchst merkwürdiger Fisch, weil er durch verschiedene Zurichtungen in mancher andern Gestalt und Beschaffenheit vorkommt. Wird er z. B. der Länge nach getheilt und eingesalzen, so heißt er „Laberdan.“ Wird er in Hälften von der Sonne aufgetrocknet, so giebt er den bekannnten, beliebten „Stockfisch.“ Wird er ferner übereinander geschichtet und zwischen jede Schicht eine Lage Salz gestreut, und spült man ihn, nachdem das Salz eingebrungen ist, ab, so kommt er unter den Namen „Klippfisch“ vor. Er wird in den nördlichen Meeren, vorzugsweise auf der großen Stockfischbank von Newfoundland zu vielen Millionen, von ein und einem halben bis drei Fuß lang, jährlich gefangen. Der aschgraue, unter dem Bauch silberfarbige Körper ist nach dem Schwanz zu zusammengedrückt, Kopf und Maul unverhältnißmäßig groß; an letzterm sitzt oben eine starke Bartfaser, die großen Augen sind verschleiert. Sein Fleisch ist weiß und blätterig und von trefflichem Geschmack. Am besten ist es aus Wasser und Salz abgessotten und mit jedweder holländischen Sauce, mit gebackter Peterfilie und Eigelb bestreut und mit brauner Butter und Mostrich zc. Auch im Ofen geschmort mit Krebsragout oder einem solchen von Austern oder Muscheln, ist der Kabeljau vortrefflich. Seine Blase enthält Leimstoff.

Kaffee. Das ausgebreitetste, gebräuchlichste Getränk, aber auch von so höchst verschiedener Qualität, wie man beinahe keins wiederfindet, denn nicht allein, daß man von einem Loth gebrannter Bohnen eine bis sechs Tassen Flüssigkeit herstellt; man greift auch zu stellvertretenden Ingredienzien, wie Cichorien, Eicheln, verschiedene Getreidearten zc. Die Hauptsache ist das Brennen der Kaffeebohnen in einer Trommel; sie dürfen nur braun gefärbt sein und es darf von diesen immer nur so viel gemahlen werden, als man gerade bedarf. Den besten Kaffee erzielt man mittelst der Kaffeemaschinen, weil hier die aromatischen Stoffe durch die eingeschlossenen Dämpfe nicht so leicht verfliegen können und der gemahlene Kaffee mehr ausgezogen wird. Bei der Filtrirmethode mittelst eines