

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Jungius, Ludwig Ferdinand**

**Leipzig, 1848**

Z

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

## B.

**Zabayan.** S. Chaudeau.

**Zander.** **Sander.** **Sandbars.** Von allen Fischen der süßen Gewässer gebührt ihm, wegen seiner ausgezeichneten Eigenschaften, der erste Platz. Sein weißes, blätteriges, zartes und wohlsmekendes Fleisch ist nicht allein jeder Vereitung fähig, sondern giebt auch die beste Farce; ja es möchte schwerlich ein Fisch gefunden werden, der alle diese Tugenden in einem solchen Grade in sich vereinigt, als der Zander; deshalb wird er auch der Fasan der süßen Gewässer genannt, wie es die Steinbutte als solcher der Meere ist. Der Umstand, daß man diesen Fisch einsalzen und so mehrere Wochen auf der Eisgrube gut erhalten, oder ihn einäschern, und dann als Stockfisch zubereitet, aufstischen kann, spricht noch mehr zu seinem Vortheil. (S. unten.) Man fängt ihn in den nördlichen Gewässern von dreiviertel bis funfzehn Pfund schwer, auch wohl noch größer, doch liefern ihn nicht alle Gewässer von gleicher Güte; besonders schmackhaft sind die aus der Havel, der Spree, Oder und den Landseen der Mark Brandenburg, Pommerns 2c. mit sandigem Grunde. — Zu den gewöhnlichen Lieblings Speisen von Zander rechnet man auch die, wo der Fisch aus Wasser und Salz abgessotten und dann mit jeder beliebigen Sauce aufgetischt wird, von welchen Auster- oder Muschelsauce oder ein solches Ragout, ferner die ächte und die gewöhnliche holländische Sauce, die holländische Sauerampfer- oder Petersilien sauce, die Krebs sauce oder das Krebsragout, Mostrich- oder Kapern-, Kräuter-, Sardellen-, Veloutésauce, oder braune Butter und Mostrich am meisten an der Tagesordnung sind. Der Fisch wird hierzu ganz oder in Scheiben oder in Stücke geschnitten oder als Filets behandelt, und mit Kartoffeln in jeder Form belegt oder es werden diese dabei gegeben. Sehr angesehen ist der Zander in Filets oder grätenlose Stücke geschnitten oder als grätenlose Hälften und dann in einem flachen, breiten Geschirr mit Butter, Citronensaft, Salz und etwas Flüssigkeit von Wasser, Fisch- oder Fleischbrühe gahr gemacht und mit jenen Saucen aufgegeben. Ferner ist er in jeder Form im Ofen geschmort, gebraten oder gebacken mit und ohne Panirung, oder mit Butter und Petersilie, oder nach Art des Hechtes auf deutsche Art gesotten u. s. w. sehr willkommen. Eben so ist er schon wegen seiner wenigen Gräten ein schätzbares Produkt zu Blanquettes, - einen und kleinen Ragouts, Croquettes, Coquillen- und Becherspeisen, zu Popiettes, Schüsselfisch und Schüsselpastete, Bols-avent, als Filets: n Papierkästchen und Papillotes, zu Fischcotelettes, allen

Arten Würsten, in allen erdenklichen Formen natürlich oder in Bekleidungen als Suppenbeilage, endlich als wirklicher Suppenfisch und die ganz kleinen als trefflicher Brat- oder Backfisch u. s. w. stets an einem würdigen Platz. Noch treten verschiedene feine Speisen von diesem Fisch auf.

**Zander, Cambridge.** An einem Fisch von mindestens drei Pfund, der unter sorgfältiger Vorbereitung unter den Kiemendeckeln ausgenommen worden, so daß der Bauch geschlossen bleibt, macht man auf beiden Seiten gegen den Rücken hin von zwei zu zwei Fingerbreiten in die Haut Einschnitte und trennt von jeder Seite dieser Einschnitte die Haut etwas los, ohne sie jedoch gänzlich vom Fisch abzuschneiden. In die dadurch entstandene Spalte streicht man unter Zurückschieben der Haut eine mit Sardellenbutter gewürzte, recht weiße Fischfarce, so daß dadurch glatte, gewölbte und eben so breite Erhöhungen entstehen als die Grundfläche der Haut beträgt, besteckt die weißen Farceerhöhungen wechselseitig mit kleinen, halbrunden, glatten oder sägeförmig gezähnten, schwarzen Trüffel-, grünen Cornichons- und orangefarbigen Mohrrübenscheibchen und halben Krebschwänzen dergestalt, daß die verzierten Erhöhungen gegen die Grundfläche der grauen Haut hübsch gefällig abstechen. Der so verzierte Fisch wird auf dem Bauch liegend mit etwas gehörig gesalzener Brühe, Butter, Citronensaft, etwas Wein im Ofen treffend gahr gemacht, wenn man zuvor noch die erhöhten Stellen mit Speckscheibchen gedeckt hat, um sie vor dem Färben zu schützen, sofort nach dem Anrichten in gleicher Lage mit verzierten Popiettes oder dergleichen großen Knefs garnirt und mit Kräuter- oder Sardellensauce aufgetischt.

**Zanderfilets, einfache.** S. Filets. Man macht sie, wenn sie gehörig mit Salz durchzogen sind, mit Butter, feinen Kräutern, Citronensaft und etwas Wein gahr, richtet sie kranzförmig an, überzieht sie mit Kräuter- oder Sardellensauce und garnirt sie mit Croutons, Florons oder kleinen, runden Kartoffeln oder man richtet die Filets in einer mit einem feinen Teigrand bekränzten Schüssel oder in einer schön bordirten Schüssel an.

**Zanderfilets, farcirte.** Diese sind sehr beliebt. Man schneidet an der Seite der hübsch proportionirt und nicht zu klein geschnittenen Filets eine Spalte, streicht in diese etwas feine Farce, die mit feinen, geschwitzten Kräutern, Sardellenbutter und etwas Parmesankäse gewürzt worden, macht die Filets wie die einfachen gahr und richtet sie auch so an.

**Zandergratin.** Mit denselben Filets und derselben Farce wie oben, bearbeitet man diese Speise nach Vorschrift des Gratinartikels, überzieht sie mit derselben Sauce und umkränzt sie mit derselben Garnitur. S. Gratin.

**Zander, Mayonnaise.** Hiezu gehören kleine flache, propor-

tionirte Filets, die mit Del und Citronensaft gahr gemacht, und wenn sie kalt sind, in Del und französischem Estragoneffig marinirt werden. Die Mayonnaisensauce bereitet man nach Vorschrift mit Fischbrühe und gallertfähigem weißen Stand oder Aspice und zieht durch diese die marinirten Fischfilets, so daß die Sauce einige Messerrücken dick darauf sitzen bleibt, richtet sie hübsch markirt an und umkränzt sie mit Aspiceroutons, wenn man eine einfache Mayonnaise aufstischen will, bei welcher bisweilen auch die Fischfilets zur Hälfte mit grüner und weißer Mayonnaise überzogen und dann wechselseitig je ein weißes und ein grünes angerichtet werden. Die verzierte Mayonnaise ist hinsichtlich der Anrichte- und Verzierungsmethode wesentlichen Modifikationen unterworfen, wie es bei Mayonnaise und Verzierung gesagt ist. Das Belegen der Fischfilets mit farbigen Stoffen nachdem sie durch weiße oder grüne Mayonnaisensauce gezogen sind, und das hierauf folgende wiederholte Begießen mit halb erkaltetem Aspice, bis sie einen Spiegel bekommen haben, ist sehr angesehen; man richtet sie im Kranz an, giebt in die Mitte die Sauce und außerhalb Aspiceroutons. Auch ist die Zandermayonnaise in kleinen Stücken oder ganz kleinen Filets, ferner als kalte Blanquette zc. in die Mitte eines verzierten Aspicerandes angerichtet, eine hübsche kalte Speise, wozu man den Aspice in einer Cylinderform mit schmalem Rand, deren Boden man mit kleinen farbigen Modellen ausgelegt hat, gallern läßt und ihn sofort ausstülpt, und beinahe eben solche Ansprüche auf ein hübsches Aeußeres macht diese Speise, wenn man sie in einer glatten Stürzform, deren Boden ebenfalls zuvor mit Aspice ausgegossen und verziert worden, gallern läßt und ausstülpt oder sie einfach anrichtet, und dann mit rothen Krebschwänzen, halb harten, verzierten und überspiegelten Eierhälften, Ribisbeeren, Oliven, kleinen weißen Zwiebeln zc. hübsch correkt und elegant garnirt u. s. w. S. Mayonnaise und Verzierung.

**Zander, Parmesaner.** Man schneidet den Fisch aus den Gräten und, ohne die Haut abzunehmen, in einen Zoll große Würfel, läßt diese, wenn es etwa zwei Pfund oder mehr Fisch gewesen, in zehn bis zwölf Loth Butter, mit Salz und Citronensaft gahr werden, und dann auf einem Siebe abtropfen, schwigt in dem abgetropften Saft drei bis fünf feinscheibige Zwiebeln weich, schwigt zunächst hiermit sechs bis sieben Eßlöffel Mehl und kocht hiervon mit einem Quart Sahne oder guter Milch eine recht dicke Sauce, vermischt sie heiß mit drei Eiern und streicht sie durch. Dann giebt man noch einige Eier und Eidotter, ein paar Händevoll Parmesankäse, etwas Pfeffer und den Fisch dazu, und backt die Speise in einer Tafelcasserolle oder Randschüssel, nachdem man sie oben mit Parmesankäse und Butter gedeckt hat, etwa dreiviertel Stunden, so daß sie sich oben schön färbt.

**Zanderpopiettes.** Dies ist eine sehr angesehene Speise, besonders die verzierten Zanderpopiettes, und wenn sie mit einer hübschen

Garnitur aufgetragen oder in einer hübsch bordirten Schüssel angerichtet worden. In die Mitte der flachliegend oder aufgestellt kranzartig angerichteten Popiettes, kommt eine Fischblanquette oder ein solches Ragout mit Krebsauce oder ein Krebsragout u. s. w. (S. Popiettes und Popiettes, Fisch-.)

**Zander als Stockfisch.** Soll der Zander in Ermangelung von wirklichem Stockfisch diesen vertreten, so wird er hierzu eingässhert; doch muß man nur großen Zander dazu nehmen. Man spaltet ihn, schneidet den Rückgrat aus, und aus jeder Seite die Bauchgräten, salzt sie sehr mäsig, reibt sie mit gestiebter, buchener Asche und ein wenig ungelöschtem Kalk ein, bestreut sie noch damit, legt sie mit den Fleischseiten zusammen, so daß die Haut außerhalb kommt, schlägt sie in ein Tuch und läßt sie etwa acht Tage unter einer leichten Presse liegen. Will man den Fisch alsdann zubereiten, so wäscht man ihn gut ab, schneidet ihn aus der Haut und in hübsche Stücke, läßt diese eine kurze Zeit in Wasser ziehen und kocht und behandelt den Fisch sofort wie den wirklichen Stockfisch und tischt ihn auch eben so auf. S. Stockfisch.

**Zander, überzogener.** (à la St. Ménéhould.) Hierzu nimmt man ebenfalls nur grätenlosen Fisch, entweder hübsche Portionsstücke oder ganze Hälften, überzieht sie nach dem hinreichenden Einsalzen mit einer Drei- oder St. Ménéhouldmasse (s. Dreimasse), und verfolgt das weitere Verfahren, wie es bei „Ueberzogene Fische“ steht.

**Zandersuppe.** S. Fisch-, Russische Fisch- und Sterletsuppe.

**Zeisig.** Dieser kleine Vogel wird zur Herbstzeit sehr fett, wo man ihn bis an den Kopf gerupft und zwischen einen gespaltenen Stab geklemmt, hin und wieder auf den Markt bringt. Man bratet ihn nach Art der Lerchen mit geriebener Semmel, auf welche Art er sehr gut schmeckt.

**Zerfahrene Nudeln.** Auf ein Ei und ein Eidotter vier Eßlöffel geriebene Semmel, vier Eßlöffel Milch, etwas Salz und Muskatennuß. Die gut durcheinander gerührte Masse schüttet man in die kochende, kräftige und wohlschmeckende Fleischbrühe, ohne darin zu rühren; zieht man die Suppe später auf, so bilden sich davon kleine Gräupchen und die Suppe erscheint ganz klar, die dadurch noch mehr gewinnt, wenn man die Bouillon etwas gefärbt hat.

**Zerfahrene Suppe.** So heißt die mit vorstehend angegebenen Nudeln bereitete Suppe.

**Zerfochen.** S. Zerfochen.

**Zerlegen.** Hierunter versteht man das Aushäuten und Zergliedern des Wildprets. Es erfolgt dies auf die Art, daß zuerst unten von den Hinterläufen bis zum Aufbruch hin innerhalb die Haut aufgeschnitten und diese mittelst Hand und Messer von dem Schenkel abgelöst, dasselbe Verfahren mit dem andern Schenkel wiederholt, dann ein ähnliches Aufschneiden und Ablösen der Haut mit den Vorderläufen vorgenommen,

diese von der Brust abgetrennt und sofort die ganze Haut über Hals und Rücken abgestreift wird. Bei dem Schwarzwildpret ist diese Procebur wegen des Fettes und der dicken Haut schwierig, denn, wenn man beim übrigen Wildpret die Haut größtentheils abstreifen kann, so muß man sie hier zwischen Fett und Haut sorgfältig mit einem Messer abtrennen. Das Zergliedern vereinigt sich mit dem Zerlegen oder folgt diesem zunächst; es ist insofern abweichend, weil bei den größeren Thieren die Schenkel im Wirbel abgelöst, bei den kleineren aber über dem Kreuz abgeschlagen werden, wodurch bei den ersteren, außer dem Rücken oder Zimmer noch ein Ruthen- oder Blumenstück entsteht. Nach dem Ablösen der Blätter schlägt man die Brust glatt vom Zimmer ab und trennt auf gleiche Weise den Hals von letzterem und den Kopf vom Hals; es versteht sich, daß es von ganz großem Wildpret zwei oder mehrere Rückenstücke giebt.

**Zerschneiden.** Heißt so viel als das Schneiden nach unbestimmten Formen, das Zergliedern oder Zerstückeln großer oder größerer Körper, oder wenn größere Fleisch- oder Fischstücke in einen unregelmäßigen, kleinen Zustand versetzt werden. Von dem Zerschneiden, Schneiden und Zuschneiden würde also ersteres die wenigste und letzteres die meiste Aufmerksamkeit erfordern. S. Zuschneiden.

**Ziege.** Dieses hinsichtlich seiner Milch und wegen der geringen Mittel zu seiner Unterhaltung höchst nützliche Hausthier, bildet jedoch keinen feststehenden Schlachtfleischartikel und hat in dieser Beziehung für die Küche, insbesondere für die feinere Küche weiter keinen Werth. Das Fleisch ist weichlich und unschmackhaft und muß, wenn es den nicht verwöhnten Gannnen einigermaßen zugänglich gemacht werden soll, vor der Zubereitung als Braten oder geschmort eine entsprechende Marinade oder Beize bestehen. Indeß muß manche Ziege, und wenn auch erst, nachdem sie ihre Milchspenden eingestellt und keine jungen Thiere für die Hauswirthschaft mehr hergiebt auf die Schlachtbank und sofort in die Küche der niederen Stände wandern, doch sind es insbesondere die jungen Ziegen, welche von diesen Ständen gebraten werden. Schmackhaft ist die Ziegenmilch und der davon bereitete Käse.

**Ziegenbart.** S. Korallenschwamm.

**Ziemer.** Dieser Vogel gehört zum Krammetsvogel- oder Drosselgeschlecht; er ist olivenbraun und größer als der gewöhnliche Krammetsvogel. Er bildet oft während des Spätherbstes und Winters einen großen Handelszweig, wo eine bedeutende Menge dieser Vögel im Harz und Schwarzwald gefangen wird; er nimmt alsdann einen sehr würdigen Platz als Braten ein und theilt übrigens auch alle Behandlungs- und Bereitungsarten des gewöhnlichen Krammetsvogels.

**Zimmer.** So wird der Rücken des hohen, niederen und Schwarz-

wildprets genannt; es ist bekanntlich der vorzüglichste und geschätzteste Theil am ganzen Wildpret.

**Zimmt.** Dieses überaus angenehme Gewürz erhalten wir von einem auf der Insel Ceylon in Ostindien wachsenden Baume, der wohl anderthalb Fuß dick und zwanzig bis dreißig Fuß hoch wird. Ein sonderbarer Baum, der das, wodurch er sich so sehr empfiehlt, nicht, wie andere Gewächse, zur Schau, sondern in sich verschlossen trägt. Die Blüthe riecht wiederlich und auch die Frucht ist nur für die Vögel genießbar. Die äußere Rinde des Baumes ist grau und fast ganz geruch- und geschmacklos, auch der zweiten fehlt die zimmtartige Eigenschaft und nur erst die dritte, feinere Rinde liefert den gewürzreichsten, dünnchaligen Zimmt. Man gebraucht ihn pulverisirt und ganz und nur der erstere wird genossen, der letztere aber in Flüssigkeit oder bei den Speisen selbst ausgekocht. Obgleich er das Sieden mehr verträgt, als die viel feinere Vanille, so verliert auch er durch ein zu langes Kochen, insbesondere empfiehlt sich der Zimmt an Milchspeisen und Backwerken.

**Zimmtkränze.** Auf ein Pfund Zucker sieben Eier oder sechs Eier und zwei Dotter, ein Pfund feines Mehl und ein halbes Loth pulverisirter Zimmt. Zucker und Eier werden mit einer Drathruthe zu einer dicken Masse geschlagen, und es wird alsdann der Zimmt und das Mehl darunter gerührt. Dann wird die Masse mit einem Eßlöffel auf ein mit Speck bestrichenes Backblech gesetzt, mit dem Mittelfinger zu runden Fingern gedreht und mit demselben, aber in etwas Mehl getauchten Fingern zu runden Kränzen geformt. Nachdem man sie etwa eine Stunde hat stehen lassen, backt man sie in ganz mäßiger Hitze.

**Zimmtkuchen.** Die Masse und Bereitung ist ganz dieselbe, wie vorsteht, nur unterbleibt die letzte Procedur, so daß man statt der Kränze kleine runde Kuchen, nach Art der Aniskuchen herstellt. Die Masse kann man auch von der Hälfte der Zuthaten bereiten.

**Zimmtkuchen anderer Art.** Hierzu rührt man etwa ein halbes Quart Milch mit hinreichender Wärme und etwas Mehl klar und läßt es an einem lauwarmen Ort aufgehen, thut zunächst sechs Eier, ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Loth Zimmt, abgeriebene Citronenschale, etwas Muskatennuß und so viel Mehl dazu, daß es ein loser, gut zu handhabender Teig wird, den man unter Zusehen von einem viertel Pfund flüssiger Butter so lange schlägt, bis er große Blasen wirft, ihn alsdann einen halben Zoll dick ausrollt, davon vier Zoll lange und anderthalb Zoll breite Streifen schneidet, diese gut aufgehen läßt, sie mit Eiern bestreicht, mit Zucker, gehackten Mandeln und Zimmt bestreut und sie in mäßiger Hitze backt.

**Zimmttröhrchen.** Ein halbes Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, sechs Loth Butter, zwei Eier, zwei Eigelbe und ein halbes Loth Zimmt werden mit so viel Milch eingerührt, daß es eine schwerflüssige Masse

wird. Dann werden von dieser Masse in einem Zimtröhrcheneisen auf Kohlen- oder flammendem Feuer nach Art der Waffeln dünne Blätter gebakken und diese schnell um eine etwa anderthalb Zoll starke Walze gerollt. Man giebt die Kuchen so oder mit geschlagener Sahne oder füllt sie kurz vor dem Speisen damit.

**Zimtröhrcheneisen.** Es besteht wie das Waffeleisen aus zwei viereckigen oder runden, aber ganz flachen Scheiben, die innerhalb eine ganz fein vertiefte Zeichnung haben; auch die mittelst eines Scharniers übers Kreuz laufenden Stiele sind wie die des Waffeleisens.

**Zimmtschnitte.** Man bereitet sie von Buttermilch, der zu einigen Messerrücken dick ausgerollt und in zwei Platten geschnitten wird; die eine dieser Teigplatten bestreicht man mit einer dicken Mandelcreme und deckt die andere darüber, fährt mit dem Nollholz leicht darüber hin, schneidet davon fünfviertel Zoll breite und drittel Zoll lange Stücke, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker, bespritzt sie mit Wasser und bakt sie in starker Hitze zu schön gelbbrauner Farbe.

**Zimtwaffeln.** In ein halbes Pfund zu Sahne gerührte Butter nach und nach vier Eier, zwei Dotter und ein halbes Pfund Zucker, dann zwanzig Loth Mehl und ein halbes Loth Zimmt. Nachdem die Masse gut gerührt ist, bakt man davon in einem Zimtwaffeleisen, nach Art der Bärmwaffeln, die Kuchen und pudert sie mit Zucker und Zimmt ein. Auch kann man ein halbes Pfund Butter, dreiachtel Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mehl und ein Loth Zimmt dazu nehmen.

**Zimtwaffeleisen.** Es hat dieselbe Konstruktion wie das Zimtröhrcheneisen, nur ist es etwas tiefer geschnitten und entschieden rund; es hält also hinsichtlich der Vertiefungen die Mittelstraße zwischen dem Zimtröhrchen- und dem gewöhnlichen Waffeleisen.

**Zimtzucker.** Hierzu stößt man den Zimmt zuerst mit etwas Zucker, damit er recht fein wird, fügt nach und nach mehr Zucker hinzu, so daß man auf ein Loth Zimmt etwa acht bis zwölf Loth Zucker nimmt. Man gebraucht den Zimtzucker zum Einpudern der Kuchen, Bestreuen des Reisbreyes, vieler anderer Milch- und Mehlspeisen.

**Zinnerne Schraubenflasche.** S. Schraubenflasche.

**Zubereiten. Zubereitung. Zurichten. Zurichtung.** Daß das Zubereiten oder die Zubereitung, das Zurichten oder die Zurichtung sich der Vorbereitung anschließen müsse (s. Vorbereitung), liegt in der Natur der Sache. Die Vorbereitung bringt die eßbaren, rohen Naturstoffe bis zur Zubereitung, durch diese erst werden sie gemeinschaftlich zu dieser oder jener Speise verarbeitet und zu derjenigen Vermischung gebracht, durch welche eben der Wohlgeschmack der Speisen hervorgeht. Die Zubereitung ist also gewissermaßen der Inbegriff alles Kochens im ausgedehntesten Sinne des Worts.

**Zuchtung.** S. Rappen und Mastung. Von unserm Hausgeflügel

sind die Puter am schwierigsten zu erziehen, weil deren Zungen sehr empfindlich sind, und eine Menge von ihnen noch im zarten Alter dem Einfluß einer schlechten, nassen Bitterung unterliegt, deshalb nimmt man den Lege-Truthühnern oft ihre Eier weg, vertauscht sie gegen Enteneier und läßt sie von dem Truthuhn ausbrüten, das den Betrug nicht eher gewahr wird, bis die Zungen ins Wasser gehen. Mehr vertragen schon bei der Zuchtung die Haushühnergeschlechter, wenn nicht ein Theil der schmerzlichen Operation des Kappens und Poulardirens unterliegt. Von den Wasservögeln des Hausgeflügels vertragen die jungen Enten viel mehr, als die jungen Gänse. Wenn man die jungen Gänse sorgfältig mit Körnern, Wurzeln und andern Pflanzenstoffen füttert, so graben dagegen die viel gefräßigeren jungen Enten bald mit ihren spatensförmigen Schnäbeln alle Moräste und Pfützen auf und fressen alsdann, wie die Schweine, alles was ihnen vorkommt. Ueber die vollständige Zucht und Wartung des Geflügels sehe man „Oekonomisch-Veterinärische Hefte von Joh. Riem, Leipzig bei Voss u. Comp.“

**Zucker.** Es giebt zwei Arten: den Rohrzucker und den Frucht- oder Traubenzucker. Der Rohrzucker findet sich am häufigsten im Zuckerrohr, aber auch in Ahornbäumen, Kunkelrüben, Schilfrohr, Mohrrüben, Zuckerwurzeln, Pastinak u. s. w. Er wird in den Zuckersiedereien durch Einkochen des Zuckerfastes mit einem geringen Zusatz von Kalk und das Klären mittelst Ochsenblut u. als eine krystallisirte Masse gewonnen. Ist er bis zum Krystallisationspunkt eingedampft, so läßt man ihn in thönernen Hutförmigen erkalten und rührt ihn öfters um, damit die regelmäßige Krystallisation verhindert und eine körnige, krystallinisch gruppirte Masse bewirkt werde. — Der Fruchtzucker wird aus allen süßen Früchten, Trauben u. gewonnen; er ist weniger angenehm süß, als der Rohrzucker, auch weniger auflöslich. Milchzucker findet sich nur in der Milch, er ist von schwach-süßem, fadem Geschmack. Mannazucker aus dem Saft der Mannaesche ist glänzend, angenehm, aber schwach süß. Der Wurzelzucker aus den Wurzeln des Süßholzes hat einen widerlich süßen Geschmack. — Bei der Zubereitung, insbesondere der Backwerke, überhaupt bei dem hauswirthschaftlichen Gebrauch wird sich der feine Zucker, Raffinade oder feiner Melis, immer am vortheilhaftesten bewähren. Der höhere Preis wird durch den besseren Gehalt und die stärkere Süßigkeit aufgewogen, ja viele Speisen, worunter besonders Backwerke, werden sogar durch grauen, schlechten Zucker verdorben; mithin ist er hierzu, sowie zu dem Einmachen der Früchte nicht brauchbar.

**Zuckerbäcker.** Dies hat dieselbe Bedeutung wie Conditior, Confiseur, Canditor u. s. w.

**Zuckerbäckerei.** Die Anstalt, wo alle Arten feine Zucker- und andere Backwerke bereitet, alle Arten Früchte auf die verschiedenste Weise eingemacht, allerlei Gefrorenes und Getränke, Kuchen- und Tafelaufsätze,

viele Sorten Zuckerwerk ic. angefertigt, ferner die verschiedenartigsten Liqueure mittelst Destillation und Infusion hergestellt werden u. s. w. Durch diesen Geschäftsgang unterscheidet sich die Zuckerbäckerei von der gewöhnlichen Kuchenbäckerei, weil hier nur einfache und gewöhnliche Backwerke, meistens Bärmgebäcke, zubereitet werden.

**Zuckerbogen.** Man bereitet eine Masse wie zu Zimmluchen, aber ohne Zimmt und dafür mit vier Loth flüssiger Butter, streicht sie einige Messerrücken dick auf lange, ovale Stücke Oblate, backt sie sehr behutsam und biegt sie eben so vorsichtig über einen walzenförmigen Gegenstand in halbe Bogen. Sollte die Masse zu kalt werden und die Kuchen zerbrechen wollen, so muß man sie einen Augenblick wieder in den Ofen stellen.

**Zuckerbrezeln.** S. Brezeln, Zucker.

**Zuckerbrötchen.** S. Bonbons.

**Zuckercollatschen.** In ein halbes Pfund zu Sahne gerührte Butter rühre man von fünf zu fünf Minuten zwei Eier, drei bis vier Dotter und ein halbes Pfund Zucker, so daß man immer ein Ei und einen Eßlöffel Zucker dazu thut, füge die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt dreiviertel Pfund feines Mehl hinzu, setze in zollbreiten Zwischenräumen mit einem Eßlöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Butter oder Speck bestrichenen Backblech, lege auf jedes Häufchen zwei halbe Mandeln mit den Spitzen nach innerhalb, bestreue die Häufchen mit Zucker und backe sie behutsam in einem nicht zu heißen Backofen.

**Zuckerdüten.** Man rührt von fünf Eiern, so viel Zucker als fünf Eier wiegen und eben so viel Mehl und zwei Loth flüssiger Butter eine Masse ein, streicht sie zu kleinen, länglich-runden Platten auf einem mit Butter bestrichenen Backblech dünn auseinander, backt sie in einem mäßig heißen Ofen, schneidet sie vom Blech und dreht sie schnell zu kleinen Düten, die man mit geschlagener Sahne oder Confekt füllen und sie selbstständig aufstischen oder ungefüllt zur Garnirung großer Kuchen gebrauchen kann.

**Zuckererbse. Zuckerschote.** S. Erbse, grüne.

**Zucker, farbiger.** S. Streuzucker.

**Zucker, Geruch.** S. Citronen-, Frucht-, Drangenblüth-, Drangen-, Rosen-, Vanille- und Zimtzucker. Auch durch das Pulverisiren von Anis und andern körnigen, würzigen Stoffen und durch das behutsame Uebersprühen von feinen, wohlriechenden Essenzen, auf die Art, wie man den farbigen Streu- und Grobzucker gewinnt, läßt sich Geruchzucker herstellen. (S. Streuzucker.)

**Zuckergespinnst.** S. Sultane.

**Zuckerglace. Zuckerglasuren.** S. Glasuren.

**Zuckergrade.** Durch die Mannichfaltigkeit von flüssigem Zucker, welcher bei der Bereitung von Backwerken, besonders zu Kuchenaufsätzen,

Zuckerge-spinnt, einigen Gefrorenen, Einmachen der Früchte u. s. w. nothwendig ist, hat die Backkunst die Classification dieses Zuckers nach Graden geordnet und jedem dieser Grade einen eigenen Namen gegeben. Das Kochen des Zuckers geschieht in einem Zuckerlöffel (s. Löffel, Zucker-) und probirt man den kochenden Zucker mit den Fingern, so müssen diese allemal vorher in kaltes Wasser getaucht werden, bevor man damit in den Zucker fährt, weil man sich sonst verbrennt.

**Zuckergrad I. (Breitlauf- oder Lappenzucker.)**

Er zeigt sich, wenn der klare Zuckersud so lange gekocht wird, bis er sich an dem hineingetauchten und wieder herausgehobenen Löffel dünn auseinander breitet und der abgefallene Tropfen breit auseinander läuft.

**Zuckergrad II. (Fadenzucker.)** Er erfolgt, wenn bei fortgesetztem Kochen des Zuckers der mittelst Eintauchens des Daumens und Zeigefingers gewonnene Tropfen bei dem Auseinandermachen der Finger sich als ein kleiner Faden zeigt, der beim Zurückziehen einen kleinen Tropfen bildet.

**Zuckergrad III. (Perlzucker.)** Er zeigt sich, wenn er bei derselben Fingerprobe sich mehr ausdehnt und mehr spinnt, und bei dem Auseinandergehen sich ein, einer Perle gleichender Tropfen bildet.

**Zuckergrad IV. (Flug- oder Blasen Zucker.)** Dieser ermittelt sich, wenn man durch die Löcher eines hineingetauchten und wieder herausgehobenen Löffels bläst und es zeigen sich alsdann auf der andern Seite des Löffels kleinere oder größere Blasen.

**Zuckergrad V. (Kugeln Zucker.)** Dieser wird dadurch bemerklich, wenn man ein Stückchen Holz in kaltes Wasser taucht, schnell damit in den kochenden Zucker und wieder zurück ins kalte Wasser fährt, und der daran sitzenbleibende Zucker sich zu einer Kugel drehen läßt.

**Zuckergrad VI. (Bruchzucker.)** Er wird durch fortgesetztes Kochen sehr bald erreicht, und erweist sich, wenn bei vorstehender Probe der an dem Stäbchen angelegte Zucker zerbricht.

**Zuckergrad VII. (Caramelzucker.)** Ein noch etwas weiter fortgesetztes Kochen ergiebt endlich diesen höchsten Grad, wo bei der bemerkten Probe der Zucker krachend zerbricht. Hat der Zucker beim Kochen einmal diesen Grad erreicht, so geht er sehr leicht zum Färben über, und um dies zu verhüten, muß man den Zuckerlöffel einen Augenblick in kaltes Wasser setzen.

**Zucker, Grob.** S. Streuzucker.

**Zuckerjüs. Gebrannter Zucker.** Man läßt etwas Zucker mit etwas Wasser in einem, am besten unverzinnten, kupfernen Gefäß so lange auf schwachem Feuer kochen, bis er sich dunkelbraun, ja bis zum glänzenden Schwarz gefärbt hat, während man mit einer kleinen Kelle oder hölzernem Stab zuletzt darin herum rührt, kocht ihn dann ungesäumt mit Wasser vom Geschirre los, damit er nicht verbrennt und gießt

ihn in eine Flasche. Ein zu viel gebrannter oder verbrannter Zucker hat nicht allein einen braunigten Geschmack, sondern färbt auch nicht; indefs bleibt auch bei dem treffendsten Grad des Brennens immer ein etwas widerlich bitterer Geschmack zurück und man darf deshalb stets nur sehr wenig in die zu färbende Speise nehmen. Die auf richtigen Prinzipien basirte, vornehme Küche bedient sich nur des Fleischjus und es wird von ihr der Gebrauch des Zuckerjus verachtet und streng verpönt.

**Zuckerkränze.** Auf ein halbes Pfund Zucker vier Eier, sechs Loth Butter und zwanzig Loth Mehl. Zucker und Eier schlägt man unter nach und nach erfolgendem Zugießen der flüssigen Butter zu einer dickschäumigen Masse, würzt sie mit Vanille, Orangen- oder Citronenschale und mischt das Mehl dazu, rollt sie mittelst feinem Zucker zu kleinen Walzen, dreht davon kleine Kränze und backt sie in mäßiger Hitze. Man kann dieses kleine Backwerk vor dem Einsetzen noch mit rothem oder grünem Hagelzucker (s. H.) bestreuen, besonders, wenn man es zur Garnirung großer Kuchen brauchen will; auch bereitet man die Zuckerkränze von Linzer Tortenteig. (S. Linzer Brezeln.)

**Zuckerläuterung.** Um den Zucker recht klar zu bekommen, wird er öfters geklärt oder geläutert, wozu man auf jedes Pfund Zucker etwa die Hälfte eines Eiweißes mit ein wenig Wasser etwas schäumig schlägt, mit einem viertel Quart Wasser vermischt und mit dem klein geschlagenen Zucker auf dem Feuer so lange aufzieht, bis er kochen will, ihn sofort mit etwas kaltem Wasser abschreckt und so lange von der Seite kochen läßt, bis aller Schaum ausgefocht und beseitigt ist. Man gießt den krystallklaren Zucker zunächst durch den Zipfel einer reinen nassen Serviette oder durch ein Haartuch.

**Zuckerlöffel.** S. Löffel, Zucker-.

**Zuckermasse. Zuckerteig.** Die größte Mannichfaltigkeit herrscht unstreitig in der Zuckermasse oder dem Zuckerteig und dies besonders in jenen Produkten, die daraus hervor gehen, weil der Zucker als Ingredienz die meiste Modification zuläßt, ohne von seiner eigenschaftlichen Lieblich- oder Süßigkeit zu verlieren. Doch bildet nicht allemal der Zucker das feststehende Hauptingredienz; öfters theilen der Zutritt von Mehl, Kraft- oder Kartoffelmehl gleiche Rechte mit ihm: auch sind Eier von mehr oder minderer Bedeutung und bei einigen Massen auch Butter nothwendig. Die aus Zuckerteig hervorgehenden Gebäcke gehören mit einigen Ausnahmen der feinen Zuckerbäckerei an. Außer den verschiedenen kleinen Kuchen, die nach dem Alphabet der Buchstabe "C" enthält, rechnet man auch alle Arten Bisquits, die Aniskuchen und die aus derselben Masse, aber mit verschiedenen anderen Gewürzen hergestellten Gebäcke, die vorstehenden und nachfolgenden Zuckerbäckereien, ferner die kleinen Gebäcke, deren Grundstoff Königsglace ist, überhaupt alles Zuckerwerk, wenn es auch etwa aus Tragant oder hartem Zuckerteig be-

steht ic. und viele andere alphabetarisch angegebene kleine Kuchen dazu. Alle haben übrigens das Vorrecht allgemein zu gefallen. Die Zucker-  
masse bedingt den feinsten Zucker und das trockenste, feinste Mehl.

**Zuckernudeln.** Diese bereitet man von Eidottern, zu jedem Dotter einen Eßlöffel voll ganz feinen Zucker und so viel ganz feines Mehl, daß es ein glatter fester Teig wird. Von dem dünn ausgerollten Teig schneidet man die Nudeln mehr oder weniger fein (s. Nudeln), backt sie zu schöner Farbe aus und giebt sie mit einer Wein- oder Milch-  
creme auf. Von den Zuckernudeln läßt sich auch eine Mehlspeise nach Art der gewöhnlichen Nudeln herstellen.

**Zuckernüsse.** Ein Pfund Zucker wird mit drei bis vier Eiweiß und etwas Citronensaft zu einer dicken, weißen Substanz gerührt (Königsglace), mit etwas präparirtem Gummi-Tragant vermischt, dann in drei Theile geschieden, von welchen der eine mit Kermesfarbstoff roth, der andere mit Spinatgrün grün gefärbt wird, der dritte aber seine weiße natürliche Farbe behält. Man setzt hiervon etwa haselnußgroße Häufchen auf Papier, läßt sie in einem verkühlten Ofen, in der Röhre oder dem Wärmespindel trocken werden und beseitigt das Papier.

**Zuckerschnitte.** Es werden zwölf Loth Zucker, acht Loth fein geriebene Mandeln, vier Eier, vier Eigelbe, ein Anrichtelöffel voll guten Rum, unter nach und nach erfolgendem Zugießen von zwölf Loth flüssiger Butter in einem Reibenapf gerührt oder in einem Topf geschlagen, und zuletzt mit zwölf Loth ganz feinem Mehl vermischt, dann auf einem mit Butter bestrichenen Backblech dünn auseinander gestrichen, mit ganz feinem Zucker bestäubt, gelb-braun gebacken und in zwei Finger breite, mehr als fingerlange Stücke geschnitten. Die Zuckerschnitte erscheinen selten in dieser einfachen Zubereitung, man findet sie fast immer mit irgend einem feinen Gewürz, z. B. mit Vanille, Drangenschale, Drangenblüthe, Citronat, Chocolate, Anis, Zimmt u. dergl. modificirt, welches je nach seiner Beschaffenheit fein würflich oder pulverisirt unter weißen, rothen oder grünen Streuzucker gemischt und vor dem Einsetzen oder Backen über den Teig gestreut wird.

**Zuckerschote. Zuckererbse.** S. Erbse, grüne.

**Zuckerstrauben.** Hierzu wird ein halbes Pfund Mehl und ein halbes Pfund Zucker mit Eiweiß zu einer schwerflüssigen Masse eingerührt, welche man durch eine trichterartige Form mit drei oder vier Löchern (s. Trichter) in heißes Backfett, in mehreren Absätzen, jedesmal auf einer andern Stelle, tropfen läßt, es zu schöner Farbe backt und mit Zucker einpudert. Will man dies Backwerk zur Garnirung größerer Kuchen benutzen, so biegt man es nach Umständen noch warm über eine Walze krumm, oder drückt es in eine kleine, krause Form aus.

**Zuckertartelettes.** Mit dünn ausgerolltem Teig, wie solcher bei den Linzer Brezeln aufgeführt ist, legt man kleine flache Tarte-

lettesformen (s. T.) aus, belegt den Teig zu etwa zwei Duzend Kuchen bis auf einen kleinen Raum am Rande mit einer Masse von sechs Loth Mandeln, worunter einige bittere, sechs Loth Zucker, abgeriebener Citronenschale, zwei Eiern, zwei Dottern und zwei Loth Butter in erhabener Form, flechtet von dem Teig ein kleines Gitter darüber, backt die Kuchen in nicht zu schwacher Hitze und bestreut sie mit Zucker, oder glacirt sie leicht mit einer Eiweißglace. Statt der Mandelmasse füllt man diese Kuchen auch mit Confekt.

**Zuckerteig.** S. Zuckermasse.

**Zuckerteig, harter.** S. Croquantteig. Bei dieser Hinweisung wird der gütige Leser auf den dortigen Druckfehler aufmerksam gemacht, indem bei der Vorschrift des Croquantteiges der Zusatz des Eiweißes unerwähnt geblieben. Man füge also zu einem halben Pfund Puderzucker dreiviertel Pfund ganz feinem, oder zur Hälfte Kraft- und zur Hälfte Weizenmehl und zwei Loth Butter noch so viel Eiweiß hinzu, daß dadurch ein fester, glatter Teig entsteht u. s. w.

**Zuckerwasser.** Auf ein Quart frisches Brunnenwasser sechs bis acht Loth Zucker oder etwas mehr oder weniger Zucker, je nachdem man es süß zu haben wünscht. Man trinkt es in der Regel kalt und nur bei Unpäßlichkeiten und leichten Krankheiten wird es nach Umständen heiß genossen.

**Zuckerwerk.** Hierzu rechnet man allerlei Dragée, Plätzchen, Marfellen, Pastillage und andere Zucker- und Brustkücheln, überzogene und gebrannte Mandeln, überzogene, überglasete und bereifte Früchte, überzogenen Calmus und allerlei dergleichen körnige Stoffe, Zuckernüsse, Mandel- und Gerstenstangenzucker, Bonbons, Conserven u. s. w.

**Zuckerwurzel.** Sie besteht aus mehreren, etwa fingerdicken, ungleich länglichen, rübenartigen, unförmlichen Knollen, die oberhalb mit einander verwachsen sind, und die ein derbes, mürbes und leicht zerbrechliches, weißes Fleisch von süß-aromatischem Geschmack und Geruch haben. Wegen dieser Eigenschaft erfreut sich die Zuckerwurzel keiner besonders großen Frequenz im Küchenwesen; man nimmt sie als Suppenwurzel, unter den Wurzelsalat, oder als Bestandtheil einiger Gemüßspeisen, aber höchst selten als selbstständiges Gericht. Will man die Zuckerwurzeln auf die letzte Art aufstücken, so blanchire man sie nach dem sauberen Putzen und Zusutzen, schwinde sie in Butter und etwas Fleischbrühe ab, nehme sich aber vor dem Zuweichwerden und dem Zerfallen in Acht, was sehr bald geschehen kann, vereinige sie mit etwas weißer Sauce, etwas gehackter und geschwitzter Petersilie, und verbinde sie mit einigen Eigelben; Cotelettes feglicher Art, glacirtes oder geröstetes Geflügel paßt am besten dazu. Auch backt man die Zuckerwurzeln, wozu sie nach dem Abschwitzen, in Del und Citronensaft marinirt, in Eiern und Semmel um-

gewendet, oder in einen Ausbacketeig getaucht, in Backbutter ausgebacken und als Garnitur zu Fleisch oder Fisch gegeben werden.

**Zunge.** Von dieser ist die der Schlachtthiere ein beanspruchter Artikel und von allen diesen wieder die Ochsenzunge, besonders die gepökelte, die geschätzteste. Die Zungen der Schlachtthiere werden frisch als verschiedene, selbstständige Speisen mit irgend einer Sauce, entweder natürlich oder in Fettbrühe gesotten oder überzogen und gebacken, ferner als Gratin, Becherspeise, als Ragout u. s. w. bearbeitet gern aufgetragen, auch dienen sie mehreren Gemüsen, frisch oder gepökelt, als Beilage oder Garnitur, bilden im ersteren Zustande Bestandtheile von feinen Ragouts, werden im letzteren, besonders die Rinderzunge, zur Verzierung und zum Belegen warmer und kalter, feiner Speisen, und letztere, sowie die Schweinszunge zur Bereitung von Würsten gebraucht, wie es die Schlachtthierartikel in alphabetarischer Ordnung nachweisen. Weniger beachtet ist die Zunge des Wildprets; weil man sie selten gleich nach der Tödtung des Thiers ausschneidet, so ist sie bei dem Zerlegen des Wildprets meistens verdorben, wozu sie mehr als die übrigen Fleischtheile geeignet ist, indeß sind frische Reh-, Hirsch- und Wildschweinszungen natürlich oder überzogen mit irgend einer pikanten Sauce, oder als Ragout bereitet, eine willkommene Speise. Bei den Fischen und anderen eßbaren, kaltblütigen Thieren ist die Zunge, besonders bei den kleineren, ein zu unbedeutender Bestandtheil um als selbstständige Speise aufzutreten; von den Süßwasserfischen ist die Karpfenzunge etwas delikates, und von den Seefischen die des Delfhins von einiger Beachtung.

**Zungengratin.** S. Gratin.

**Zungenragout.** Nach geschehener Vorbereitung kocht man die Kalbs-, Hammel-, Lamms- oder Schweinszungen, auch Rindszungen und Wildpretszungen in schmackhafter Fettbrühe oder Braise, schneidet sie, wenn sie kalt und ausgepust sind, in zollgroße, unförmliche, runde oder eckige, oder in einen halben Zoll breite und einen Zoll lange oder in längliche bis zu federtielstarke Stücke, und besonders in letztere Stücke, wenn das Ragout als Becherspeise dienen soll, und mischt sie im richtigen Verhältniß mit einer trefflichen braunen Sauce, die mit der abgefetteten und eingekochten Braise, worin die Zungen gekocht sind, gekräftigt und mit Madeira, Malaga, Rheinwein oder Medoc eingekocht und im Geschmack gehoben und mit Citronensaft und etwas Cayennepfeffer abgeschärft werden. Als Garnitur des angerichteten, größeren Zungenragouts passen Croutons jeglicher Art, Florons, Croquettes, Crepinettes, gebackene Zungenstücke, solcher Kalbsbrägen u. dergl.

**Zungenwurst.** S. Wurstbereitung und Wurst, Blut-

**Zunge, See.** S. Seezunge.

**Zurichten. Zurichtung.** S. Zubereiten. Zubereitung.

**Zusammengesetzte Creme.** S. Creme.

**Zusammensetzen. Zusammensetzung.** Die Vereinigung oder Verbindung einzelner Ingredienzien zur Erlangung einer gewissen complecten Masse, dieses oder jenes Teiges zc. zu Kuchen, Backwerken, Mehl- und vielen andern Speisen u. s. w.

**Zusatz. Zusetzen.** Die nachträgliche Beimischung eines gewissen Gegenstandes oder einzelnen Stoffes zur Hauptmasse oder der zusammen zu setzenden Substanz. Das Hinzufügen derjenigen Ingredienzien, die den Wohlgeschmack der Speise vermitteln oder zur Vollendung desselben, oder überhaupt der ganzen Speise beitragen sollen.

**Zuschneiden.** Zwischen diesem Ausdruck und dem einfachen Schneiden ließe sich etwa die Parallele ziehen, daß, wenn unter Schneiden alles dasjenige verstanden wird, was regelmäßig oder nach gewissen Formen mittelst eines Messers oder eines andern scharfen Instruments vollbracht wird, so würde das Zuschneiden, obgleich mit gleichen Instrumenten, sich doch nur auf das Schneiden nach bestimmten Mustern oder einer vorliegenden, gegebenen Form beziehen.

**Zustuzen. Stuzen.** Man gebraucht den Ausdruck bei Pflanzen-, Fisch- oder Fleischstoffen, wenn man nämlich deren mehr oder minder große, mehr oder minder kleine natürliche Körper durch Beseitigen, Abschneiden oder Abrunden gewisser unansehnlicher oder hinderlicher Theile, die beabsichtigte oder passende Form zu geben sucht. Z. B. bei dem Schneiden oder Beputzen aller Arten Wurzel-, Fleisch- oder Fischstücke, der verschiedenartigen Filets, der Fleischtendrons, der Fleisch- und Fischfrikandeaux, der Fleisch- und Fischpopiettes, allerlei Geflügelstücke, Kalbsmilch u. s. w. Das Zustuzen macht also gewissermaßen oder insofern auf die Bedeutung eines Theils des Dressirens (s. D.) Anspruch, als es gemeinhin mittelst Instrumente bewerkstelligt, während die Prozedur des Dressirens meist nur auf Manipulationen beruht, und durch individuelle Geschicklichkeit vollbracht wird.

**Zuthaten.** S. Ingredienzien.

**Zuthaten, würzige.** S. Würzige Zuthaten.

**Zwieback.** Man hat gerösteten und ungerösteten, runden und langen Zwieback; aller wird zur Bereitung von Speisen gebraucht, doch zu diesen wieder mehr der ungeröstete, und der geröstete mehr als Kaffee-, Theegebäcke zc. benutzt, wozu sowohl der runde als der lange nach Umständen mit einer mit Rosenwasser flüssig gerührten Zuckerglace glacirt wird; doch auch zum Ueberstreuen bei dem Backen einiger Fruchtkuchen, z. B. Preussischer Pflaumentuchen, Apricosentuchen u. s. w., zum Paniren einiger Frucht- und anderer Beignets, zur Bereitung von Kaltschalen, und, in Stücken als Beigabe zu warmen und kalten Milch- und Obstsuppen wird der geröstete, und der ungeröstete mehr zu Mehlspeisen, armen Rittern Suppen zc. angewendet. — Will man den Zwieback selbst bereiten,

so nimmt man auf etwa eine halbe Meße Mehl zwei bis drei Eier, acht Loth Butter, vier Loth Zucker, zwei Eßlöffel abgetropfte Wärme und so viel lauwarme Milch, daß es ein lockerer, leicht biegsamer und zu handhabender Teig wird. Man schlägt den Teig mit sämtlichen Zuthaten, außer der Butter, die man nach und nach dazu gießt, nach Vorschrift des Wärmteiges an, oder bereitet ihn mit einem sogenannten Stellteig oder Hefenstück (s. Hefenstück). Man läßt den Teig mit einem Tuch bedeckt, hinlänglich aufgehen, rollt davon lange Walzen, bricht davon Stücke von der Größe eines Eies ab, dreht sie zu runden Häufchen, läßt sie noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit geklärter Butter, backt sie in mäßiger Ofenhitze, schneidet sie, wenn sie abgekühlt sind, quer durch und röstet sie im Ofen gelbbraun. — Zu dem langen Zwieback gestaltet man statt der Häufchen etwa vier Zoll breite, verhältnismäßig lange Stollen, schneidet sie auf der Oberfläche rund herum von einem halben zu einem halben Zoll breit ein und bestreicht und backt sie wie die vorigen. Will man die langen Zwieback rösten, so schneidet man sie in den Einschnitten durch und röstet sie wie die runden und sollen sie glacirt werden, so bestreicht man sie mit obiger Glace und trocknet sie ab, und eben so macht man es auch mit dem zum Glaciren bestimmten runden Zwieback.

**Zwieback andrer Art.** Diese sind sehr zu empfehlen. Es wird ein halbes Pfund Butter flüssig gemacht, mit zwei Eiern, zwei Dottern, vier Loth Zucker, etwas abgeriebener oder gehackter Zitronenschale, etwas gestoßenem Zimmt, guter Wärme und etwa einem halben Quart Milch vermischt und sofort mit so vielem Mehl verbunden, daß es vorstehenden Teig ergibt, der nun tüchtig geschlagen und wie jener bearbeitet wird.

**Zwieback, Holländischer.** Zu dem letzten Teig nimmt man noch vier Loth Butter und vier Loth Zucker mehr und es werden die Zwieback immer mit einer Rosenglace glacirt.

**Zwieback, Schiffs-.** S. Schiffszwieback.

**Zwieback's-Arme-Ritter.** Sie werden von ungeröstetem, langem Zwieback bereitet. S. Arme Ritter.

**Zwieback'sbeignets.** Die von ungerösteten, langen Zwieback passend geschnittenen Scheiben erweicht man nur sehr wenig mit Wein und etwas feinem Zucker, fügt immer je zwei und zwei mit Apricosen-Himbeer- oder einer andern Fruchtarmelade zusammen, wendet sie in Eiern und geriebener Semmel oder Zwieback, backt sie aus und glacirt sie mit Zucker mittelst der glühenden Schaufel.

**Zwiebackskalteschale.** Man bereitet sie wie die Vierkalteschale mit Schiffszwieback, auch eben so von Wein, wozu man statt des Vieres zur Hälfte Wein und zur Hälfte Wasser und auf ein Quart Kalteschale den Saft von einer halben bis ganzen Citrone zusetzt.

**Zwiebacksmehlspeise.** S. Mehlspeise von Zwieback, Schweizer Brei u.

**Zwiebacksmehlspeise anderer Art.** Man stößt gerösteten oder ungerösteten, aber trocknen Zwieback fein, untermengt ihn, wenn er etwa drei Obertassen voll ausmacht, mit sechs Eiern, vier Loth flüssiger Butter, zwei Loth Citronat, acht Loth Zucker, acht Loth Corinthen und den in etwas Zucker, Citronenzucker und Rum gemengten, feinen Scheiben von einigen Borsdorfer Äpfeln. Dann läßt man in einer etwas tiefen Eierkuchen- oder anderen eisernen Pfanne etwa vier Loth Butter schmelzen, schüttet die Masse hinein, läßt sie auf mäßiger Kohlengluth, gut zugedeckt, zwölf bis funfzehn Minuten behutsam backen, belegt sie oben mit eben so viel Butter, dreht sie vorsichtig um, und wiederholt das Backen. Nachdem man die Mehlspeise auf der Schüssel umgestülpt hat, glacirt man sie vor dem Aufstischen wie die Beignets.

**Zwiebackssuppe.** Sie wird gewöhnlich mit Milch bereitet, die man mit Zimmt oder Vanille würzt, mit geröstetem, gestoßenem oder mit ungeröstetem, geriebenem Zwieback bis zum mäßigen Seim kocht, sie hinreichend versüßt und nach Umständen auf ein Quart mit einigen Eigelben abzieht. Auch bereitet man die Zwiebackssuppe zum Durchstreichen nach Art der Panadensuppen.

**Zwiebel.** S. Bolle.

**Zwiebelfisch.** Auf eine Unterlage von viel feinscheibig geschnittenen, in Butter gelblich abgeschwitzten und zuletzt mit etwas Mehl vermischten Zwiebeln kommen die einfachen, natürlichen oder grätenlosen, sauberen Fischstücke von Karpfen, Schlei, Aal, Blei, Zander, Hecht oder anderem Fisch mit hinreichendem Salz und etwas feinem Gewürz und nachdem dies bis zum Ueberstehen zur Hälfte mit rothem Wein und zur Hälfte mit Wasser oder Bier und einem Theil Essig angefüllt ist, kocht man die Fische bis zur treffenden Sauce hiermit ein und läßt sie zuletzt mit etwas geriebenem Pfefferkuchen durchkochen.

**Zwiebelfleisch.** S. Vollenfleisch.

**Zwiebelgarbüre.** Man röstet einen hinreichenden Theil feinscheibig geschnittener Zwiebeln in Butter gelb, schneidet von Brod, von welchem die Glanzrinde abgeraspelt ist, mit besonderer Anwendung der Rinde kleine dünne Scheibchen und schiebt diese nebst den Zwiebeln auf eine mit Butter ausgestrichene, die Hitze vertragende tiefe Schüssel, benäht es mit kräftiger, guter fetter Fleischbrühe und läßt es über Kohlengluth oder in einem Ofen von unten und von oben leicht backen oder gratiniren, während man einige Male etwas fette Brühe nachfüllt. Die Zwiebelgarbüre tischt man mit einer kräftigen, klaren Bouillon, worin auch etwas feinfadiges oder stückiges Wurzelwerk und etwas Wirsingfohl fein kann, als Suppe auf.

**Zwiebelpürée.** Die reine Zwiebelpürée ist nicht, wie die Zwiebelpüréesauce eine dickflüssige, sondern eine ziemlich compacte, saucenlose Masse, deshalb braucht man sie auch nicht als Beiguß, sondern als Bestandtheil von Speisen, z. B. zu den Wellingtoner Cotelettes, einigen Würsten u.; auch kann man mit derselben eine herrliche Püréesauce zusammensetzen. Man schweize die feinscheibigen Zwiebeln recht weich, und wenn die Pürée weiß sein soll, auch weiß in Butter mit einigen weißen Pfefferkörnern und einigen Stücken magerem Schinken, lasse die weiße mit Sahne und etwas kräftiger Grundbrühe und die braune mit gutem Jus durch- und kurzkochen und streiche, nach Entfernung des Schinkens, alles, bis auf die Pfefferkörner, durch ein Haartuch oder feines Sieb.

**Zwiebelpüréesahnesauce.** S. Bechamelle.

**Zwiebelpüréesauce, braune.** Man schwigt einen guten Theil feinscheibige Zwiebeln in Butter rasch ab, so daß sie sich gelbbraun färben, läßt sie mit hinreichendem Mehl durchschwizen und kocht hiervon mit Fleischjus und wo möglich gutem Fleischfond, der hier vorzugsweise an seinem Platz ist, eine dicke Sauce, die man sofort durchstreicht und nach Umständen mit etwas Citronensaft abschärft, oder sie natürlich läßt. Alle Zwiebelsaucen gewinnen durch das Hinzufügen von etwas magerem Schinken beim Schwizen der Zwiebeln. Die braune Zwiebelsauce paßt zu grünen und weißen Bohnen, Linsen, Kartoffeln, Hammel- und Schweinefleisch, vorzüglich Schweinsmürbebraten, wozu sie die nöthige Bindung besitzen muß, wenn das Gemüse oder Fleisch damit vermischt wird, oder man giebt sie als Beiguß zu ganzen Stücken Fleisch, wozu sie flüssiger sein muß.

**Zwiebelpüréesauce, braune.** (Espagnole.) Wenn die Zwiebeln wie vorhin geschwigt und mit hinreichendem Mehl geröstet sind kocht man sie, wie die vorigen, mit Fleischjus, Zuckerjus, Fleischfond u., fügt aber noch so viel guten Essig und Zucker hinzu, daß es eine kräftige, aber angenehm süß-säuerliche Sauce wird, die man sofort durchstreicht und sie wie die vorstehende, oft noch erwünschter und mit größerem Erfolg anwendet.

**Zwiebelpüréesauce, weiße.** (à la Soubise.) Hierzu werden die Zwiebeln auf ganz schwachem Feuer, damit sie weiß bleiben, so lange geschwigt, bis sie weich sind, dann werden sie mit so vielem Mehl als es die entsprechende Bindung der Sauce erfordert, nachgeschwigt und mit guter kräftiger Fleischbrühe, wo möglich etwas weißem Fleischfond, und einem Theil trefflicher süßer Sahne gekocht und die Sauce sofort durchgestrichen. Auch die weiße Zwiebelpüréesauce, die indeß nach Umständen bisweilen mit einigen Eigelben abgezogen wird, muß, wie die braune, einer glatten, dickseimigen Substanz gleichen, die eben auch, wie diese, zur Vermischung oder als Beiguß dienend, in mehr flüssiger

oder mehr dicker Eigenschaft abweicht. Die Anforderung, welche man an die weiße Zwiebelpüreefsauce hinsichtlich des Gebrauchs macht, geht weiter, als solche der braunen zusteht, denn außer jenen Gebrauchsweisen geht sie als Beiguß zu geschmorten Hammelkeulen, dergleichen Carrés, gespickten und durchgezogenen Cotelettes (à la Soubise), Kalbsfrikandeaux, Kalbsmilch, ganzem Geflügel oder Fisch und dergleichen Filets ic. und wird zur Mischung verschiedener Fisch- und Pflanzenragouts, Geflügel-, Fisch- und Ragoutwürsten angewendet.

**Zwiebelsauce.** Zu den unmaskirten Zwiebelsaucen, oder solchen, wo sich die Zwiebel in irgend einer Form als wesentlicher Bestandtheil einer Sauce geltend macht, gehört die Vollen- und Speck sauce, die Zwiebeltunke, Robert sauce, Stockfisch sauce, die Sauce zu grauen oder Preussischen Erbsen, saueren Kartoffeln, saueren Stinten u. s. w. S. Alphabet.

**Zwiebelmilchsuppe.** S. Bougie.

**Zwiebelsuppe.** Hierzu müssen ein hinreichender Theil, wo möglich weiße Zwiebeln auf die Hälfte gespalten, dann jede Hälfte nach der Größe der Zwiebeln zwei- auch viermal durchgeschnitten, und in Butter und etwas klarem Brühensfett behutsam und gelb geröstet und eben so feinscheibige Stücke von Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree behandelt werden. Nach dem Abtropfen des Fettes und Vermischen beider Theile kommt es schichtweise mit feinscheibigem Brot auf eine die Hitze vertragende, tiefe Schüssel, wird mit guter Fleischbrühe überfüllt und der Ofen- oder Gluthitze so lange ausgesetzt, bis das Brot, welches die oberste Schicht bildet, bräunlich gratinirt ist, und sofort mit einer klaren, guten Fleisch- oder Kraftbrühe, die mit etwas weißen Rüben und Wirsing Kohl geschwängert worden, aufgegeben. Diese Suppe ist mit der einfachen Garbüre nahe verwandt.

**Zwiebelsuppe.** (Fasten.) Nachdem ein guter Theil recht feinschnittener Zwiebeln in trefflichem Del gelb geröstet worden, kommt unter augenblicklichem fortgesetztem Schwitzen das nöthige Mehl dazu, und es wird dies mit guter Fastenbrühe (s. F.), etwas gröblichem, weißem Pfeffer suppenflüssig angerührt, mit etwas Sauerampfer, Körbel und Basilicum gekocht und nach Beseitigung des Schaumes und Fettes durchgegossen. Ist die Suppe mit einem Glase Madeira wieder angekocht, so zieht man sie nach den katholischen Fasten mit Eigelben und süßer Sahne ab, zu den griechischen Fasten läßt man die Suppe aber unabgezogen, macht sie dafür aber etwas bindender und richtet sie mit würflich oder starkfadig geschnittenem, in Del gebackenem Milchbrot an.

**Zwiebelsuppe.** (Fisch.) Die Bereitung ist so weit ganz dieselbe, als man statt Fastenbrühe, wirkliche Fischbrühe dazu nimmt und die Suppe mit gebackenem Milchbrot oder Fischknese oder Strudeln an-

richtet und statt sie mit Kräutern zu kochen, die feinblättrigen Suppenkräuter besonders kocht und sie beim Abziehen in die Suppe thut. Sowohl die Fasten- als die Fischzwiebelsuppe läßt sich erfolgreich als braune Suppe anfertigen.

**Zwiebelsuppe.** (Klare.) Man bereitet sie entweder wie die Schwäbische Suppe mit ringsförmig geschnittenen, gebackenen Zwiebeln, oder mit kleinen weißen Zwiebeln, von welchen die eine Hälfte gebacken und die andere eingeschmort wird. Außer den Zwiebeln kommen in die klare Kraftbrühe kleine Stücke von geröstetem Schwarzbrot, auch bisweilen noch verlorene Eier. Außer diesen Zwiebelsuppen gehört auch die Garbüre, die Schwäbische Suppe und andere in diese Kategorie. S. Alphabet.

**Zwiebelkunk.** Zu dieser Kunk, die nicht allein unter den niederen Volksständen beliebt ist, sondern sogar in der niedrigsten Hütte zu Pellkartoffeln, trocknen und frischen Hülsenfrüchten, Grütze, Hirse &c. ihre Anwendung findet, wird eine nach Umständen und häuslichen Mitteln sich richtende Quantität würflich oder stückig geschnittener, magerer oder fetter Speck gelbbraun gebraten und in dem davon abgetropften Fett etwa noch einmal so viel eben solche Zwiebeln geröstet, die, wenn sie mit dem Speck vermischt sind, und noch ein wenig Mehl dazu gekommen ist, mit Essig und etwas Wasser oder Brühe durchgekocht und als Kunk oder Stippe aufgetischt werden. Nach Geschmack und häuslicher Sitte kommt bisweilen dazu noch Syrup oder Zucker, etwas Mostsch, ein wenig gestoßener Kümmel, auch die Stücke von sauren Gurken &c.

**Zwischenspeisen.** S. Entremets.



