

Essigfabrication, worüber besondere Bücher vorhanden sind. Nach einer neueren Art wird z. B. der bekannte Essig von Kornbranntwein, Syrup, Weinstein und Wasser, welcher sonst eine Zeit von drei Monaten gebraucht, um zu seiner Säure zu gelangen, in eben so viel Stunden durch das Filtriren desselben durch ein mit Eichenhobelspähnen vollgepfropstes Gefäß von Eichenholz gewonnen.

Lustspeck zu bereiten.

Da dieser so häufig gebraucht wird, so ist es gut, ihn sich selbst zu bereiten, wobei man auf folgende Weise verfährt:

Eine gute Speckseite wird mit Salpeter und Salz von beiden Seiten eingerieben, und dann auf ein Brett gelegt, welches man etwas abschüssig stellt, damit die Feuchtigkeit ablaufen kann. Ist nun die Speckseite binnen drei Wochen vom Salze gänzlich durchzogen, so hängt man sie auf einem luftigen Boden auf, damit sie hart austrocknen kann. Man bedient sich dieser Art Speck zum Spicken, zu den Pasteten, zum Farce, als Warden zum Federvieh u. s. w.

2. Ueber Fastenspeisen u. s. w.

Hierüber eine besondere Reihe Speisen anzuführen, würde nur eine Wiederholung der schon aufgezeichneten Speisen sein, da die Milderung und Wahl derselben schon durch die Religions-Gesetze vorgezeichnet ist. An den Fasttagen der Katholiken vermeidet man das Fleisch, die Bouillon und auch wohl die Butter, und bedient sich daher der Fischbouillon, und statt der Fleischspeisen der Fischspeisen; statt der Butter nimmt man seines Provenceröl, und somit wären alle Regeln, die man bei den Fastenspeisen zu beobachten hat, angeführt. Eben so verhält es sich bei den Israeliten. Was diese zu genießen haben, ist gesetzlich aufgezeichnet. Statt der Butter wird nach Umständen gutes Rinderfett oder Gänsefchmalz genommen, und statt mit Speck wird das Fleisch mit Rindertalg gespickt, und seine Braten können mit dem geschnittenen Speck von Spickgansbrüsten gespickt werden. Statt der Milch bei den Mehlspeisen nimmt man weißen Wein, und so wären auch alle Abweichungen von den in diesem Buche enthaltenen Speiserecepten angeführt, ob-

gleich man viele Kochbücher unter dem Namen „geprüfte Kochbücher für Israeliten“ geschrieben hat; eben so verhält es sich mit den homöopathischen Kochbüchern, welche man füglich auf den Raum eines halben Bogens hätte beschränken können, da der Hauptgrundsatz derselben der ist, alle Säuren, alles Wurzelwerk und Kräuter, vorzüglich Petersilie, sowie alle Gewürzstoffe zu vermeiden, wogegen Rüben, Gemüse und die Kohlarten zum Genusse empfohlen werden. So müssen auch als Krankenspeisen nur einfache und leichte Speisen gegeben werden, als Suppe, Bouillon von Huhn oder Taube mit etwas Reis, Perlgrauen oder Gries; die Bouillon muß immer klar bleiben, und darf nur nach besonderer Erlaubniß des Arztes mit weniger Sellerie, Blumenkohl, Spargel, und auch einigen Mohrrüben versetzt werden. Die Fleischspeisen dürfen ebenfalls nur einfach sein, als Tauben- oder Hühnerfleisch in der Suppe, ebenso junges Feder- und Wildfleisch. Als Gemüse werden gewöhnlich nur junge Mohrrüben, Spinat, Kartoffeln mit etwas gedämpfter Kalbsmilch oder Kalbs-Côtelettes, Spargel, junge Bohnen und Schoten gegeben. So darf man auch weiche Eier, Wildbraten, Compôtes aller Art, und auch wohl gutes Wein-Gelée geben. Die Anweisung, sie einfach zuzubereiten, ist unter den angedeuteten Abschnitten jeder dieser Speisen am besten zu wählen.

3. Ueber Restaurationsküchen-Sachen.

Da viele Restaurateurs nicht gelernte Köche sind, so wird es nicht un Zweckmäßig sein, diesen meine Erfahrungen in diesem Punkte mitzutheilen. Ueber die Einrichtung der Küche selbst, so wie der Kellerei, läßt sich nichts Bestimmtes angeben, da sich dies allemal nach der Größe der Wirthschaft richtet; deshalb wird hier bloß von den Sachen die Rede sein, welche man in einer guten Restauration immer vorrätzig haben muß. Hierzu gehören z. B. die Beef-Steaks; diese bestreut man mit etwas Salz und Pfeffer, zieht sie durch gutes Fett oder Provenceröl, und läßt sie von einem Tage zum andern in einer Terrine stehen; für die Côtelettes aber ist es besser, daß man sie immer an jedem Tage frisch macht. Kapaunen und Hühner werden in einer Braise vorrätzig fertig gehalten, ebenso Kalbsmilch, Hammelzungen und Ochsengaumen, nur sehe man danach, daß das Geschirr, worin sie aufbewahrt werden sollen, von Thon oder Porzellan sei, und daß die Sachen ganz mit Braisenfett über-