

Louise Seleskowitz



# Wiener Kochbuch

Österreichische Rezepte aus  
dem 19. Jahrhundert



SEVERUS  
SEVERUS

Louise Seleskowitz  
Wiener Kochbuch  
Österreichische Rezepte aus dem 19. Jahrhundert

SEVERUS Verlag

Seleskowitz, Louise: Wiener Kochbuch. Österreichische Rezepte aus dem 19. Jahrhundert. 2019  
Neuaufgabe der Ausgabe von 1879  
ISBN: 978-3-95801-394-0  
2., unveränderte Auflage

Korrektorat: Laura Fricke, Sarah Schwerdtfeger  
Satz: Laura Fricke, Sarah Schwerdtfeger

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag  
Umschlagmotiv: Lebensmittel: designed by freepik.com; Hintergrund: pixabay.com

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek  
verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Bedey & Thoms Media GmbH,  
Hermannstal 119k, 22119 Hamburg

---

SEVERUS Verlag, 2019  
<http://www.severus-verlag.de>  
Gedruckt in Deutschland

Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für  
evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Louise Seleskowitz

---

# Wiener Kochbuch

Österreichische Rezepte aus dem 19. Jahrhundert

SEVERUS  

---

SELEBUNZ



# Inhalt

Vorworte .....	3
Allgemeine Bemerkungen .....	7
Suppen .....	21
Beigaben zur Suppe .....	25
Fastensuppen .....	72
Saucen .....	87
Kalte Saucen .....	98
Gemüse .....	109
Salate .....	140
Zur Verwendung bei Ragouts .....	146
Rindfleisch .....	149
Kalbfleisch .....	181
Schöpsenfleisch .....	211
Lammfleisch .....	214
Schweinefleisch .....	218
Wildbret und Geflügel .....	232
Fische, Krebse, Frösche etc. ....	295
Eierspeisen .....	351
Fleisch-Überreste .....	359
Fasche, Teige und Pasteten .....	361
Butterteigspeisen .....	382
Rissolen und Croquettes .....	395

# Inhalt

Vorworte .....	3
Allgemeine Bemerkungen .....	7
Suppen .....	21
Beigaben zur Suppe .....	25
Fastensuppen .....	72
Saucen .....	87
Kalte Saucen .....	98
Gemüse .....	109
Salate .....	140
Zur Verwendung bei Ragouts .....	146
Rindfleisch .....	149
Kalbfleisch .....	181
Schöpsenfleisch .....	211
Lammfleisch .....	214
Schweinefleisch .....	218
Wildbret und Geflügel .....	232
Fische, Krebse, Frösche etc. ....	295
Eierspeisen .....	351
Fleisch-Überreste .....	359
Fasche, Teige und Pasteten .....	361
Butterteigspeisen .....	382
Rissolen und Croquettes .....	395

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc. ....	411
Mehlspeisen von Germteig.....	429
Süße Mehlspeise, Auflauf, Puddings.....	457
Übergüsse für Mehlspeisen.....	484
Soufflés in Dunst .....	486
Gebackene Soufflés.....	488
Kuchen.....	497
Torten.....	504
Zucker und Glasuren.....	529
Bäckereien .....	537
Cremes, Gefornes .....	577
Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen (Bowl) .....	602
Kalte und warme Getränke .....	606
Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks) .....	619
Cocktails.....	619
Cobblers.....	620
Juleps.....	621
Diverse.....	622
Getränke für Kranke.....	625
Obst, Kompotts, Säfte, Essig, Senf, Gemüse .....	627
Anhang.....	667
Sachregister .....	670



## Vorwort zur ersten Auflage

Wenn ich in Anbetracht der vielen und so verschiedenartigen deutschen Kochbücher es unternehme, ein neues und, wie schon der Titel besagt, ein Kochbuch für die allseitig anerkannte Wiener Küche herauszugeben, so hat mich einerseits die Annahme, dass sein den Anforderungen der Neuzeit entsprechendes, verständliches und verlässliches Kochbuch immer eine willkommene Erscheinung auf diesem Gebiete sein wird, in meinem Vorhaben bestärkt, andererseits hat das, infolge oftmaliger Aufforderung, ein solches Buch zu schreiben, meinen zahlreichen Schülerinnen schon vor Jahren gegebene und oft wiederholte Versprechen mir die Herausgabe dieses Buches geradezu zur Pflicht gemacht.

Ich habe in diesem Buche nicht nur einen großen Teil meiner eigenen, während meiner nahezu dreißigjährigen Praxis gemachten Erfahrungen und Versuche, sondern alles auf diesem Gebiete Notwendige und Wissenswerte, so gut und soweit es mir nur immer möglich war der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Sollte das Buch dennoch eine Tücke zeigen, so möge zu meiner Entschuldigung dienen, dass es kaum möglich ist, auf dem so weiten Gebiete der Kochkunst Vollkommenes zu leisten. Dass ich bei der Aufstellung der Rezepte mehr der größtmöglichen Richtigkeit, Deutlichkeit und Verständlichkeit, als einem schönen Stile mein Augenmerk zuwendete, werden die geeigneten Leserinnen, wenn sie den Zweck eines Kochbuches in Betracht ziehen, mir gewiss gerne verzeihen.

Um den Anforderungen, welche an ein solches Buch gestellt werden, in jeder Hinsicht gerecht zu werden, bin ich bei der Zusammenstellung desselben in der Weise vorgegangen, dass das Buch *sowohl als Lehrbuch für Anfängerinnen, wie auch als Nachschlagebuch für praktische Frauen* dienen kann. *Einem beinahe in allen Kochbüchern vorhandenen Übelstande in der quantitativen Angabe habe ich dadurch abgeholfen, dass ich alle Rezepte – mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist – für acht bis zehn Personen berechnet habe. Es ist daher sehr leicht, für vier bis fünf Personen mit der Hälfte, oder für sechzehn bis zwanzig Personen mit dem Doppelten der angegebenen Masse zu kochen.*

Bevor eine Speise gekocht wird, soll vorerst das ganze Rezept genau durchgelesen und dann erst Punkt für Punkt genau befolgt werden. Wer in dieser Weise vorgeht, kann des Gelingens einer jeden, selbst der sehr schwer zu bereitenden Speisen, sicher sein. Für alle besonderen Fälle sind bei den betreffenden Rezepten Anleitungen oder aber, wo eine größere Aufmerksamkeit erforderlich ist, Anmerkungen beigedruckt.

Dass ich mir erlaube, dieses Buch meinen ehemaligen Schülerinnen zu widmen, möge ein Beweis der Achtung und Freundlichkeit sein, mit denen ich ihrer stets gedenke.

*Wien, im November 1879. Louise Seleskowitz.*

## **Vorwort zur vierten Auflage**

Bei Gelegenheit dieser neuen Auflage erübrigt mir nichts weiteres zu sagen, als dass ich für die freundliche Aufnahme und den schnellen Absatz meiner früheren Ausgaben, sowie für die allgemein wohlwollende Beurteilung derselben meinen wärmsten Dank abstatte, welchem ich noch die Versicherung beifüge, dass ich strengstens bemüht war, die in meinen Rezepten vorkommenden Fehler auszubessern, gleichwie neue Rezepte einzuschließen, und habe, um jenen möglichst zu Hilfe zu kommen, welche in die Lage versetzt werden könnten, französische Menus zu schreiben, neben der deutschen Benennung der Rezepte, soweit dieselben zu Menus Verwendung finden können, die französische Übersetzung beigegeben.

Ich will somit annehmen, dass das Gelingen jener Gerichte, welche nach Angabe dieses Buches bereitet werden, nicht ausbleiben kann.

*Wien, im Mai 1883.*

## **Vorwort zur siebenten Auflage**

Den erfreulichen Erfolg, welchen meine Arbeit sich heute errungen, hatte ich, als ich vor elf Jahren daran ging, meine Kenntnisse und Erfahrungen für weitere Kreise durch den Druck zu verwerthen, weder voraussehen können, noch überhaupt geahnt. Da die Nachfrage nach meinem Buche mit dem mehr und mehr fortschreitenden Bekantwerden desselben eine noch immer gesteigerte ist, so schreite ich nunmehr mit guter Zuversicht zur Herausgabe der siebenten Auflage und hoffe, dass dieselbe keine weniger freundliche Beurteilung finden werde, als ihre Vorgängerinnen. Eines obliegt mir noch: den Frauen und Mädchen, welche sich der Kochkunst gerne widmen und meiner Arbeit unter so vielen ähnlichen auffallend den Vorzug geben, meinen besten Dank zu sagen für den freundlichen Schutz und das Wohlwollen, welche sie diesem Buche haben angedeihen lassen.

*Wien, im November 1890.*

## **Vorwort zur neunten Auflage**

Die in dem Vorwort zur siebenten Auflage ausgesprochene Zuversicht hat sich nicht nur bezüglich dieser, sondern auch hinsichtlich der mittlerweile abgesetzten achten Auflage erfüllt. Die nunmehr vorliegende neunte Auflage habe ich, dem Fortschritte auf dem Gebiete der Kochkunst folgend, abermals vermehrt und hoffe damit denjenigen, welches dieses Buch als Ratgeber zur Hand nehmen, bestens gedient zu haben. *In*

*seiner gegenwärtigen Gestalt eignet es sich gleich gut für jede wie immer eingerichtete, kleine oder große, einfache oder vornehme Haushaltung, wie für den Restaurateur.*

*Wien, am 24. März 1896.*

## **Vorwort zur zehnten Auflage**

Bei Veranstaltung dieser neuen Auflage kann ich nur meinen herzlichen Dank für die freundliche Aufnahme dieses Werkes, welche sich durch seine stetig zunehmende Verbreitung äußert, Ausdruck verleihen. Allein nicht nur der steigende Absatz des Buches, sondern vornehmlich die Anerkennung seines inneren Wertes und seiner Brauchbarkeit, welche es auf der zweiten internationalen Kochkunstausstellung in Wien 1898 errungen hat, wo es prunklos exponiert war und mit dem höchsten Preise, dem *Ehrendiplom*, ausgezeichnet wurde, bewegt mich so außerordentlich tief und freudig. Ich habe abermals keine Mühe gescheut, durch Verbesserung und Vermehrung des Inhaltes dieses Kochbuch auf der Höhe seiner Aufgabe zu erhalten, und hege die Hoffnung, dass die zehnte Auflage sich ebenso leicht Freunde schaffen werde, wie die früheren.

*Wien, im November 1898.*

## **Vorwort zur elften Auflage**

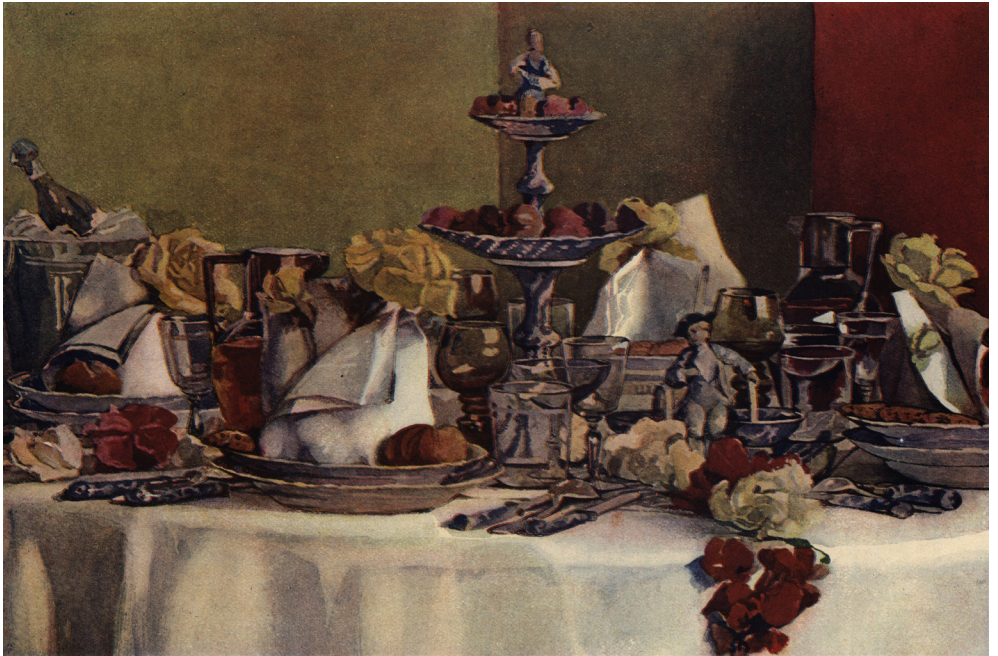
Es lag keine Veranlassung vor, für diese so rasch notwendig gewordene Neuauflage größere textliche Veränderungen und Verbesserungen vorzunehmen. Dagegen hat die Verlagshandlung eine große Anzahl der bisher in Schwarzdruck beigegebenen Abbildungen durch neue, von Künstlerhand in Aquarell ausgeführte Bilder ersetzt, und glaubt mit dieser Darstellung die Veranschaulichung noch deutlicher und fasslicher gemacht zu haben. Möge auch diese neue Auflage sich jener Beliebtheit erfreuen, welche dem Werke seit seinem ersten Erscheinen zu Teil wurde und ihm zu einer so ungewöhnlich großen Verbreitung verholfen hat.

*Wien, im August 1901.*

## **Vorwort zur zwölften Auflage**

Die zwölfte Auflage ist vom Herrn Küchenchef O. Spörk durchgesehen und mit einer Reihe neuer Rezepte bereichert worden. Der innere Wert und die Brauchbarkeit dieses beliebten Kochbuches haben dadurch neuerlich gewonnen.

*Wien, im November 1904. Die Verlagshandlung*



*Der gedeckte Tisch*

## Allgemeine Bemerkungen

Jedes in Verwendung kommende Fleisch soll abgelegen sein. Es gewinnt dadurch an Weichheit und Geschmack. Fleisch von jungen Tieren lässt man 2-3 Tage, jenes von alten noch einmal so lange liegen. Bei dem Spanferkel genügt ein Tag. Das Fleisch muss immer, in reine Tücher eingeschlagen, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sollte zum Abliegen die Zeit mangeln, so behilft man sich mit Mürbeklopfen mittels eines Holzschlägels oder der flachen Fleischhacke. Klopfen kann man Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schöpsen-, Hirsch- und Rehschlägel. Gewaschen soll das Fleisch nur dann werden, wenn es unumgänglich notwendig ist, und selbst in diesem Falle soll es mit frischem Wasser nur etwas und schnell gewaschen werden. Am besten ist es jedoch, wenn man das Fleisch mit einem reinen Tuche abwischt. Wird das Rindfleisch in kaltem Wasser auf das Feuer und langsam zum Kochen gebracht, dann der Schaum behutsam abgenommen, so wird die Suppe klar sein, das Fleisch jedoch an Kraft verlieren. Gibt man jedoch das Fleisch in kochendes Wasser, so wird die Suppe weniger kräftig sein, das Fleisch aber seinen guten Geschmack beibehalten. Man ist auch der Meinung, dass eine kräftige Suppe dadurch erhalten wird, wenn man den beim Sieden des Fleisches sich bildenden Schaum nicht abnimmt, sondern verkochen lässt. Die Suppe wird dadurch trübe und soll deshalb vor dem Anrichten durch ein feines Tuch geseiht werden. Noch besser ist es aber, wenn man, sobald das Fleisch halbweich gekocht ist, ein Stückchen mageres, rohes Fleisch fein zerhackt und stößt; dieses, je nach der Masse der Suppe, mit 1-2 aufgeweichten Eierklar und mit etwas kaltem Wasser verrührt, in den Fleischtopf gibt und noch 1-1½ Stunden zugedeckt mitkochen lässt. (Bei 1-2 Kilo Rindfleisch rechnet man 8 Dek<sup>a</sup> gestoßenes, rohes Fleisch, 1 Eierklar und ¼ Liter kaltes Wasser.) Wenn man die Suppe dann vor dem Anrichten durch ein feines Tuch sieht, so wird dieselbe vollkommen klar und kräftig sein und auch das Fleisch seinen guten Geschmack beibehalten haben. In die Suppe soll man erst vor dem Anrichten das nötige Salz geben.

Will man dem *Wildbret* den starken Geruch benehmen, so hält man das Fleisch, nachdem man es abgehäutet, abgewischt und mit einer großen Gabel

---

1 Anm. d. Verlags: 1 Dek<sup>a</sup> = 10 g. Dekagramm ist eine österreichische Maßeinheit.

durchstochen hat, über eine Spiritusflamme oder Kohlenglut und wäscht es dann mit Essig und Wasser ab. Dasselbe gilt auch für Wildbretgeflügel.

Unter *Flambieren* versteht man: entfedertes (gerupftes) Geflügel, Wildbret oder dergleichen über eine Spiritusflamme halten, um die feinen Haare auf diese Weise abzusenzen. Das Geflügel soll jedoch vorher ausgenommen, nämlich die Gedärme herausgezogen werden.

Was die Beigabe von Gewürz zu den Speisen anbelangt, so ist hier zu bemerken, dass sich nicht immer eine genaue Quantität angeben lässt, da sich das Ganze nach dem Geschmacke richtet. Dasselbe hat man bei der Quantität des Fettes bei den Speisen zu beobachten, welche sich ebenfalls nach dem Haushalte richtet. Auch kann man bei vielen Speisen weißen Wein anstatt Essig verwenden oder oft Milch statt Obers nehmen. Dieses alles bestimmt der Geschmack oder die Sparsamkeit im Haushalte.

Butter verhält sich in ihrer Ausgiebigkeit zu anderem Fett folgendermaßen: *Statt acht Dekka Butter kann man entweder sechs Dekka Gänsefett, Rindschmalz, beliebiges Fett oder Abschöpf fett verwenden.* Gut ausgekochtes Abschöpf fett ist bei Mehl- und Suppenspeisen sehr anzuempfehlen.

Will man Abschöpf fett statt Butter verwenden, so rührt man bei 6 Dekka ausgekochtem Abschöpf fett 2 Esslöffel kalte, ungekochte Milch tropfenweise ein, wodurch das Fett flaumig und butterartig wird.

Unter *klärisierter Butter* versteht man Rindschmalz.

*Eine Form ausschmieren* (ausstreichen) und *ausfehen* geschieht in folgender Weise: Mit erwärmter Butter oder zerlassenen Fett wird mittels eines Pinsels die Form innen bestrichen, hierauf das Bestrichene mit Mehl bestäubt (gefeht) und die Form hierauf umgestürzt, damit das überflüssige Mehl wieder wegfällt. Man kann die Form auch mit den Fingern ausschmieren, nur wird in diesem Falle Butter oder Fett nicht erwärmt. Die Form kann auch anstatt mit Mehl, mit Bröseln, Zucker, Mandeln etc. ausgefeht werden, je nach Gebrauch.

Unter *Legieren* versteht man: Eine Anzahl Eiertotter mit kalter Milch, Sappe, Wein, Limonensaft etc. (an 2 Eiertotter 2 Esslöffel kalte Flüssigkeit) absprudeln, dann die betreffende heiße Masse dazugießen und mit dieser absprudeln.

*Ausgeklopfte Eier:* Man schlägt das Ei in der Mitte so auf, dass man in jeder Hand eine Hälfte hat, nun gießt man das Eiweiß in eine Schale, damit, falls ein Ei schlecht sein sollte, die übrigen durch dieses nicht verdorben werden. Wenn das Ei gut ist, wird das Eiweiß in eine und der Dotter in die andere Schale gegossen; wenn Dotter und Klar zusammen gebraucht werden, so gibt man sie gleich zusammen in eine Schale.

Nachdem von dem *Schneeschiagen* oft das Gelingen der betreffenden Speisen abhängt, so halte ich es für notwendig, folgende Anleitung hierüber zu geben: Hat man nur 2-4 Eierklar, worin sich nie das Geringste vom Eiertotter

befinden darf, zu Schnee zu schlagen, so kann dies auf einem flachen Teller mittels einer breiten oder hölzernen Salatgabel geschehen. Der Teller dazu soll stets ganz trocken und kalt sein. Hat man mehr Eierklar zu Schnee zu schlagen, so gibt man dieselben in einen schon früher kalt gestellten, trockenen Schneekessel und benutzt zum Schlagen eine trockene Schneerute aus Draht oder Birkenholz. Beim Schneeschlagen muss die Gabel oder Rute anfangs immer langsam und stets am Boden des Tellers oder Kessels bewegt werden; die Schläge müssen jedoch immer schneller und unausgesetzt aufeinander folgen, bis der Schnee steif und fest geworden ist, der dann gleich verwendet werden soll, da er durch Stehen an Kraft verliert. Derselbe darf nie zu der übrigen Masse stark gerührt, sondern soll immer leicht eingemischt werden.

*Gebähte Semmeln* werden erhalten, wenn man die Semmeln in messerrückendicke Scheiben schneidet und diese auf dem Rost, welchen man etwas auf die Glut oder auf den heißen Herd stellt, beiderseitig braun werden lässt.

*Geröstete Semmeln*: Die beliebig geschnittenen oder ausgestochenen Semmeln werden in Butter oder Fett geröstet, bis sie braun sind.

Um *abgerindete Semmeln* zu erhalten, reibt man die Rinde von der Schmolle aus dem Reibeisen ab oder man schneidet erstere mit einem Messer herunter. Um die Rinde der Semmeln zu verwenden, gibt man sie entweder zur Suppe oder man trocknet sie und stößt sie dann zu Bröseln. Eine Semmel ist dem Gewichte nach auf 4 Dekka gerechnet. Sollten dieselben mehr oder weniger wiegen, so müsste das Fehlende oder überschüssige an der Anzahl der Semmeln bei der betreffenden Speise ausgeglichen werden.

*Weißbrot*, unter welchem man gewöhnlich Semmeln oder Milchbrot versteht, wird in gleicher Quantität wie die Semmeln genommen.

Obwohl die Zusammenstellung und Berechnung der angegebenen Masse bei den verschiedenen Mehlspeisen ganz richtig ist, so mache ich dennoch darauf aufmerksam, dass bei *trockenem Mehle mehr Flüssigkeit* (Milch oder Wasser) nötig ist, während man bei *frisch gemahlenem Mehle wieder weniger bedarf*, daher bei dem Zugießen der Flüssigkeiten darauf Rücksicht genommen werden soll.

Sehr wichtig ist, dass man die zu Mehl- und besonders zu Germspeisen nötige Milch (oder Obers) immer in *rohem Zustande* (ungekocht) verwenden soll, da die Milch (oder Obers) durch das Abkochen schwer wird. – Alles zu den Germspeisen Notwendige soll immer etwas erwärmt vorbereitet sein, die Germ jedoch darf nur in kalter Milch aufgelöst und nie heiß werden, da die Germ dadurch die Kraft verliert, der Teig nicht geht und die Speise nicht gelingen würde.

Um bei manchen Mehlspeisen, zum Beispiele Puddings, Aufläufen oder dergleichen, zu erkennen, ob sie fertig gekocht oder gebacken sind, sticht man mittels einer Dressier- oder Holznadel in die Speise. Klebt sich an der Nadel

noch etwas von der Masse an, so ist die betreffende Speise noch nicht fertig; bleibt sie hingegen trocken, so kann die Speise serviert werden. Jeder fertig gebackene, aus der Röhre kommende Kuchen (oder Backwerk) soll zum Auskühlen auf ein Sieb gelegt werden, damit das Speckigwerden verhütet wird.

*Mandeln oder Pistazien schwellen* (abziehen) geschieht auf folgende Art: Man gibt dieselben in kochendes Wasser, lässt sie 1 Minute darin, worauf sie sogleich in kaltes Wasser gegeben, dann die Schalen abgezogen und die Mandeln oder Pistazien noch mehrmals in kaltes Wasser gegeben werden, damit erstere weiß und letztere grün bleiben.

Die Speisen sollen immer rechtzeitig fertig gekocht sein, damit man hinlänglich gewöhnlich eine Viertelstunde Zeit hat, um dieselben zierlich angerichtet zu Tisch geben zu können. Das Geschirr, Schüsseln und Teller zu warmen Speisen soll immer vorher etwas erwärmt und dann rein abgewischt, jedes für kalte Speisen hingegen stets vorher aufs Eis oder an einen kühlen Ort gestellt werden. Für 8 bis 12 Personen serviert man jedes Gericht nur auf einer Schüssel, während bei einer größeren Anzahl Gäste auf zwei oder mehreren Schüsseln angerichtet werden soll.

„*Tiefe Schüssel*“ ist gleichbedeutend mit „*Weidling*“.

Bei dem Braten in der Spießpfanne ist das Vorgehen wie bei dem Braten am Spieß.

Nochmals sei bemerkt, dass alle in diesem Buche angegebenen Rezepte – mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist – für 8 bis 10 Personen berechnet sind und dass man, wenn für 4 bis 5 Personen gekocht werden soll, von allen Quantitäten die Hälfte nimmt, während man bei 16 bis 20 Personen das Angegebene verdoppelt.

Im Folgenden gebe ich einige kurze, aber wissenswerte Bemerkungen über die gebräuchlichsten Küchengewürze, dann Obst und Früchte, welche in der Kochkunst am häufigsten Verwendung finden.

Vom *Geruchzucker* wird weiter unten in dem Abschnitte „*Zucker und Glasuren*“ an geeigneter Stelle die Rede sein.

*Gewürznelken*, auch Nägelchen und Gewürznägelein genannt, stammen aus Martinique, Mauritius, St. Vincent oder Bourbon, sind von sehr starkem Geruche und werden den Speisen nur in mäßigen Quantitäten beigegeben.

*Piment*: Man nennt dieses Gewürz auch Jamaikapfeffer, Neue Würze, Englisches oder Neugewürz. Es ist dies die Frucht des Pimentbaumes, welcher aus West-Indien stammt. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da es sonst ungesund ist.

*Pfeffer* stammt aus Ost-Indien und wird in zwei Sorten in den Handel gebracht, nämlich weißer und schwarzer Pfeffer. Ersterer ist die reife, geschälte Frucht des Pfefferstrauches, im Geschmacke milder und feiner; letzterer besteht aus den unreifen ungeschälten Früchten und ist infolge eines in



der Schale enthaltenen Harzes schärfer. Zu den Speisen gegeben, hat er einen angenehmen Geschmack und fördert die Verdauung.

*Paprika:* Der spanische, indische, türkische oder Schotenpfeffer stammt aus Ost-Indien und Südamerika und wird unreif (grün) zu Gurken in Essig eingelegt und zu Salat verwendet. Die reife, rote Schote, welche gewöhnlich unter dem Namen Paprika vorkommt wird pulverisiert angewendet. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da er sonst Magenbeschwerden verursacht.

Die *Vanille* ist eine parasitische Pflanze und stammt aus dem tropischen Amerika. Die Vanilleschoten werden getrocknet, mit fettem Öle bestrichen und in den Handel gebracht. Es gibt deren vier Sorten: die *Vanilla fina*, die *Zacate*, die *Vezacate* und die *Vasura*, welche jedoch nur einen geringen Unterschied haben. Die Vanille wird zu Mehlspeisen, Bäckereien und Arzneien, auch zu Likören verwendet und hat einen aromatischen Geruch. Allzu großer Genuss von Vanille würde den Nerven schädlich sein.

*Zimt.* Unter diesem Namen werden 2 Rinden, die des Zimtbaumes und die der Zimtcassia in den Handel gebracht. Der Zimt kommt aus Ceylon und Java, die Zimtcassia aus Ost-Indien. Zimt ist feiner als Zimtcassia. Zuviel des Zimtes soll nicht genossen werden, da er Verstopfungen bewirkt.

*Muskatnuss* stammt von den Molukken, ist ihres aromatischen Geruches wegen beliebt. Sie wird auch in Banda und Amboina gepflanzt.

*Ingwer:* Der beste kommt aus Jamaika. Die Ingwerwurzel, welche als Gewürz benutzt wird, kommt in zweierlei Sorten als schwarzer und weißer Ingwer vor. Der weiße Ingwer ist feiner als der schwarze und wirkt nicht allein auf die Verdauungsorgane, sondern auch auf Blut und Nerven sehr gut. Kann auch verzuckert als Confiture benützt werden.

*Safran:* Das Vaterland der Safranpflanze ist Klein-Asien, von wo sie nach Spanien und nach den südamerikanischen Ländern verpflanzt wurde. Der beste Safran ist der spanische. Er wird häufig durch geräucherte Fleischfasern oder die Blüten der Ringelblume verfälscht. Fälschungen lassen sich leicht erkennen, wenn man den zu prüfenden Safran in heißes Wasser wirft; der echte entwickelt eine rötlichgelbe Färbung und kräftigen Geruch, was bei dem gefälschten wenig oder nicht der Fall ist. In mäßigen Mengen genossen ist er ein angenehm erregendes Gewürz, dagegen in größeren Mengen ungesund.

Die *Wacholderbeeren* (Kronenbeere) sind die Beeren des gemeinen Wacholders, eines Strauches des nördlichen Europas. Man benutzt die reife schwarze Beere zu verschiedenen Saucen, Likören und Wildbret. Sind der Gesundheit zuträglich. Das Gesträuch und die grünen Beeren werden zum Räuchern verwendet.

*Kümmel:* Der Same der in Europa einheimischen Kümmelpflanze war schon im Altertum geschätzt und genießt auch noch heute eine hohe Ach-

tung, indem er als ein gewürziger Zusatz zu Brot, Suppe, Branntwein benutzt wird und der Gesundheit zuträglich ist.

*Anis* stammt aus Ägypten, wird zu verschiedenen Backwerken und Likören genommen. Ist der Gesundheit wegen anzuempfehlen.

*Sternanis* oder *Badian* heißen die Früchte des Badianbaumes, eines immergrünen Baumes des himmlischen Reiches, welcher auch in Japan kultiviert wird, und wird zu Backwerken und Likören verwendet.

*Fenchel* ist der Same des in Europa wachsenden gemeinen Fenchels. Er wird zu Brot und Backwerken verwendet.

*Koriander* wird als Gewürz zu Suppen, Saucen und verschiedenen Backwerken verwendet; stammt aus dem Orient.

*Kalmus* stammt aus Asien und wird in gewöhnlichen Gasthäusern zu Suppen und Saucen, sonst auch oft zu Branntwein verwendet. Hat als Gewürz wenig Wert.

*Curcumawurzel*, welche fast gar nicht mehr als Gewürz verwendet wird, ist die Wurzel der in Ost-Indien einheimischen langen Gelbwurzel. Die Knollen geben einen gelben Saft, womit man Speisen und Getränke gelb färbt, ist aber sehr bitterlich.

Die *Lorbeerblätter* des gleichnamigen in den Mittelmeerländern heimischen Baumes verwendet man zu Saucen, Fischen, Wildbret oder Beizen, jedoch nicht zuviel, da sie bitter machen.

*Basilikum* ist eine sehr wohlriechende Pflanze und werden die Blätter zum Marinieren der Fische und des Wildbrets gebraucht, so auch Salbei, Rosmarin und Koriander; es werden aber nur sehr wenig Blätter genommen, da wenig einen sehr angenehmen, zuviel aber einen bitterlichen und widerlichen Geschmack bewirken.

Von *Thymian* gibt es zwei Arten: den wilden und den Gartenthymian. Der wilde wird zu Bädern, der Gartenthymian zu Saucen, Gemüse, Beizen und verschiedenen Getränken gebraucht.

Von *Majoran* gibt es drei Gattungen: den Kochmajoran, den wohlriechenden, und Wintermajoran. Es werden alle drei Gattungen zu Suppen, Gemüse, Saucen und Farcen verwendet. Er ist sehr wohlriechend und der Gesundheit nicht schädlich.

*Sellerie* gehört zu den Wurzeln, welche man der Suppe oder zum Beizen beigt; selbe hat einen etwas herben Beigeschmack, jedoch mäßig zur Suppe gegeben, verleiht sie dieser einen angenehmen Geschmack. Wird zu Salat, Pürees und zu verschiedenen Beilagen als Gemüse verwendet. Das Grüne von der Sellerie wird in der gewöhnlichen Küche häufig verwendet. Ich widerrate das jedoch sehr, da es einen unangenehmen Geschmack und auch Krämpfe erzeugt.

*Petersilie* ist eine längliche Wurzel und hat oben ein grünes, blätterartiges Bouquet – das Haupt. Die Wurzel wird zur Suppe und zu Beizen verwendet,

das Grüne fein geschnitten zu Saucen, Gemüsen etc., ungeschnitten aber zur Zierde eines Aufputzes beim Anrichten.

*Pastinak* ist der Petersilie ähnlich, nur ist der Geschmack feiner und würziger. Die Verwendung ist dieselbe wie bei der Petersilie.

*Gelbe Rübe* ist an Wuchs der Petersilie ähnlich, nur ist sie dicker. Sie wird wie diese verwendet. Das Grüne ist nicht genießbar. Man kann sie auch zu Pürees und Gemüsen verbrauchen. Ist der Gesundheit sehr zuträglich. Es gibt auch eine kleine Gattung gelber Rüben: *Karotten*. Diese werden als Gemüse und Garnitur verwendet.

*Rote Rübe* wird bei uns ihrer fleischigen Wurzel und ihres Wohlgeschmackes wegen angebaut. Man gibt sie zu Fleischspeisen, in Essig eingemacht. Sie kommen in verschiedenen Gattungen vor.

*Radieschen* oder *Monatrettich* kommen in verschiedenen Abarten vor. Der gemeine Rettich mit großer, dicker, fleischiger, rübenförmiger, meist schwarzer Wurzel von scharfem Geschmacke ist der Verdauung sehr zuträglich. Der kleine Rettich ist weiß, rot oder violett und wird meistens zum Aufputz und Garnieren verwendet oder zur Butter gegessen.

Die *Schwarzwurzel*, eine spindelförmige, fleischige, außen schwarze, innen weiße Wurzel, ist ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Gemüse.

*Kren* (Meerrettich) ist ein langes, dickes Gewächs, welches unter der Erde wächst. Der dicke ist dem dünnen vorzuziehen. Er wird verbraucht, wie es im Buche vorkommt. Er hat lange breite Blätter, die ungenießbar sind.

*Porree* gehört zu den lauchartigen Pflanzen. Der Kopf ist weiß und die Blätter grün, welche man wegschneidet, da sie unbrauchbar sind. Den Kopf gibt man zu Suppen und Saucen. Geschmack ist zwiebelartig. Wenn der Porree noch ganz jung und fadenartig ist, kann man ihn statt des Schnittlauchs gebrauchen.

Die *Zwiebel*. Die weiße spanische Zwiebel ist die beste. Sie wird zu Suppe, Beizen, Salat, Pürees und zu verschiedenen Fleischgattungen verwendet. Zwiebel ist beinahe unentbehrlich. Die rote Zwiebel wird schwarz und unangenehm, wenn sie geschnitten wird. Die große spanische Zwiebel ist in einem Haushalt, wo Obst und Früchte aufbewahrt werden, sehr dienlich, da sie die Fäulnis abhält, wenn man mehrere Zwiebeln zwischen das Obst legt.

*Schalotte* benutzt man bei gewissen Speisen anstatt der Zwiebel zu Saucen und Salaten, da sie einen feineren Geschmack hat als die Zwiebel.

Der *Knoblauch* ist von sehr starkem Geruch und wird zu Gemüsen, Saucen etc. verwendet. Man zerdrückt ihn entweder mit dem Messer, legt ihn ins Wasser und verwendet nur dieses oder man gibt ihn im Ganzen zu den Speisen. Der Knoblauch selbst sollte einem nie in den Mund kommen.

*Rocambole* ist knoblauchartig und wird anstatt des Knoblauchs verwendet, da sie feiner ist.

*Schnittlauch* ist feinfädig und wird verwendet zu Saucen und Suppen.

Der *Champignon* wird künstlich gezogen, ist rund, oben etwas flach, sein Stiel kurz und dick. Er ist sehr wohlschmeckend und wird zu Saucen, Ragouts etc. verwendet.

Die *Trüffel* wächst unter der Erde, wird von Hunden oder Schweinen in den Wäldern ausgesucht, ist schwammartig, ein runder Knollen, außen schwarz, innen grau. Sie hat einen starken, aromatischen, würzhaften Geruch und wird zu Ragouts, Saucen etc. verwendet.

Der *Apfel*, welcher jetzt in mehreren hundert Gattungen vorkommt, gehört zu den am leichtesten verdaulichen Obstsorten, wenn er vollständig reif ist. Rohe, noch mehr gekochte oder gebratene Äpfel befördern die Verdauung. Getrocknete oder gedörrte Apfelschnitten sind schwerer zu verdauen. Die getrockneten Apfelspalten mit Zucker gekocht, erhalten ihre frühere Wirksamkeit wieder.

*Granatäpfel*, welche aus Vorderasien stammen, nehmen ihres feinen Geschmacks wegen den ersten Rang unter den Obstsorten ein. Maschanker und Taffetineräpfel gleichen an Geschmack und Feinheit dem der Granatäpfel. Zum Genusse eignet sich am besten der Most, Wein und das Kompott davon.

Bei *Birnen* ist die Behandlung wie bei den Mispeln und Quitten; sie sind schwer verdaulich.

Die *Quitten*, welche aus Asien stammen, enthalten außer den Bestandteilen der Äpfel ein Aroma, wahrscheinlich Önantäther. Reife, zubereitete Quitten sind gegen Katarrhe sehr zuträglich, jedoch mäßig genossen, da zu viel für die Verdauung schädlich ist. Die Kerne sind nicht zu verwerfen, weil sie gummihaltig sind und zu verschiedenen Zwecken verwendet werden können. Von den Quitten, Äpfeln und Birnen bereitet man: Kompotte, Marmeladen, Gelees, Käse und Säfte etc., wie später bei den Kompotten angegeben ist.

Die *Mispeln*, die Früchte des gemeinen Mispelbaumes, dürfen nur völlig reif genossen werden. In Zucker gekocht sind sie zuträglicher als roh. Vom Baume gepflückt sind sie nie brauchbar. Sie müssen immer 14 bis 30 Tage an einem trockenen Orte aufbewahrt bleiben, worauf sie dann nach und nach ihre volle Reife und Genießbarkeit erreichen. Mispeln haben keinen Gärstoff in sich und sind für Personen, die an Durchfall leiden, sehr zuträglich.

Die *Mandeln* sind die Früchte des Mandelbaumes, stammen aus Syrien und der Berberei und werden zu Mehlspeisen, Backwerken und verschiedenen Saucen und Getränken gebraucht. Von den bitteren Mandeln darf man nur sehr wenig nehmen, da sie schädlich sind. Die Mandeln werden auch, wenn sie grün sind und die Kernbildung noch nicht erfolgt ist, als Kompott eingekocht.

Zu den Steinfrüchten rechnet man Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Pflaumen; die Kerne aller dieser Früchte geben bei der Destillation mit Wasser Blausäure.

Als Vaterland der *Pfirsiche* gilt Persien, von wo aus sie nach dem südlichen und mittleren Europa verpflanzt wurden. Mäßig genossen bekommen sie besser als die anderen Steinfrüchte, große Mengen verursachen Verdauungsbeschwerden.

Die *Aprikosen* (Marillen) stammen aus Armenien. Mäßig genossen sind sie leicht verdaulich, zu viel jedoch verursachen sie Krämpfe. Von den Aprikosen werden Kompotte, Getränke und Kuchen bereitet.

Die saueren *Kirschen* (Weichsel) stammen aus Kleinasien, die süßen Kirschen aus dem Kaukasus. Leute, welche an Magensäure leiden, sollen sich ihrer entweder roh ganz enthalten oder sie nur in geringer Menge, gekocht genießen. Sauere Kirschen sind im Allgemeinen schwerer zu verdauen als die süßen. Gelbe Kirschen sind selten ganz reif und wegen des in ihnen enthaltenen Bitterstoffes schädlich. Wenn sie mit Zucker gekocht sind, sind sie immer anzuempfehlen.

Die *Zwetschken* und Pflaumen sind aus dem Orient und werden in vielen Gattungen kultiviert. Außer den völlig reifen, größeren Sorten sind besonders die Mirabellen und Reineclauden am meisten zu empfehlen, weil sie nicht nur angenehmer schmecken, sondern im Allgemeinen auch leichter zu verdauen sind und weniger durch bitteren Nachgeschmack belästigen, als sehr viele andere Pflaumen. Der üble Nachgeschmack liegt in den Schalen. Von den Zwetschken werden verschiedene Kompotte, Marmeladen, Mehlspeisen und Getränke bereitet.

Die *Schlehe* wächst auf niedrigem, stachligem Strauch. Die Frucht ist klein und kann erst im Spätherbste, wenn sie schon vom Reif gebrannt ist, verwendet werden. Sie ist dunkelblau und wird zu Säften, auch als Färbemittel und als Zusatz zu Getränken verwendet. Sie ist sehr sauer, zusammenziehend und herb.

Der *Nussbaum*, gemeiner Walnussbaum, ist ein großer, stattlicher Baum. Alle grünen, krautigen Teile desselben haben einen eigentümlichen aromatischen Geruch. Die unreife, grüne Nuss wird, bevor noch der Kern ausgebildet ist, als Kompott in Zucker eingekocht. Die reifen Nüsse werden zu verschiedenen Speisen verwendet und liefern reichlich Öl. Der Nussbaum stammt aus Persien.

Der *Haselnussstrauch*, dessen Nüsse zu verschiedenen Speisen verwendet werden, da ihr Kern sehr wohlschmeckend ist und durch Auspressen ein vorzügliches Öl liefert, ist bei uns einheimisch.

Die süßen *Kastanien* werden in Asien und in den wärmeren Gegenden Europas kultiviert. In mäßiger Menge gekocht oder gebraten genossen, sind sie eine nahrhafte Speise. Sie werden zu Kuchen, Pürees und verschiedenen Speisen benutzt.

Der *Feigenbaum* stammt aus Vorderasien und Afrika. Seine Früchte sind in mehreren Sorten ein starker Handelsartikel. Frische Feigen sind sehr erfri-

schend und wie auch die getrockneten nahrhaft und leicht verdaulich. Sind zu verschiedenen Kuchen brauchbar. Grüne Feigen sind als Kompott sehr anzuempfehlen.

Die *Datteln* stammen aus Persien, Arabien, Kleinasien und Ägypten und werden bei uns als Leckerbissen, meist als Zutat zu Speisen benutzt, während man in ihrer Heimat die Blütenkolben und Gipfelknospen als Gemüse zubereitet.

Der *Zitronenbaum* stammt aus dem Orient, wird aber auch im südlichen Europa kultiviert und kommt in mehreren Gattungen vor, welche die echten Zitronen, die Limonen oder Sauerzitronen, die Limetten oder Süßzitronen und die Bergamottzitronen liefern. Man bedient sich ihrer in diätetischer und arzneilicher Hinsicht zu kühlenden Getränken und in Fabriken oder Apotheken zur Bereitung des Zitronenöls. Die Zitronenschale wird zu verschiedenen Backwerken verwendet – aber nur das Gelbe, das Weiße ist bitter.

Die *Orange*, ein in China einheimischer Baum, liefert die sogenannten süßen Orangen-, Apfelsinen-, China- oder Linaäpfel. Die Blätter und Blüten benutzt man zur Herstellung wohlriechender ätherischer Öle und Wässer. Die Frucht ist sehr gesund und die gelben Schalen werden wie bei der Zitrone zu Bäckereien verwendet.

*Mandarine*, eine Art Orange, ist sehr schmackhaft, die Schale jedoch ungenießbar.

Der gemeine *Kürbis*, welcher je nach der Größe und Färbung der Früchte entweder als Zierde oder zu ökonomischen Zwecken angebaut wird, liefert eine schmackhafte Speise.

Die *Melone*, Melongurke, stammt aus Ostindien und wird im mittleren Europa in Mistbeeten kultiviert. Die Wassermelone oder Arbuse ist aus Westindien und beide Gattungen bilden im Sommer ein erfrischendes Mittel. Leute, deren Verdauungsorgane nicht ganz gut sind, mögen sich ihrer ganz enthalten. Man verwendet sie zu Kompott, Marmelade und Saft.

Die *Gurken* stammen gleich den Kürbissen aus Ostindien und erfreuen sich einer sehr ausgedehnten Kultur, indem die grünen Gurken eine sehr beliebte Speise sind. Als Gurkensalat erfordern sie einen größeren Kraftaufwand der Verdauungsorgane als in gesäuertem Zustande. Echte Sauer- und Pfeffergurken sind am leichtesten zu verdauen. Zur Zeit grassierender Epidemien, namentlich während der Herrschaft von Typhus, Cholera und Ruhr sollten sie nicht gegessen werden, denn zu solchen Zeiten ist ihr Genuss der schädlichste. Zu Gurkensalat nimmt man geschabten Kren (Meerrettich) zu leichter Verdauung.

*Zucchetti* sind feigenförmige, von innen wie Gurken aussehende Gewächse, welche den Kürbissen zugeteilt werden.

Die *Hagebutten* (Hetschepetsch), die Früchte der wilden Rose, sind ihrer dicken Oberhaut, ihrer Kerne und Haare wegen nicht sehr zu empfehlen,

da sie in ungleich größerem Maße wie sie wohlschmecken, beschwerlich zu essen und schwer zu verdauen sind. Wenn die Kerne und das Haarige herausgenommen werden, ist ihre Pulpe eine ganz gute Zutat zu Brühen, Saucen und Backwerk und liefert mit reinem oder Zuckerwasser angerührt ein kühlendes, erfrischendes Getränk.

*Weintrauben:* Der Weinstock stammt aus Asien und die Gattungen des Weines sind sehr vielfältig. Die reife Weintraube, mäßig genossen, ist der Gesundheit sehr zuträglich. Malaga-Weintrauben getrocknet werden zu verschiedenen Mehlspeisen und zu Giardinetto verwendet; so auch die Sultan-Rosinen, nur werden von diesen, wenn man sie zu Mehlspeisen verwendet, die Kerne ausgelöst. Die kleinen Rosinen, welche keine Kerne haben, werden vor dem Gebrauche mit einem trockenen Tuche abgerieben; die *schwarzen Weinbeeren* (Korinthen) werden ebenfalls mit einem trockenen Tuche abgerieben, um die Stängel zu entfernen. Der süße junge Wein, sogenannter Most, wird zu verschiedenen Speisen, Suppen und Saucen verwendet. Senf und Wermutwein werden aus ihm bereitet. Der gegorene junge und alte Wein ist, mäßig genossen, der Gesundheit sehr zuträglich.

Die *Erdbeere* wächst in Europa und Amerika in vielen Arten, von denen die wichtigste die Walderdbeere ist. Die Erdbeeren sind bei völliger Reife und müßigem Genuss zuträglich. Verschiedene Säfte und Kompotte werden davon bereitet.

Die *Himbeeren* sind Früchte des Himbeerstrauches, dessen Vaterland Europa und das nördliche Asien ist. Sie werden zu Marmeladen, Säften und verschiedenen kühlenden Getränken verwendet und sind der Gesundheit sehr zuträglich.

Der *Brombeerstrauch*, über den größten Teil von Europa verbreitet, liefert die Brombeeren. Sie sind im reifen Zustande sehr wohlschmeckend und werden zu Marmeladen und Säften verwendet.

Der schwarze und weiße *Maulbeerbaum* stammt aus dem südlichen Asien. Seine Früchte, die Maulbeeren, sind ein erfrischendes und zuträgliches Obst und werden auch zu verschiedenen Getränken gebraucht.

Der *Holunderbaum* ist in Europa sehr stark verbreitet und ist uns sehr nützlich, indem die Blüte gebacken und auch als Tee verwendet werden kann. Die Holunderbeeren werden als Gemüse, Kompott etc. und sogar als Färbemittel gebraucht.

Die *Heidelbeere* ist ein Strauch des mittleren und nördlichen Europas, dessen Beeren im rohen und zubereiteten Zustande bei gesunden Verdauungsorganen zuträglich sind. Auch Wein wird davon bereitet.

Die *Kron-, Stein- oder Preiselbeere*, welche häufig roh oder zubereitet gegessen wird, wird auch als Kompott und zu verschiedenen Bäckereien verwendet.

Die *Stachelbeere* und die *Johannisbeere* (Ribisel) sind zwei in Europa weit verbreitete Sträucher, deren Beeren als ein sehr beliebtes Obst, teils roh, teils

zubereitet, genossen werden. Von ihnen gilt dasselbe, was von den anderen Beeren gesagt wurde. Sie werden, wie später erklärt wird, auf verschiedene Art verwendet. Auch Wein wird davon bereitet.

*Berberitzen* (Weinscharln) wachsen auf Gesträuchen. Ihre Frucht ist, wenn sie reif ist, rot und wird zu Bonbons, Kompotts, Getränken und zum Färben des Backwerkes gebraucht.

*Paradiesäpfel* (Tomaten, Liebesäpfel) stammen aus Südamerika. Sie werden im Frühling ins Mistbeet gesät und im Mai in gutem Gartenboden ausgepflanzt. Die Pflanze hat einen buschigen, hohen Stängel und blassgelbe Blüte. Die Blätter sind länglich und stachelig. Im Sommer, gegen den Herbst zu, wird die gelbrote Frucht reif. Sie findet in der Küche vielfache Anwendung.

*Alkermes* wird gepflanzt, die Frucht ist traubenförmig, die Beeren sind klein und dunkelrot. Sie müssen zur Zeit der Reife sogleich zu saftfärbenden Mitteln verwendet werden, da sie schnell in Gärung übergehen.

Die *Kartoffel*, auch Erd- oder Grundbirne, Erdapfel oder Patate genannt, gehört zu den allerwichtigsten unserer Kulturpflanzen, welche wegen ihrer Wurzelknollen überall angebaut werden. Es gibt deren viele Gattungen, die mehlhaltigen sind die besten.

Die *Bohnen* (Fisolen), aus Ostindien stammend, werden in zahlreichen Abarten in allen Weltteilen als kostbare Gemüsepflanzen angebaut und finden sowohl im grünen Zustande mit den Schoten als auch reif als Bohnen in der Küche Verwendung. Sie liefern eine nahrhafte, sehr wohlschmeckende Speise. Man macht auch Mehl (Bohnenmehl) davon.

*Erbsen*, welche in 2 Unterarten, die Pahl- oder Kneifelerbsen und die Zuckererbsen, zerfallen, gehören zu den feineren Gemüsen und werden auf verschiedene Art verwendet.

*Artischocke* ist eine große, distelartige Pflanze, deren mächtige Blütenknospen als Gemüse verwendet werden. Wenn aufgeblüht, sind sie genießbar. Die Blüte ist violett. Man genießt sie in rohem, gekochtem oder gebratenem Zustande; sie sind wohlschmeckend.

*Cardonen* sind eine Gattung Artischocken. Es ist ein hoher Stamm mit stachelig gerippten Auswüchsen.

*Ananas*. Die Ananasfrucht ist in Südamerika einheimisch, wird aber in allen Tropenländern kultiviert und in Gewächshäusern gezogen. Die Frucht wächst auf einem länglichen, mit dornig gezähnten Blättern versehenen Stamm, ist gelb, hat schuppenartige Auswüchse mit schwarzen Punkten und oben eine Blätterkrone. Blätter und Stängel sind nicht genießbar. Die Frucht wird zum Dessert genossen, wie Äpfel und Birnen, und zu verschiedenen Speisen verwendet. Sie gehört zu den Leckerbissen, ihr Geschmack ist sehr aromatisch.

Der *Spargel*, welcher an Fluss- und Meeresufern, namentlich im Sandboden, wild wächst, wird überall gebaut. Die durch Kultur sehr veredelten jun-



gen Triebe sind als sehr beliebtes Frühlingsgemüse geschätzt. Die Triebe des wild wachsenden Spargels sind ungenießbar, da sie bitter sind. Der Spargel ist der Gesundheit sehr zuträglich.

*Gartensalat* wird um seiner zarten jungen Blätter willen in den Gemüsegärten in vielen verschiedenen Abarten angebaut und roh oder gekocht verspeist.

Der *Senf* wächst im südlichen und mittleren Europa wild, wird aber auch in vielen Gegenden angebaut. Die Samenkörner werden als Würze zu verschiedenen Speisen verwendet, ebenso das aus ihnen erzeugte Mehl, welches hauptsächlich zur Herstellung des Mostsenfs sowie auch jedes anderen Senfs verwendet wird.

*Mohn* stammt aus Kleinasien und wird bei uns allenthalben gebaut. Der Mohn muss, um genossen werden zu können, seine richtige Reife erreicht haben. Unreifer Mohn würde schädlich sein.

Der *Reis* stammt aus Ostindien und wurde später nach Italien, Ungarn und Spanien verpflanzt. Er wächst getreideartig in mehreren Sorten, von welchen der *Carolinen-Reis*, welcher durchsichtig und länglich ist, zur besten Qualität gerechnet wird. Es gibt Reissorten, bei denen man sehr vorsichtig sein muss, da sie sehr weich sind, beim Kochen zerfallen und ihr Aussehen verlieren. Reis ist ein Hauptnahrungsmittel und wird zu verschiedenen Zwecken verwendet – zur Suppe, gedünstet, zu verschiedenen anderen Reisspeisen, Branntwein, Bier etc.

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc. ....	411
Mehlspeisen von Germteig.....	429
Süße Mehlspeise, Auflauf, Puddings.....	457
Übergüsse für Mehlspeisen.....	484
Soufflés in Dunst .....	486
Gebackene Soufflés.....	488
Kuchen.....	497
Torten.....	504
Zucker und Glasuren.....	529
Bäckereien .....	537
Cremes, Gefrorenes .....	577
Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen (Bowl) .....	602
Kalte und warme Getränke .....	606
Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks) .....	619
Cocktails.....	619
Cobblers.....	620
Juleps.....	621
Diverse.....	622
Getränke für Kranke.....	625
Obst, Kompotts, Säfte, Essig, Senf, Gemüse .....	627
Anhang.....	667
Sachregister .....	670

## Vorwort zur ersten Auflage

Wenn ich in Anbetracht der vielen und so verschiedenartigen deutschen Kochbücher es unternehme, ein neues und, wie schon der Titel besagt, ein Kochbuch für die allseitig anerkannte Wiener Küche herauszugeben, so hat mich einerseits die Annahme, dass sein den Anforderungen der Neuzeit entsprechendes, verständliches und verlässliches Kochbuch immer eine willkommene Erscheinung auf diesem Gebiete sein wird, in meinem Vorhaben bestärkt, andererseits hat das, in Folge oftmaliger Aufforderung, ein solches Buch zu schreiben, meinen zahlreichen Schülerinnen schon vor Jahren gegebene und oft wiederholte Versprechen mir die Herausgabe dieses Buches geradezu zur Pflicht gemacht.

Ich habe in diesem Buche nicht nur einen großen Teil meiner eigenen, während meiner nahezu dreißigjährigen Praxis gemachten Erfahrungen und Versuche, sondern alles auf diesem Gebiete Notwendige und Wissenswerte, so gut und soweit es mir nur immer möglich war der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Sollte das Buch dennoch eine Tücke zeigen, so möge zu meiner Entschuldigung dienen, dass es kaum möglich ist, auf dem so weiten Gebiete der Kochkunst Vollkommenes zu leisten. Dass ich bei der Aufstellung der Rezepte mehr der größtmöglichen Richtigkeit, Deutlichkeit und Verständlichkeit, als einem schönen Stile mein Augenmerk zuwendete, werden die geeigneten Leserinnen, wenn sie den Zweck eines Kochbuches in Betracht ziehen, mir gewiss gerne verzeihen.

Um den Anforderungen, welche an ein solches Buch gestellt werden, in jeder Hinsicht gerecht zu werden, bin ich bei der Zusammenstellung desselben in der Weise vorgegangen, dass das Buch *sowohl als Lehrbuch für Anfängerinnen, wie auch als Nachschlagebuch für praktische Frauen* dienen kann. *Einem beinahe in allen Kochbüchern vorhandenen Übelstande in der quantitativen Angabe habe ich dadurch abgeholfen, dass ich alle Rezepte – mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist – für acht bis zehn Personen berechnet habe. Es ist daher sehr leicht, für vier bis fünf Personen mit der Hälfte, oder für sechzehn bis zwanzig Personen mit dem Doppelten der angegebenen Masse zu kochen.*

Bevor eine Speise gekocht wird, soll vorerst das ganze Rezept genau durchgelesen und dann erst Punkt für Punkt genau befolgt werden. Wer in dieser Weise vorgeht, kann des Gelingens einer jeden, selbst der sehr schwer zu bereitenden Speisen, sicher sein. Für alle besonderen Fälle sind bei den betreffenden Rezepten Anleitungen oder aber, wo eine größere Aufmerksamkeit erforderlich ist, Anmerkungen beigedruckt.

Dass ich mir erlaube, dieses Buch meinen ehemaligen Schülerinnen zu widmen, möge ein Beweis der Achtung und Freundlichkeit sein, mit denen ich ihrer stets gedenke.

*Wien, im November 1879. Louise Seleskowitz.*

## **Vorwort zur vierten Auflage**

Bei Gelegenheit dieser neuen Auflage erübrigt mir nichts weiteres zu sagen, als dass ich für die freundliche Aufnahme und den schnellen Absatz meiner früheren Ausgaben, sowie für die allgemein wohlwollende Beurteilung derselben meinen wärmsten Dank abstatte, welchem ich noch die Versicherung beifüge, dass ich strengstens bemüht war, die in meinen Rezepten vorkommenden Fehler auszubessern, gleichwie neue Rezepte einzuschließen, und habe, um jenen möglichst zu Hilfe zu kommen, welche in die Lage versetzt werden könnten, französische Menus zu schreiben, neben der deutschen Benennung der Rezepte, soweit dieselben zu Menus Verwendung finden können, die französische Übersetzung beigegeben.

Ich will somit annehmen, dass das Gelingen jener Gerichte, welche nach Angabe dieses Buches bereitet werden, nicht ausbleiben kann.

*Wien, im Mai 1883.*

## **Vorwort zur siebenten Auflage**

Den erfreulichen Erfolg, welchen meine Arbeit sich heute errungen, hatte ich, als ich vor elf Jahren daran ging, meine Kenntnisse und Erfahrungen für weitere Kreise durch den Druck zu verwerthen, weder voraussehen können, noch überhaupt geahnt. Da die Nachfrage nach meinem Buche mit dem mehr und mehr fortschreitenden Bekantwerden desselben eine noch immer gesteigerte ist, so schreite ich nunmehr mit guter Zuversicht zur Herausgabe der siebenten Auflage und hoffe, dass dieselbe keine weniger freundliche Beurteilung finden werde, als ihre Vorgängerinnen. Eines obliegt mir noch: den Frauen und Mädchen, welche sich der Kochkunst gerne widmen und meiner Arbeit unter so vielen ähnlichen auffallend den Vorzug geben, meinen besten Dank zu sagen für den freundlichen Schutz und das Wohlwollen, welche sie diesem Buche haben angedeihen lassen.

*Wien, im November 1890.*

## **Vorwort zur neunten Auflage**

Die in dem Vorwort zur siebenten Auflage ausgesprochene Zuversicht hat sich nicht nur bezüglich dieser, sondern auch hinsichtlich der mittlerweile abgesetzten achten Auflage erfüllt. Die nunmehr vorliegende neunte Auflage habe ich, dem Fortschritte auf dem Gebiete der Kochkunst folgend, abermals vermehrt und hoffe damit denjenigen, welches dieses Buch als Ratgeber zur Hand nehmen, bestens gedient zu haben. *In*

*seiner gegenwärtigen Gestalt eignet es sich gleich gut für jede wie immer eingerichtete, kleine oder große, einfache oder vornehme Haushaltung, wie für den Restaurateur.*

*Wien, am 24. März 1896.*

## **Vorwort zur zehnten Auflage**

Bei Veranstaltung dieser neuen Auflage kann ich nur meinen herzlichen Dank für die freundliche Aufnahme dieses Werkes, welche sich durch seine stetig zunehmende Verbreitung äußert, Ausdruck verleihen. Allein nicht nur der steigende Absatz des Buches, sondern vornehmlich die Anerkennung seines inneren Wertes und seiner Brauchbarkeit, welche es auf der zweiten internationalen Kochkunstausstellung in Wien 1898 errungen hat, wo es prunklos exponiert war und mit dem höchsten Preise, dem *Ehrendiplom*, ausgezeichnet wurde, bewegt mich so außerordentlich tief und freudig. Ich habe abermals keine Mühe gescheut, durch Verbesserung und Vermehrung des Inhaltes dieses Kochbuch auf der Höhe seiner Aufgabe zu erhalten, und hege die Hoffnung, dass die zehnte Auflage sich ebenso leicht Freunde schaffen werde, wie die früheren.

*Wien, im November 1898.*

## **Vorwort zur elften Auflage**

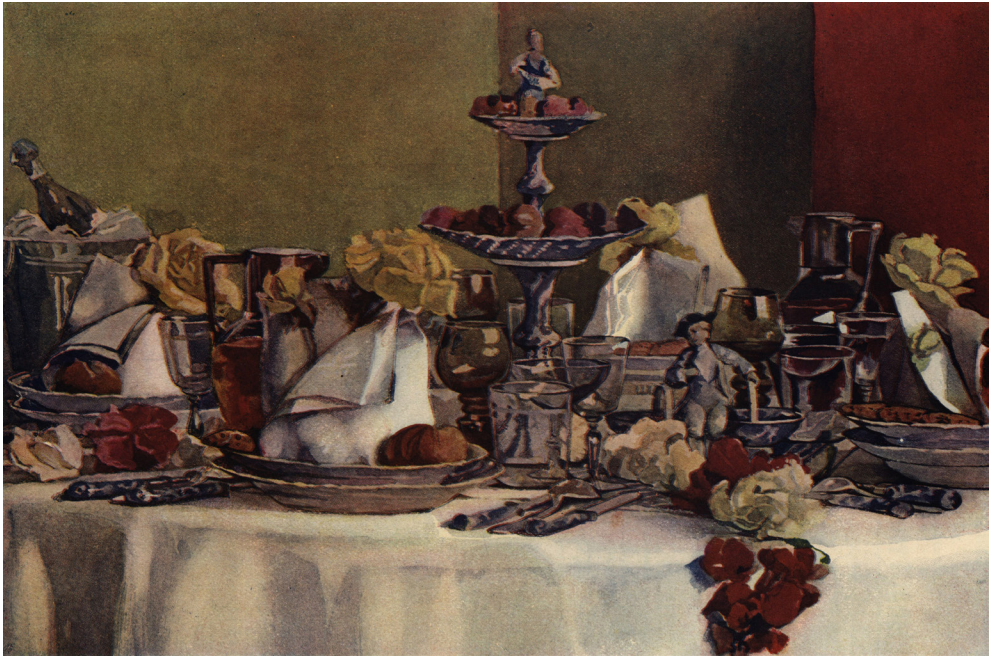
Es lag keine Veranlassung vor, für diese so rasch notwendig gewordene Neuauflage größere textliche Veränderungen und Verbesserungen vorzunehmen. Dagegen hat die Verlagshandlung eine große Anzahl der bisher in Schwarzdruck beigegebenen Abbildungen durch neue, von Künstlerhand in Aquarell ausgeführte Bilder ersetzt, und glaubt mit dieser Darstellung die Veranschaulichung noch deutlicher und fasslicher gemacht zu haben. Möge auch diese neue Auflage sich jener Beliebtheit erfreuen, welche dem Werke seit seinem ersten Erscheinen zu Teil wurde und ihm zu einer so ungewöhnlich großen Verbreitung verholfen hat.

*Wien, im August 1901.*

## **Vorwort zur zwölften Auflage**

Die zwölfte Auflage ist vom Herrn Küchenchef O. Spörk durchgesehen und mit einer Reihe neuer Rezepte bereichert worden. Der innere Wert und die Brauchbarkeit dieses beliebten Kochbuches haben dadurch neuerlich gewonnen.

*Wien, im November 1904. Die Verlagshandlung*



*Der gedeckte Tisch*

## Allgemeine Bemerkungen

Jedes in Verwendung kommende Fleisch soll abgelegen sein. Es gewinnt dadurch an Weichheit und Geschmack. Fleisch von jungen Tieren lässt man 2-3 Tage, jenes von alten noch einmal so lange liegen. Bei dem Spanferkel genügt ein Tag. Das Fleisch muss immer, in reine Tücher eingeschlagen, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sollte zum Abliegen die Zeit mangeln, so behilft man sich mit Mürbeklopfen mittels eines Holzschlägels oder der flachen Fleischhacke. Klopfen kann man Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schöpsen-, Hirsch- und Rehschlägel. Gewaschen soll das Fleisch nur dann werden, wenn es unumgänglich notwendig ist, und selbst in diesem Falle soll es mit frischem Wasser nur etwas und schnell gewaschen werden. Am besten ist es jedoch, wenn man das Fleisch mit einem reinen Tuche abwischt. Wird das Rindfleisch in kaltem Wasser auf das Feuer und langsam zum Kochen gebracht, dann der Schaum behutsam abgenommen, so wird die Suppe klar sein, das Fleisch jedoch an Kraft verlieren. Gibt man jedoch das Fleisch in kochendes Wasser, so wird die Suppe weniger kräftig sein, das Fleisch aber seinen guten Geschmack beibehalten. Man ist auch der Meinung, dass eine kräftige Suppe dadurch erhalten wird, wenn man den beim Sieden des Fleisches sich bildenden Schaum nicht abnimmt, sondern verkochen lässt. Die Suppe wird dadurch trübe und soll deshalb vor dem Anrichten durch ein feines Tuch geseiht werden. Noch besser ist es aber, wenn man, sobald das Fleisch halbweich gekocht ist, ein Stückchen mageres, rohes Fleisch fein zerhackt und stößt; dieses, je nach der Masse der Suppe, mit 1-2 aufgeweichten Eierklar und mit etwas kaltem Wasser verrührt, in den Fleischtopf gibt und noch 1-1½ Stunden zugedeckt mitkochen lässt. (Bei 1-2 Kilo Rindfleisch rechnet man 8 Dek<sup>1</sup> gestoßenes, rohes Fleisch, 1 Eierklar und ¼ Liter kaltes Wasser.) Wenn man die Suppe dann vor dem Anrichten durch ein feines Tuch sieht, so wird dieselbe vollkommen klar und kräftig sein und auch das Fleisch seinen guten Geschmack beibehalten haben. In die Suppe soll man erst vor dem Anrichten das nötige Salz geben.

Will man dem *Wildbret* den starken Geruch benehmen, so hält man das Fleisch, nachdem man es abgehäutet, abgewischt und mit einer großen Gabel

---

1 Anm. d. Verlags: 1 Dek<sup>a</sup> = 10 g. Dekagramm ist eine österreichische Maßeinheit.

durchstochen hat, über eine Spiritusflamme oder Kohlenglut und wäscht es dann mit Essig und Wasser ab. Dasselbe gilt auch für Wildbretgeflügel.

Unter *Flambieren* versteht man: entfedertes (gerupftes) Geflügel, Wildbret oder dergleichen über eine Spiritusflamme halten, um die feinen Haare auf diese Weise abzusenzen. Das Geflügel soll jedoch vorher ausgenommen, nämlich die Gedärme herausgezogen werden.

Was die Beigabe von Gewürz zu den Speisen anbelangt, so ist hier zu bemerken, dass sich nicht immer eine genaue Quantität angeben lässt, da sich das Ganze nach dem Geschmacke richtet. Dasselbe hat man bei der Quantität des Fettes bei den Speisen zu beobachten, welche sich ebenfalls nach dem Haushalte richtet. Auch kann man bei vielen Speisen weißen Wein anstatt Essig verwenden oder oft Milch statt Obers nehmen. Dieses alles bestimmt der Geschmack oder die Sparsamkeit im Haushalte.

Butter verhält sich in ihrer Ausgiebigkeit zu anderem Fett folgendermaßen: *Statt acht Dekka Butter kann man entweder sechs Dekka Gänsefett, Rindschmalz, beliebiges Fett oder Abschöpf fett verwenden.* Gut ausgekochtes Abschöpf fett ist bei Mehl- und Suppenspeisen sehr anzuempfehlen.

Will man Abschöpf fett statt Butter verwenden, so rührt man bei 6 Dekka ausgekochtem Abschöpf fett 2 Esslöffel kalte, ungekochte Milch tropfenweise ein, wodurch das Fett flaumig und butterartig wird.

Unter *klärisierter Butter* versteht man Rindschmalz.

*Eine Form ausschmieren* (ausstreichen) und *ausfehen* geschieht in folgender Weise: Mit erwärmter Butter oder zerlassenem Fett wird mittels eines Pinsels die Form innen bestrichen, hierauf das Bestrichene mit Mehl bestäubt (gefeht) und die Form hierauf umgestürzt, damit das überflüssige Mehl wieder wegfällt. Man kann die Form auch mit den Fingern ausschmieren, nur wird in diesem Falle Butter oder Fett nicht erwärmt. Die Form kann auch anstatt mit Mehl, mit Bröseln, Zucker, Mandeln etc. ausgefeht werden, je nach Gebrauch.

Unter *Legieren* versteht man: Eine Anzahl Eiertotter mit kalter Milch, Sappe, Wein, Limonensaft etc. (an 2 Eiertotter 2 Esslöffel kalte Flüssigkeit) absprudeln, dann die betreffende heiße Masse dazugießen und mit dieser absprudeln.

*Ausgeklopfte Eier:* Man schlägt das Ei in der Mitte so auf, dass man in jeder Hand eine Hälfte hat, nun gießt man das Eiweiß in eine Schale, damit, falls ein Ei schlecht sein sollte, die übrigen durch dieses nicht verdorben werden. Wenn das Ei gut ist, wird das Eiweiß in eine und der Dotter in die andere Schale gegossen; wenn Dotter und Klar zusammen gebraucht werden, so gibt man sie gleich zusammen in eine Schale.

Nachdem von dem *Schneeslagen* oft das Gelingen der betreffenden Speisen abhängt, so halte ich es für notwendig, folgende Anleitung hierüber zu geben: Hat man nur 2-4 Eierklar, worin sich nie das Geringste vom Eiertotter



befinden darf, zu Schnee zu schlagen, so kann dies auf einem flachen Teller mittels einer breiten oder hölzernen Salatgabel geschehen. Der Teller dazu soll stets ganz trocken und kalt sein. Hat man mehr Eierklar zu Schnee zu schlagen, so gibt man dieselben in einen schon früher kalt gestellten, trockenen Schneekessel und benutzt zum Schlagen eine trockene Schneerute aus Draht oder Birkenholz. Beim Schneeschlagen muss die Gabel oder Rute anfangs immer langsam und stets am Boden des Tellers oder Kessels bewegt werden; die Schläge müssen jedoch immer schneller und unausgesetzt aufeinander folgen, bis der Schnee steif und fest geworden ist, der dann gleich verwendet werden soll, da er durch Stehen an Kraft verliert. Derselbe darf nie zu der übrigen Masse stark gerührt, sondern soll immer leicht eingemischt werden.

*Gebähte Semmeln* werden erhalten, wenn man die Semmeln in messerrückendicke Scheiben schneidet und diese auf dem Rost, welchen man etwas auf die Glut oder auf den heißen Herd stellt, beiderseitig braun werden lässt.

*Geröstete Semmeln*: Die beliebig geschnittenen oder ausgestochenen Semmeln werden in Butter oder Fett geröstet, bis sie braun sind.

Um *abgerindete Semmeln* zu erhalten, reibt man die Rinde von der Schmolle aus dem Reibeisen ab oder man schneidet erstere mit einem Messer herunter. Um die Rinde der Semmeln zu verwenden, gibt man sie entweder zur Suppe oder man trocknet sie und stößt sie dann zu Bröseln. Eine Semmel ist dem Gewichte nach auf 4 Dekka gerechnet. Sollten dieselben mehr oder weniger wiegen, so müsste das Fehlende oder überschüssige an der Anzahl der Semmeln bei der betreffenden Speise ausgeglichen werden.

*Weißbrot*, unter welchem man gewöhnlich Semmeln oder Milchbrot versteht, wird in gleicher Quantität wie die Semmeln genommen.

Obwohl die Zusammenstellung und Berechnung der angegebenen Masse bei den verschiedenen Mehlspeisen ganz richtig ist, so mache ich dennoch darauf aufmerksam, dass bei *trockenem Mehle mehr Flüssigkeit* (Milch oder Wasser) nötig ist, während man bei *frisch gemahlenem Mehle wieder weniger bedarf*, daher bei dem Zugießen der Flüssigkeiten darauf Rücksicht genommen werden soll.

Sehr wichtig ist, dass man die zu Mehl- und besonders zu Germspeisen nötige Milch (oder Obers) immer in *rohem Zustande* (ungekocht) verwenden soll, da die Milch (oder Obers) durch das Abkochen schwer wird. – Alles zu den Germspeisen Notwendige soll immer etwas erwärmt vorbereitet sein, die Germ jedoch darf nur in kalter Milch aufgelöst und nie heiß werden, da die Germ dadurch die Kraft verliert, der Teig nicht geht und die Speise nicht gelingen würde.

Um bei manchen Mehlspeisen, zum Beispiele Puddings, Aufläufen oder dergleichen, zu erkennen, ob sie fertig gekocht oder gebacken sind, sticht man mittels einer Dressier- oder Holznadel in die Speise. Klebt sich an der Nadel

noch etwas von der Masse an, so ist die betreffende Speise noch nicht fertig; bleibt sie hingegen trocken, so kann die Speise serviert werden. Jeder fertig gebackene, aus der Röhre kommende Kuchen (oder Backwerk) soll zum Auskühlen auf ein Sieb gelegt werden, damit das Speckigwerden verhütet wird.

*Mandeln oder Pistazien schwellen* (abziehen) geschieht auf folgende Art: Man gibt dieselben in kochendes Wasser, lässt sie 1 Minute darin, worauf sie sogleich in kaltes Wasser gegeben, dann die Schalen abgezogen und die Mandeln oder Pistazien noch mehrmals in kaltes Wasser gegeben werden, damit erstere weiß und letztere grün bleiben.

Die Speisen sollen immer rechtzeitig fertig gekocht sein, damit man hinlänglich gewöhnlich eine Viertelstunde Zeit hat, um dieselben zierlich angerichtet zu Tisch geben zu können. Das Geschirr, Schüsseln und Teller zu warmen Speisen soll immer vorher etwas erwärmt und dann rein abgewischt, jedes für kalte Speisen hingegen stets vorher aufs Eis oder an einen kühlen Ort gestellt werden. Für 8 bis 12 Personen serviert man jedes Gericht nur auf einer Schüssel, während bei einer größeren Anzahl Gäste auf zwei oder mehreren Schüsseln angerichtet werden soll.

„*Tiefe Schüssel*“ ist gleichbedeutend mit „*Weidling*“.

Bei dem Braten in der Spießpfanne ist das Vorgehen wie bei dem Braten am Spieß.

Nochmals sei bemerkt, dass alle in diesem Buche angegebenen Rezepte – mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist – für 8 bis 10 Personen berechnet sind und dass man, wenn für 4 bis 5 Personen gekocht werden soll, von allen Quantitäten die Hälfte nimmt, während man bei 16 bis 20 Personen das Angegebene verdoppelt.

Im Folgenden gebe ich einige kurze, aber wissenswerte Bemerkungen über die gebräuchlichsten Küchengewürze, dann Obst und Früchte, welche in der Kochkunst am häufigsten Verwendung finden.

Vom *Geruchzucker* wird weiter unten in dem Abschnitte „*Zucker und Glasuren*“ an geeigneter Stelle die Rede sein.

*Gewürznelken*, auch Nägelchen und Gewürznägelein genannt, stammen aus Martinique, Mauritius, St. Vincent oder Bourbon, sind von sehr starkem Geruche und werden den Speisen nur in mäßigen Quantitäten beigegeben.

*Piment*: Man nennt dieses Gewürz auch Jamaikapfeffer, Neue Würze, Englisches oder Neugewürz. Es ist dies die Frucht des Pimentbaumes, welcher aus West-Indien stammt. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da es sonst ungesund ist.

*Pfeffer* stammt aus Ost-Indien und wird in zwei Sorten in den Handel gebracht, nämlich weißer und schwarzer Pfeffer. Ersterer ist die reife, geschälte Frucht des Pfefferstrauches, im Geschmacke milder und feiner; letzterer besteht aus den unreifen ungeschälten Früchten und ist infolge eines in

der Schale enthaltenen Harzes schärfer. Zu den Speisen gegeben, hat er einen angenehmen Geschmack und fördert die Verdauung.

*Paprika:* Der spanische, indische, türkische oder Schotenpfeffer stammt aus Ost-Indien und Südamerika und wird unreif (grün) zu Gurken in Essig eingelegt und zu Salat verwendet. Die reife, rote Schote, welche gewöhnlich unter dem Namen Paprika vorkommt wird pulverisiert angewendet. Man darf davon nicht zuviel zu den Speisen geben, da er sonst Magenbeschwerden verursacht.

Die *Vanille* ist eine parasitische Pflanze und stammt aus dem tropischen Amerika. Die Vanilleschoten werden getrocknet, mit fettem Öle bestrichen und in den Handel gebracht. Es gibt deren vier Sorten: die *Vanilla fina*, die *Zacate*, die *Vezacate* und die *Vasura*, welche jedoch nur einen geringen Unterschied haben. Die Vanille wird zu Mehlspeisen, Bäckereien und Arzneien, auch zu Likören verwendet und hat einen aromatischen Geruch. Allzu großer Genuss von Vanille würde den Nerven schädlich sein.

*Zimt.* Unter diesem Namen werden 2 Rinden, die des Zimtbaumes und die der Zimtcassia in den Handel gebracht. Der Zimt kommt aus Ceylon und Java, die Zimtcassia aus Ost-Indien. Zimt ist feiner als Zimtcassia. Zuviel des Zimtes soll nicht genossen werden, da er Verstopfungen bewirkt.

*Muskatnuss* stammt von den Molukken, ist ihres aromatischen Geruches wegen beliebt. Sie wird auch in Banda und Amboina gepflanzt.

*Ingwer:* Der beste kommt aus Jamaika. Die Ingwerwurzel, welche als Gewürz benutzt wird, kommt in zweierlei Sorten als schwarzer und weißer Ingwer vor. Der weiße Ingwer ist feiner als der schwarze und wirkt nicht allein auf die Verdauungsorgane, sondern auch auf Blut und Nerven sehr gut. Kann auch verzuckert als Confiture benützt werden.

*Safran:* Das Vaterland der Safranpflanze ist Klein-Asien, von wo sie nach Spanien und nach den südamerikanischen Ländern verpflanzt wurde. Der beste Safran ist der spanische. Er wird häufig durch geräucherte Fleischfasern oder die Blüten der Ringelblume verfälscht. Fälschungen lassen sich leicht erkennen, wenn man den zu prüfenden Safran in heißes Wasser wirft; der echte entwickelt eine rötlichgelbe Färbung und kräftigen Geruch, was bei dem gefälschten wenig oder nicht der Fall ist. In mäßigen Mengen genossen ist er ein angenehm erregendes Gewürz, dagegen in größeren Mengen ungesund.

Die *Wacholderbeeren* (Kronenbeere) sind die Beeren des gemeinen Wacholders, eines Strauches des nördlichen Europas. Man benutzt die reife schwarze Beere zu verschiedenen Saucen, Likören und Wildbret. Sind der Gesundheit zuträglich. Das Gesträuch und die grünen Beeren werden zum Räuchern verwendet.

*Kümmel:* Der Same der in Europa einheimischen Kümmelpflanze war schon im Altertum geschätzt und genießt auch noch heute eine hohe Ach-

tung, indem er als ein gewürziger Zusatz zu Brot, Suppe, Branntwein benutzt wird und der Gesundheit zuträglich ist.

*Anis* stammt aus Ägypten, wird zu verschiedenen Backwerken und Likören genommen. Ist der Gesundheit wegen anzuempfehlen.

*Sternanis* oder *Badian* heißen die Früchte des Badianbaumes, eines immergrünen Baumes des himmlischen Reiches, welcher auch in Japan kultiviert wird, und wird zu Backwerken und Likören verwendet.

*Fenchel* ist der Same des in Europa wachsenden gemeinen Fenchels. Er wird zu Brot und Backwerken verwendet.

*Koriander* wird als Gewürz zu Suppen, Saucen und verschiedenen Backwerken verwendet; stammt aus dem Orient.

*Kalmus* stammt aus Asien und wird in gewöhnlichen Gasthäusern zu Suppen und Saucen, sonst auch oft zu Branntwein verwendet. Hat als Gewürz wenig Wert.

*Curcumawurzel*, welche fast gar nicht mehr als Gewürz verwendet wird, ist die Wurzel der in Ost-Indien einheimischen langen Gelbwurzel. Die Knollen geben einen gelben Saft, womit man Speisen und Getränke gelb färbt, ist aber sehr bitterlich.

Die *Lorbeerblätter* des gleichnamigen in den Mittelmeerländern heimischen Baumes verwendet man zu Saucen, Fischen, Wildbret oder Beizen, jedoch nicht zuviel, da sie bitter machen.

*Basilikum* ist eine sehr wohlriechende Pflanze und werden die Blätter zum Marinieren der Fische und des Wildbrets gebraucht, so auch Salbei, Rosmarin und Koriander; es werden aber nur sehr wenig Blätter genommen, da wenig einen sehr angenehmen, zuviel aber einen bitterlichen und widerlichen Geschmack bewirken.

Von *Thymian* gibt es zwei Arten: den wilden und den Gartenthymian. Der wilde wird zu Bädern, der Gartenthymian zu Saucen, Gemüse, Beizen und verschiedenen Getränken gebraucht.

Von *Majoran* gibt es drei Gattungen: den Kochmajoran, den wohlriechenden, und Wintermajoran. Es werden alle drei Gattungen zu Suppen, Gemüse, Saucen und Farcen verwendet. Er ist sehr wohlriechend und der Gesundheit nicht schädlich.

*Sellerie* gehört zu den Wurzeln, welche man der Suppe oder zum Beizen beigt; selbe hat einen etwas herben Beigeschmack, jedoch mäßig zur Suppe gegeben, verleiht sie dieser einen angenehmen Geschmack. Wird zu Salat, Pürees und zu verschiedenen Beilagen als Gemüse verwendet. Das Grüne von der Sellerie wird in der gewöhnlichen Küche häufig verwendet. Ich widerrate das jedoch sehr, da es einen unangenehmen Geschmack und auch Krämpfe erzeugt.

*Petersilie* ist eine längliche Wurzel und hat oben ein grünes, blätterartiges Bouquet – das Haupt. Die Wurzel wird zur Suppe und zu Beizen verwendet,

das Grüne fein geschnitten zu Saucen, Gemüsen etc., ungeschnitten aber zur Zierde eines Aufputzes beim Anrichten.

*Pastinak* ist der Petersilie ähnlich, nur ist der Geschmack feiner und würziger. Die Verwendung ist dieselbe wie bei der Petersilie.

*Gelbe Rübe* ist an Wuchs der Petersilie ähnlich, nur ist sie dicker. Sie wird wie diese verwendet. Das Grüne ist nicht genießbar. Man kann sie auch zu Pürees und Gemüsen verbrauchen. Ist der Gesundheit sehr zuträglich. Es gibt auch eine kleine Gattung gelber Rüben: *Karotten*. Diese werden als Gemüse und Garnitur verwendet.

*Rote Rübe* wird bei uns ihrer fleischigen Wurzel und ihres Wohlgeschmackes wegen angebaut. Man gibt sie zu Fleischspeisen, in Essig eingemacht. Sie kommen in verschiedenen Gattungen vor.

*Radieschen* oder *Monatrettich* kommen in verschiedenen Abarten vor. Der gemeine Rettich mit großer, dicker, fleischiger, rübenförmiger, meist schwarzer Wurzel von scharfem Geschmacke ist der Verdauung sehr zuträglich. Der kleine Rettich ist weiß, rot oder violett und wird meistens zum Aufputz und Garnieren verwendet oder zur Butter gegessen.

Die *Schwarzwurzel*, eine spindelförmige, fleischige, außen schwarze, innen weiße Wurzel, ist ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Gemüse.

*Kren* (Meerrettich) ist ein langes, dickes Gewächs, welches unter der Erde wächst. Der dicke ist dem dünnen vorzuziehen. Er wird verbraucht, wie es im Buche vorkommt. Er hat lange breite Blätter, die ungenießbar sind.

*Porree* gehört zu den lauchartigen Pflanzen. Der Kopf ist weiß und die Blätter grün, welche man wegschneidet, da sie unbrauchbar sind. Den Kopf gibt man zu Suppen und Saucen. Geschmack ist zwiebelartig. Wenn der Porree noch ganz jung und fadenartig ist, kann man ihn statt des Schnittlauchs gebrauchen.

Die *Zwiebel*. Die weiße spanische Zwiebel ist die beste. Sie wird zu Suppe, Beizen, Salat, Pürees und zu verschiedenen Fleischgattungen verwendet. Zwiebel ist beinahe unentbehrlich. Die rote Zwiebel wird schwarz und unangenehm, wenn sie geschnitten wird. Die große spanische Zwiebel ist in einem Haushalt, wo Obst und Früchte aufbewahrt werden, sehr dienlich, da sie die Fäulnis abhält, wenn man mehrere Zwiebeln zwischen das Obst legt.

*Schalotte* benutzt man bei gewissen Speisen anstatt der Zwiebel zu Saucen und Salaten, da sie einen feineren Geschmack hat als die Zwiebel.

Der *Knoblauch* ist von sehr starkem Geruch und wird zu Gemüsen, Saucen etc. verwendet. Man zerdrückt ihn entweder mit dem Messer, legt ihn ins Wasser und verwendet nur dieses oder man gibt ihn im Ganzen zu den Speisen. Der Knoblauch selbst sollte einem nie in den Mund kommen.

*Rocambole* ist knoblauchartig und wird anstatt des Knoblauchs verwendet, da sie feiner ist.

*Schnittlauch* ist feinfädig und wird verwendet zu Saucen und Suppen.

Der *Champignon* wird künstlich gezogen, ist rund, oben etwas flach, sein Stiel kurz und dick. Er ist sehr wohlschmeckend und wird zu Saucen, Ragouts etc. verwendet.

Die *Trüffel* wächst unter der Erde, wird von Hunden oder Schweinen in den Wäldern ausgesucht, ist schwammartig, ein runder Knollen, außen schwarz, innen grau. Sie hat einen starken, aromatischen, würzhaften Geruch und wird zu Ragouts, Saucen etc. verwendet.

Der *Apfel*, welcher jetzt in mehreren hunderten Gattungen vorkommt, gehört zu den am leichtesten verdaulichen Obstsorten, wenn er vollständig reif ist. Rohe, noch mehr gekochte oder gebratene Äpfel befördern die Verdauung. Getrocknete oder gedörrte Apfelschnitten sind schwerer zu verdauen. Die getrockneten Apfelspalten mit Zucker gekocht, erhalten ihre frühere Wirksamkeit wieder.

*Granatäpfel*, welche aus Vorderasien stammen, nehmen ihres feinen Geschmacks wegen den ersten Rang unter den Obstsorten ein. Maschanker und Taffetineräpfel gleichen an Geschmack und Feinheit dem der Granatäpfel. Zum Genusse eignet sich am besten der Most, Wein und das Kompott davon.

Bei *Birnen* ist die Behandlung wie bei den Mispeln und Quitten; sie sind schwer verdaulich.

Die *Quitten*, welche aus Asien stammen, enthalten außer den Bestandteilen der Äpfel ein Aroma, wahrscheinlich Önantäther. Reife, zubereitete Quitten sind gegen Katarrhe sehr zuträglich, jedoch mäßig genossen, da zu viel für die Verdauung schädlich ist. Die Kerne sind nicht zu verwerfen, weil sie gummihaltig sind und zu verschiedenen Zwecken verwendet werden können. Von den Quitten, Äpfeln und Birnen bereitet man: Kompotte, Marmeladen, Gelees, Käse und Säfte etc., wie später bei den Kompotten angegeben ist.

Die *Mispeln*, die Früchte des gemeinen Mispelbaumes, dürfen nur völlig reif genossen werden. In Zucker gekocht sind sie zuträglicher als roh. Vom Baume gepflückt sind sie nie brauchbar. Sie müssen immer 14 bis 30 Tage an einem trockenen Orte aufbewahrt bleiben, worauf sie dann nach und nach ihre volle Reife und Genießbarkeit erreichen. Mispeln haben keinen Gärstoff in sich und sind für Personen, die an Durchfall leiden, sehr zuträglich.

Die *Mandeln* sind die Früchte des Mandelbaumes, stammen aus Syrien und der Berberei und werden zu Mehlspeisen, Backwerken und verschiedenen Saucen und Getränken gebraucht. Von den bitteren Mandeln darf man nur sehr wenig nehmen, da sie schädlich sind. Die Mandeln werden auch, wenn sie grün sind und die Kernbildung noch nicht erfolgt ist, als Kompott eingekocht.

Zu den Steinfrüchten rechnet man Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Pflaumen; die Kerne aller dieser Früchte geben bei der Destillation mit Wasser Blausäure.

Als Vaterland der *Pfirsiche* gilt Persien, von wo aus sie nach dem südlichen und mittleren Europa verpflanzt wurden. Mäßig genossen bekommen sie besser als die anderen Steinfrüchte, große Mengen verursachen Verdauungsbeschwerden.

Die *Aprikosen* (Marillen) stammen aus Armenien. Mäßig genossen sind sie leicht verdaulich, zu viel jedoch verursachen sie Krämpfe. Von den Aprikosen werden Kompotte, Getränke und Kuchen bereitet.

Die saueren *Kirschen* (Weichsel) stammen aus Kleinasien, die süßen Kirschen aus dem Kaukasus. Leute, welche an Magensäure leiden, sollen sich ihrer entweder roh ganz enthalten oder sie nur in geringer Menge, gekocht genießen. Sauere Kirschen sind im Allgemeinen schwerer zu verdauen als die süßen. Gelbe Kirschen sind selten ganz reif und wegen des in ihnen enthaltenen Bitterstoffes schädlich. Wenn sie mit Zucker gekocht sind, sind sie immer anzuempfehlen.

Die *Zwetschken* und Pflaumen sind aus dem Orient und werden in vielen Gattungen kultiviert. Außer den völlig reifen, größeren Sorten sind besonders die Mirabellen und Reineclauden am meisten zu empfehlen, weil sie nicht nur angenehmer schmecken, sondern im Allgemeinen auch leichter zu verdauen sind und weniger durch bitteren Nachgeschmack belästigen, als sehr viele andere Pflaumen. Der üble Nachgeschmack liegt in den Schalen. Von den Zwetschken werden verschiedene Kompotte, Marmeladen, Mehlspeisen und Getränke bereitet.

Die *Schlehe* wächst auf niedrigem, stachligem Strauch. Die Frucht ist klein und kann erst im Spätherbste, wenn sie schon vom Reif gebrannt ist, verwendet werden. Sie ist dunkelblau und wird zu Säften, auch als Färbemittel und als Zusatz zu Getränken verwendet. Sie ist sehr sauer, zusammenziehend und herb.

Der *Nussbaum*, gemeiner Walnussbaum, ist ein großer, stattlicher Baum. Alle grünen, krautigen Teile desselben haben einen eigentümlichen aromatischen Geruch. Die unreife, grüne Nuss wird, bevor noch der Kern ausgebildet ist, als Kompott in Zucker eingekocht. Die reifen Nüsse werden zu verschiedenen Speisen verwendet und liefern reichlich Öl. Der Nussbaum stammt aus Persien.

Der *Haselnussstrauch*, dessen Nüsse zu verschiedenen Speisen verwendet werden, da ihr Kern sehr wohlschmeckend ist und durch Auspressen ein vorzügliches Öl liefert, ist bei uns einheimisch.

Die süßen *Kastanien* werden in Asien und in den wärmeren Gegenden Europas kultiviert. In mäßiger Menge gekocht oder gebraten genossen, sind sie eine nahrhafte Speise. Sie werden zu Kuchen, Pürees und verschiedenen Speisen benutzt.

Der *Feigenbaum* stammt aus Vorderasien und Afrika. Seine Früchte sind in mehreren Sorten ein starker Handelsartikel. Frische Feigen sind sehr erfri-

schend und wie auch die getrockneten nahrhaft und leicht verdaulich. Sind zu verschiedenen Kuchen brauchbar. Grüne Feigen sind als Kompott sehr anzuempfehlen.

Die *Datteln* stammen aus Persien, Arabien, Kleinasien und Ägypten und werden bei uns als Leckerbissen, meist als Zutat zu Speisen benutzt, während man in ihrer Heimat die Blütenkolben und Gipfelknospen als Gemüse zubereitet.

Der *Zitronenbaum* stammt aus dem Orient, wird aber auch im südlichen Europa kultiviert und kommt in mehreren Gattungen vor, welche die echten Zitronen, die Limonen oder Sauerzitronen, die Limetten oder Süßzitronen und die Bergamottzitronen liefern. Man bedient sich ihrer in diätetischer und arzneilicher Hinsicht zu kühlenden Getränken und in Fabriken oder Apotheken zur Bereitung des Zitronenöls. Die Zitronenschale wird zu verschiedenen Backwerken verwendet – aber nur das Gelbe, das Weiße ist bitter.

Die *Orange*, ein in China einheimischer Baum, liefert die sogenannten süßen Orangen-, Apfelsinen-, China- oder Linaäpfel. Die Blätter und Blüten benutzt man zur Herstellung wohlriechender ätherischer Öle und Wässer. Die Frucht ist sehr gesund und die gelben Schalen werden wie bei der Zitrone zu Bäckereien verwendet.

*Mandarine*, eine Art Orange, ist sehr schmackhaft, die Schale jedoch ungenießbar.

Der gemeine *Kürbis*, welcher je nach der Größe und Färbung der Früchte entweder als Zierde oder zu ökonomischen Zwecken angebaut wird, liefert eine schmackhafte Speise.

Die *Melone*, Melongurke, stammt aus Ostindien und wird im mittleren Europa in Mistbeeten kultiviert. Die Wassermelone oder Arbuse ist aus Westindien und beide Gattungen bilden im Sommer ein erfrischendes Mittel. Leute, deren Verdauungsorgane nicht ganz gut sind, mögen sich ihrer ganz enthalten. Man verwendet sie zu Kompott, Marmelade und Saft.

Die *Gurken* stammen gleich den Kürbissen aus Ostindien und erfreuen sich einer sehr ausgedehnten Kultur, indem die grünen Gurken eine sehr beliebte Speise sind. Als Gurkensalat erfordern sie einen größeren Kraftaufwand der Verdauungsorgane als in gesäuertem Zustande. Echte Sauer- und Pfeffergurken sind am leichtesten zu verdauen. Zur Zeit grassierender Epidemien, namentlich während der Herrschaft von Typhus, Cholera und Ruhr sollten sie nicht gegessen werden, denn zu solchen Zeiten ist ihr Genuss der schädlichste. Zu Gurkensalat nimmt man geschabten Kren (Meerrettich) zu leichter Verdauung.

*Zucchetti* sind feigenförmige, von innen wie Gurken aussehende Gewächse, welche den Kürbissen zugeteilt werden.

Die *Hagebutten* (Hetschepetsch), die Früchte der wilden Rose, sind ihrer dicken Oberhaut, ihrer Kerne und Haare wegen nicht sehr zu empfehlen,



da sie in ungleich größerem Maße wie sie wohlschmecken, beschwerlich zu essen und schwer zu verdauen sind. Wenn die Kerne und das Haarige herausgenommen werden, ist ihre Pulpe eine ganz gute Zutat zu Brühen, Saucen und Backwerk und liefert mit reinem oder Zuckerwasser angerührt ein kühlendes, erfrischendes Getränk.

*Weintrauben:* Der Weinstock stammt aus Asien und die Gattungen des Weines sind sehr vielfältig. Die reife Weintraube, mäßig genossen, ist der Gesundheit sehr zuträglich. Malaga-Weintrauben getrocknet werden zu verschiedenen Mehlspeisen und zu Giardinetto verwendet; so auch die Sultan-Rosinen, nur werden von diesen, wenn man sie zu Mehlspeisen verwendet, die Kerne ausgelöst. Die kleinen Rosinen, welche keine Kerne haben, werden vor dem Gebrauche mit einem trockenen Tuche abgerieben; die *schwarzen Weinbeeren* (Korinthen) werden ebenfalls mit einem trockenen Tuche abgerieben, um die Stängel zu entfernen. Der süße junge Wein, sogenannter Most, wird zu verschiedenen Speisen, Suppen und Saucen verwendet. Senf und Wermutwein werden aus ihm bereitet. Der gegorene junge und alte Wein ist, mäßig genossen, der Gesundheit sehr zuträglich.

Die *Erdbeere* wächst in Europa und Amerika in vielen Arten, von denen die wichtigste die Walderdbeere ist. Die Erdbeeren sind bei völliger Reife und müßigem Genuss zuträglich. Verschiedene Säfte und Kompotte werden davon bereitet.

Die *Himbeeren* sind Früchte des Himbeerstrauches, dessen Vaterland Europa und das nördliche Asien ist. Sie werden zu Marmeladen, Säften und verschiedenen kühlenden Getränken verwendet und sind der Gesundheit sehr zuträglich.

Der *Brombeerstrauch*, über den größten Teil von Europa verbreitet, liefert die Brombeeren. Sie sind im reifen Zustande sehr wohlschmeckend und werden zu Marmeladen und Säften verwendet.

Der schwarze und weiße *Maulbeerbaum* stammt aus dem südlichen Asien. Seine Früchte, die Maulbeeren, sind ein erfrischendes und zuträgliches Obst und werden auch zu verschiedenen Getränken gebraucht.

Der *Holunderbaum* ist in Europa sehr stark verbreitet und ist uns sehr nützlich, indem die Blüte gebacken und auch als Tee verwendet werden kann. Die Holunderbeeren werden als Gemüse, Kompott etc. und sogar als Färbemittel gebraucht.

Die *Heidelbeere* ist ein Strauch des mittleren und nördlichen Europas, dessen Beeren im rohen und zubereiteten Zustande bei gesunden Verdauungsorganen zuträglich sind. Auch Wein wird davon bereitet.

Die *Kron-, Stein- oder Preiselbeere*, welche häufig roh oder zubereitet gegessen wird, wird auch als Kompott und zu verschiedenen Bäckereien verwendet.

Die *Stachelbeere* und die *Johannisbeere* (Ribisel) sind zwei in Europa weit verbreitete Sträucher, deren Beeren als ein sehr beliebtes Obst, teils roh, teils

zubereitet, genossen werden. Von ihnen gilt dasselbe, was von den anderen Beeren gesagt wurde. Sie werden, wie später erklärt wird, auf verschiedene Art verwendet. Auch Wein wird davon bereitet.

*Berberitzen* (Weinscharln) wachsen auf Gesträuchen. Ihre Frucht ist, wenn sie reif ist, rot und wird zu Bonbons, Kompotts, Getränken und zum Färben des Backwerkes gebraucht.

*Paradiesäpfel* (Tomaten, Liebesäpfel) stammen aus Südamerika. Sie werden im Frühling ins Mistbeet gesät und im Mai in gutem Gartenboden ausgepflanzt. Die Pflanze hat einen buschigen, hohen Stängel und blassgelbe Blüte. Die Blätter sind länglich und stachelig. Im Sommer, gegen den Herbst zu, wird die gelbrote Frucht reif. Sie findet in der Küche vielfache Anwendung.

*Alkermes* wird gepflanzt, die Frucht ist traubenförmig, die Beeren sind klein und dunkelrot. Sie müssen zur Zeit der Reife sogleich zu saftfärbenden Mitteln verwendet werden, da sie schnell in Gärung übergehen.

Die *Kartoffel*, auch Erd- oder Grundbirne, Erdäpfel oder Patate genannt, gehört zu den allerwichtigsten unserer Kulturpflanzen, welche wegen ihrer Wurzelknollen überall angebaut werden. Es gibt deren viele Gattungen, die mehlhaltigen sind die besten.

Die *Bohnen* (Fisolen), aus Ostindien stammend, werden in zahlreichen Abarten in allen Weltteilen als kostbare Gemüsepflanzen angebaut und finden sowohl im grünen Zustande mit den Schoten als auch reif als Bohnen in der Küche Verwendung. Sie liefern eine nahrhafte, sehr wohlschmeckende Speise. Man macht auch Mehl (Bohnenmehl) davon.

*Erbsen*, welche in 2 Unterarten, die Pahl- oder Kneifelerbsen und die Zuckererbsen, zerfallen, gehören zu den feineren Gemüsen und werden auf verschiedene Art verwendet.

*Artischocke* ist eine große, distelartige Pflanze, deren mächtige Blütenknospen als Gemüse verwendet werden. Wenn aufgeblüht, sind sie genießbar. Die Blüte ist violett. Man genießt sie in rohem, gekochtem oder gebratenem Zustande; sie sind wohlschmeckend.

*Cardonen* sind eine Gattung Artischocken. Es ist ein hoher Stamm mit stachelig gerippten Auswüchsen.

*Ananas*. Die Ananasfrucht ist in Südamerika einheimisch, wird aber in allen Tropenländern kultiviert und in Gewächshäusern gezogen. Die Frucht wächst auf einem länglichen, mit dornig gezähnten Blättern versehenen Stamm, ist gelb, hat schuppenartige Auswüchse mit schwarzen Punkten und oben eine Blätterkrone. Blätter und Stängel sind nicht genießbar. Die Frucht wird zum Dessert genossen, wie Äpfel und Birnen, und zu verschiedenen Speisen verwendet. Sie gehört zu den Leckerbissen, ihr Geschmack ist sehr aromatisch.

Der *Spargel*, welcher an Fluss- und Meeresufern, namentlich im Sandboden, wild wächst, wird überall gebaut. Die durch Kultur sehr veredelten jun-

gen Triebe sind als sehr beliebtes Frühlingsgemüse geschätzt. Die Triebe des wild wachsenden Spargels sind ungenießbar, da sie bitter sind. Der Spargel ist der Gesundheit sehr zuträglich.

*Gartensalat* wird um seiner zarten jungen Blätter willen in den Gemüsegärten in vielen verschiedenen Abarten angebaut und roh oder gekocht verspeist.

Der *Senf* wächst im südlichen und mittleren Europa wild, wird aber auch in vielen Gegenden angebaut. Die Samenkörner werden als Würze zu verschiedenen Speisen verwendet, ebenso das aus ihnen erzeugte Mehl, welches hauptsächlich zur Herstellung des Mostsenfs sowie auch jedes anderen Senfs verwendet wird.

*Mohn* stammt aus Kleinasien und wird bei uns allenthalben gebaut. Der Mohn muss, um genossen werden zu können, seine richtige Reife erreicht haben. Unreifer Mohn würde schädlich sein.

Der *Reis* stammt aus Ostindien und wurde später nach Italien, Ungarn und Spanien verpflanzt. Er wächst getreideartig in mehreren Sorten, von welchen der *Carolinen-Reis*, welcher durchsichtig und länglich ist, zur besten Qualität gerechnet wird. Es gibt Reissorten, bei denen man sehr vorsichtig sein muss, da sie sehr weich sind, beim Kochen zerfallen und ihr Aussehen verlieren. Reis ist ein Hauptnahrungsmittel und wird zu verschiedenen Zwecken verwendet – zur Suppe, gedünstet, zu verschiedenen anderen Reisspeisen, Branntwein, Bier etc.