



SELBSTVERSORGUNG
ZU USROMAS ZEITEN
EIN HANDBUCH

Inhaltsverzeichnis.

Einleitung.

1. Die Lebensmittelherstellung.

Richtig Einkaufen: Auswahl der verschiedenen Gemüse, Fleischarten, Fische und Gewürze.

Wie man Lebensmittel zubereitet und haltbar macht.

Fleisch: Vom Schlachten, Einpökeln und Räuchern.

Fisch: Vom Marinieren.

Gemüse: Vom Aufbewahren aller Arten grüner Gemüse und dem Trocknen und Einmachen derselben.

Vom Brot- und Semmelbacken.

Vom Milchwesen, nebst Butter- und Käsebereitung.

Essigbereitung.

Von den Kennzeichen der Reife des Obstes, sowie auch von Ernte und Aufbewahrung, Trocknen und Dörren.

2. Erledigung der Wäsche, Kerzenherstellung, Reinigung des Geschirrs.

Vom Waschen, Stärken, Bügeln.

Von der Wachskerzenherstellung.

Vom Reinigen des Tafel- und Küchen-Geschirrs.

3. Der Küchengarten.

Von der Lage.

Von Mistbeeten und Treibbeeten.

Vom Dünger.

Vom Fruchtwechsel.
Vom Umgraben.
Vom Behacken.
Vom Jäten.
Vom Begießen.

4. Vom Heranziehen der einzelnen Küchengewächse.

Von Kohlgewächsen.

Vom Kopfkohl.
Von der Samenerzielung der Kopfkohlarten.
Vom Winterkraut.
Vom Savoyer Kohl.
Vom Wirsing.
Vom Blumenkohl.
Vom Spargelkohl oder Brokkoli.
Vom Kohlrabi.
Von Kohlrüben.
Vom Braun- und Blaukohl, auch Winterkohl genannt.
Vom Schnittkohl.
Vom Mangold.
Vom Spinat.
Von der Gartenmelde.

Von Wurzelgewächsen.

Von Pastinaken.
Von roten Rüben.
Von Möhren und Karotten.
Von den Rüben.
Von Rettichen.
Winterrettiche, Erfurtische etc.

Früh- oder Sommerrettiche.
Von Radieschen oder Monatrettiche.
Vom Meerrettich.
Von den Petersilienwurzeln.
Von der Zichorie.
Von der Skorzonerwurzel (Schwarzwurzel).
Von der Haferwurzel.
Von der Zuckerwurzel.
Vom Rüb-Rapunzel (Gilbweiderich).
Vom Sellerie.

Von Zwiebelgewächsen.

Von den gemeinen Zwiebeln.
Von Setz- und Steckzwiebeln.
Von Winterzwiebeln.
Vom spanischen Lauch (Porree).
Vom Schnittlauch.
Vom Knoblauch.
Von Schalotten oder Eschlauch.

Von Hülsenfrüchten oder Schotengewächsen.

Von den Bohnen überhaupt.
Von den Stengelbohnen.
Von Kriechbohnen.
Von Erbsen.

Von kürbisartigen oder wäßrigen Gartengewächsen.

Von Gurken.
Von Melonen.

Von Salatgewächsen.

Vom Salat.
Von Endivien.
Von Rapunzeln.
Von der Gartenkresse.

Von Gewürzpflanzen.

Vom Kerbel.
Von der Krautpetersilie (Schnittpetersilie). 168.
Vom Dill.
Vom süßen oder italienischen Fenchel.
Vom Dragun (Estragon).
Vom Pfefferkraut.
Vom Löffelkraut.
Vom Saturei (Bohnenkraut).
Vom Majoran.
Vom Basilikum.
Vom Thymian.
Vom Salbei.
Vom Sauerampfer.
Vom Portulak.
Vom Borretsch.

Von Spargeln und Artischocken.

Vom Spargel.
Von Artischocken.

5. Von der Federviehzucht.

Einleitung.

Noch bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts war es üblich, daß jedermann sich mehr oder weniger selbst versorgte. Auf dem Land waren gut angelegte Gemüsegärten und zumindest eine kleine Hühnerschar hier und da ein alltäglicher Anblick. In diesem Buch, das auf einem zur Mitte des 19. Jahrhunderts erschienenen Werk fußt, erfahren Sie, wie man:

- einen Nutzgarten anlegt und Gemüse anbaut
- Obst kultiviert und erntet
- Essig herstellt
- Lebensmittel durch ideale Lagerung, Dörren, Einmachen und Pökeln haltbar macht
- Brot backt
- Sahne, Butter und Käse herstellt
- Kerzen zieht
- Seife fertigt
- und Hühner, Gänse und Enten hält

Wer sich bisweilen nach der Idylle der „guten alten Zeit“ sehnt, erhält mit diesem Buch interessante Einblicke in den früheren Lebensalltag – und mag durchaus auch im Heute von den anschaulichen und leicht nachvollziehbaren Anleitungen und Rezepten profitieren. Ein interessantes Detail, das dem Erscheinungsjahr, 1835, geschuldet sein mag, ist, daß der damalige Herausgeber sich gegen eine Aufnahme der damals noch nicht so sehr verbreiteten Kartoffel in sein Werk entschied. Nichtsdestotrotz legte er eine große Anzahl der damals gebräuchlichen, überwiegend heimischen, Gemüsearten vor.

Zur Bearbeitung:

Der Text dieses Buches wurde sprachlich leicht bearbeitet, damit es für den heutigen Leser leichter verständlich ist. Allzulange Schachtelsätze wurden entzerrt und veraltete Begriffe recherchiert und darauf teils kommentiert, und teils stillschweigend durch heute übliche Bezeichnungen ersetzt. Einige kurze Erläuterungen habe ich im Zuge der Bearbeitung in Klammern oder Fußnoten hinzugefügt, wollte allerdings den Text nicht mit zu zahlreichen Fußnoten überfrachten. Ein kleines Glossar für häufig wiederholte Begriffe sei daher an dieser Stelle hinzugefügt, um die alten Anweisungen, insbesondere den Obst- und Gemüseanbau betreffend, verständlicher zu machen:

Maßeinheiten:

1 Fuß entspricht ca. 30 cm
1 Zoll entspricht ca. 2,5 cm

Feiertage:

Michaeli: 29. September
Johanni: 23. Juni
Bartholomäi: 24. August
Jakobi: 25. Juli
Martini: 11. November

Nach dieser kurzen Einleitung wünsche ich Ihnen nun viel Freude beim Lesen dieses Buches!

Liesel Huber,
Januar 2022.

1. Die Lebensmittelherstellung.

Richtig Einkaufen: Auswahl der verschiedenen Gemüse, Fleischarten, Fische und Gewürze.

Es ist hierbei teils auf das Ansehen, die Farbe und den Geruch zu achten, teils entscheidet auch der Geschmack und die innere Beschaffenheit der vorgenannten Küchenbedürfnisse, auf welche aber auch die Jahreszeit merklichen Einfluß hat.

1. Gemüse.

a) Grüne Gemüse.

Suppenkräuter sind gegen Ostern, sowie den Sommer hindurch zu haben, nur müssen sie jung sein.

Kräuter, welche man an Saucen und Speisen gebraucht, muß man kaufen, ehe sie in Samen schießen.

Brunnenkresse ist gut, wenn sie starke Stiele hat, die Blätter fleischig sind, und beide eine frische gelbgrüne Farbe haben. Sind die Blätter mit bräunlichen Flecken belegt, so ist die Pflanze alt und nicht saftreich, oder sie hat durch strenge Kälte gelitten. Brauchbar ist die Brunnenkresse fast den ganzen Winter hindurch und wird erst dann untauglich, wenn die Frösche zu laichen anfangen,

Gartenkresse ist am schmackhaftesten, wenn sie jung ist, und kann in diesem Zustand den ganzen Sommer hindurch zu haben sein.

Hopfenkeime, welche gegen Ostern verkauft werden, sind um so besser, je dicker und weißer sie sind.

Spargel schmeckt im April und Mai am besten, wenn er frisch gestochen ist.

Schnittkohl ist gegen Ende des Mai, sowie den ganzen Sommer hindurch, eßbar.

Spinat schmeckt am besten, wenn er jung und noch nicht geschossen ist.

Garten-Sauerampfer, welcher einen üppigen Wuchs hat, ist dem wilden, der auf Wiesen und an den Ufern der Bäche wächst, wegen seines, der Zitronensäure an Stärke gleichkommenden Saftes, vorzuziehen. Vermischt mit andern Kräutern ist er der Gesundheit sehr zuträglich.

Grüne Erbsen, welche es um Johanni gibt, sind am wohlschmeckendsten, wenn sie recht grün aussehen und noch jung sind.

Zuckererbsen müssen ein frisches Ansehen haben, und sich da, wo man abbricht, keine borstenartigen Fasern zeigen, oder diese wenigstens das Abbrechen nicht erschweren.

Grüne Bohnen, mit Auswahl der jungen und zarten, sind schmackhaft bis zum Herbst.

Mohrrüben schmecken am besten, wenn sie etwa daumendick sind. Diejenigen, welche mehr rot als gelb aussehen, sind süßer.

Radieschen, Rettiche und Rüben dürfen nicht madig und pelzig, d. h. nicht hart und zäh sein. Die runden Radieschen werden für die schönsten gehalten, worunter wieder die Glasradieschen die besten sind.

Teltowsche Rüben (auch Märkische genannt) müssen dicht sein und wenn man sie roh kostet, einen bitteren, aber keinen wäßrigen Geschmack haben. Sie sind um und nach Michaelis zu haben und dauern bis in das Frühjahr,

Rote Rüben sind am süßesten und besten, wenn sie, in Kraut und Wurzeln, von dunkler, schwarzbrauner Farbe, glatt und stark sind, auch keine oder wenigstens nicht viel Auswüchse haben.

Kohlrabi, welcher nach Michaeli an Geschmack verliert, ist am besten, wenn die Köpfe die Größe eines mittelmäßigen Apfels haben, er darf nicht stockig oder holzig sein.

Kohlrüben bekommen erst gegen Weihnachten einen recht angenehmen Geschmack und verlieren bis gegen Johannis wenig davon. Man tut wohl, beim Einkauf einige auseinander zu schneiden, um zu sehen, ob sie innen weiß und mürbe, oder hart und holzig sind.

Blumenkohl muß in der Blume groß, weiß, dicht und nicht mit grünen Blättern durchwachsen sein.

Savoyer- und Wirsingkohl müssen große und feste Köpfe haben und von Raupen nicht zernagt sein.

Weißkohl ist gegen Michaelis am besten und den ganzen Winter durch zu haben. Recht feste Köpfe mit dünnen Rippen sind zu jedem Gebrauch am besten.

Grünkohl muß kraus sein, und ist im Winter am besten, wenn er Fröste bekommen hat.

Artischocken gibt es mit runden und mit spitzen Blättern, welche erstere den letzteren vorzuziehen sind.

Petersilienwurzeln sind im Herbst und Winter zu gebrauchen; sie müssen von recht weißer Farbe und ohne Auswüchse sein.

Meerrettich und Pastinaken schmecken im Winterhalbjahr am besten. Bei ersterem müssen die Wurzeln glatt und ohne Stockflecke sein; von letzteren sind die Zuckerpastinaken die besten, die man an ihrer größeren Rundung und Kürze erkennt. Wenn diese spät gesät worden sind, so kann man sie gegen Johannis bekommen.

Haferwurzeln, welche an ihrer graugelblichen Schale und an ihrem grasartigen Kraut am sichersten zu erkennen sind, muß man beim Einkauf auseinanderbrechen um zu sehen, ob sie nicht vielleicht holzig sind, in welchem Falle sie zu nichts taugen.

Zuckerwurzeln dürfen nicht gar zu klein sein und keine faulen Flecke haben, weil sie sich im letzteren Falle nicht aufbewahren lassen und in beiden Fällen zu viel Abgang haben.

Endivien sind zu untersuchen, daß die inwendigen jungen Blätter nicht abgefaut oder von Schnecken gefressen sind.

Kopfsalat schmeckt so lange gut, bis er in Samen schießt; er muß große und dichte Köpfe und weiche Blätter haben. Der Forellensalat wird wegen seines besseren Ansehens und seiner Zartheit allen übrigen vorgezogen.

Rapunzel (Feldsalat) sind klein am besten.

Gurken zu Salat dürfen nur von mittelmäßiger Größe sein, und weder Rost- noch Eisenflecke haben.

Sellerie ist vom Oktober an gut, so lange er nicht stockig ist. Er ist am besten, wenn er starke Knollen und wenige Auswüchse hat, auch inwendig recht weiß ist.

Rapuntica (Rapunzel-Glockenblume), die gut ist, muß die Größe einer mittelmäßigen Mohrrübe haben, nicht holzig sein und sich zu einer glatten Wurzel ohne viele Auswüchse gebildet haben, welches letztere immer selten bei ihnen ist.

Kartoffeln müssen beim Kochen mehlig werden.

Gegen Martini schmecken sie am besten; man kann sie bis in den Mai erhalten, aber schon im April schmecken sie nicht mehr recht gut.

b) Trockene Gemüse nebst einigen anderen Artikeln.

Sago (der braune), muß glatte runde Körner haben; je größer diese sind, und je mehr sie beim Kochen aufquellen, desto besser ist er. Hat er hingegen kleine, grützartige Körner unter sich, und ist er feucht und von dumpfem, modrigen Geschmack, so ist er nicht gut. Der weiße Sago hat ein gummiähnliches Ansehen. Hiernach kann man zum Teil den unechten Sago unterscheiden,

Reis muß weiße, ganze und lange Körner haben, darf mit keinem schmutzigen Staub vermischt sein, und beim Reiben zwischen den Fingern muß er leicht nach Moschus, aber nicht dumpf riechen.

Reismehl muß glänzend weiß aussehen. Am besten erhält man es, wenn man guten Reis kauft, ihn verliert, von Staub

und Unrat reinigt, wieder trocknet und dann selbst stößt und durchsiebt.

Gries muß, wenn er gut sein soll, aus Weizen bereitet sein. Dann muß er sehr fein sein und vollkommen weiß aussehen. Befindet sich etwas Graues darunter, so ist er mit Gerstenmehl oder etwas Ähnlichem vermischt. Auch darf er nicht dumpf riechen. Er läßt sich nicht viel über ein Jahr aufbewahren.

Erbsen müssen hübsch gelb und rein sein. Es ist gut, wenn man davon erst eine Probe kochen kann, weil sie zuweilen nicht gut quellen und weich kochen.

Linsen zu proben ist ebenfalls nötig.

Stärke (Kraftmehl) ist am besten, wenn sie aus groben und doch leichten, sehr weißen Klumpen besteht, die trocken und im Geschmack nicht sauer sind. Um sie zu erproben, macht man sie ein wenig naß. Bleibt sie weiß, so ist es gute Weizenstärke, wird sie aber gelb, so ist es Kartoffelstärke.

Gutes Mehl muß trocken und fein sein, welches man beim Anfühlen und Ansehen desselben bemerkt. Außerdem darf es nicht dumpf riechen.

Hefen müssen frisch und nicht sauer sein.

Eier sind im Sommer besser als im Winter. Man muß darauf sehen, daß man frische bekomme, welche immer etwas klarer aussehen, als die faulen. Stellt man ein Licht an einen dunklen Ort und hält jedes Ei auf beiden Seiten dagegen, so kann man wahrnehmen, ob die Eier klar, angelegen oder schwarz sind, in welchem Falle sie gar nichts taugen.

Butter welche man für den Tisch kauft, muß frisch, mäßig gesalzen, wohlschmeckend und von Unreinigkeiten frei sein. Eingelegte Butter muß ebenfalls ein gutes Aussehen und guten Geschmack haben, fest, aber nicht bröcklig, bitter, beißend oder übertrieben gesalzen sein, wodurch man am Gewicht verliert. Kauft man eingelegte Butter in Fäßchen bei Unbekannten, so muß man sie erst mit einem Butterstecher

in der Mitte anbohren lassen, um zu sehen, ob man auch durchgängig gute Butter bekomme. Schmelzbutter muß fest sein und darf keinen üblen Geruch haben.

2. Fleischarten.

Ochsenfleisch ist zu allen Jahreszeiten gut. Es muß vor dem Gebrauch etliche Tage gehangen haben, doch darf es im Sommer nicht zu alt werden, damit es keinen üblen Geschmack bekomme. Das Fleisch von jüngeren Ochsen ist am wohlschmeckendsten; es wird aber das Fleisch von einem jüngeren Tier an der helleren, frischen Farbe, den zarteren Muskelfasern und dem weißeren Fett erkannt. Hat Rindfleisch eine blasse Farbe und sieht der Talg ganz weiß aus, so kann man ziemlich sicher schließen, daß das Fleisch von einem mit Branntweinmaisiche gemästeten Ochsen oder Kuh ist. Rindfleisch von einer sehr dunkelbraunen Farbe, welches damit einen ihm eigenen widrigen Geruch verbindet, darf man nicht kaufen.

Kalbfleisch ist so lange gut, als die Kühe kein grünes Futter bekommen, zu welcher Zeit die Kälber oft den Durchfall haben. Wenn sie 14 Tage bis 3 Wochen gezogen haben, sind sie am besten.

Schöpsenfleisch (Hammel) ist von Johannis bis Ende des Herbstes am gewöhnlichsten. Man muß dahin sehen, daß das Fleisch von einem jungen Tier ist, welches man an der hellen, frischen Farbe, an einer gewissen Zartheit beim Anfühlen und an dem weißen, festen Fett auf dem Fleisch und den Nieren erkennt. Durch einen leichten Druck mit der Hand entdeckt man sogleich, ob das Schöpsenfleisch aufgeblasen ist. Fleisch von einem Tier, welches mit Fäule behaftet war, erkennt man an der Verdorbenheit der Leber, an der bläulichen Farbe des Fleisches und an der Bleifarbe der Fetthäute. Junge Lämmer sind um Ostern am wohlschmeckendsten.

Schweine müssen jung sein, welches man an der dünneren Schwarte erkennt. Spanferkel sind nach 14 Tagen am besten; nur dürfen sie nicht mager sein.

Truthühner (Puten) sind nach einem Jahr zum Braten nicht mehr tauglich und nur zu Suppen und Sülzen brauchbar. Bei jungen Truthühnern ist die schuppenähnliche Haut der Beine weich, feucht und von grauweißer Farbe. Ist sie hingegen trocken, hornartig und rötlich, so sind sie über ein Jahr alt. Je schwächer und biegsamer überhaupt die Beine des Federviehs sind, desto jünger ist es.

Hühner sind jederzeit gut, wenn sie noch jung sind, doch müssen sie schon völlig mit Federn bewachsen sein. Nur zur Zeit der Mauser (Federwechsels), im Herbst, schlachtet man sie nicht gern, weil sie sich da in einem krankhaften Zustand befinden und abmagern. Ein altes Huhn ist zwar nicht gut zum Essen, gibt aber doch eine gute Suppe. Unterscheiden lassen sich junge Hühner und Hähne sehr leicht von den älteren durch die Größe und Schwere.

Kapaune, welche nicht über ein Jahr alt sind, taugen am besten, obschon sie älter auch noch zu brauchen sind. Ob sie jung sind, sieht man am besten an den Beinen und Sporen. Sind die Beine etwas unproportioniert dick, die Sporen kurz und rund, die schuppenähnliche Haut der Beine feucht, aber doch nicht scharf, so ist das Tier jung. Ist aber diese Haut trocken, sind die Beine dünn und steif und die Sporen daran lang und scharf, so ist das Tier schon mehrere Jahre alt.

Junge Tauben haben noch keine Federn unter den Flügeln, sondern nur kleine Flaumfedern, in welchem Zustand sie, wenn es Haustauben sind, am besten taugen; Feldtauben dagegen müssen zum Schlachten völlig bewachsen sein. Haustauben sind größer als Feldtauben, und alte Tauben größer als junge. Das Fleisch von alten Tauben ist rot und hart, und kann nur zu Suppen gebraucht werden. Beim Einkauf müssen die Tauben untersucht werden, ob sie den Grind oder die Pocken haben, welches erstere man erkennt,

wenn sie um den Schnabel und die Augen ganz nackt und grindig sind; die Pocken hingegen sind unter den Flügeln zu bemerken.

Gänse kauft man für gewöhnlich im Herbst mager ein, wo man versuchen muß, sie so groß als möglich zu bekommen. Die auf dem Wasser aufgezogenen sind jedoch nicht so gut zum Mästen. Gemästete Gänse muß man lieber von Bekannten kaufen, weil man solche, die mit Ölkuchen gemästet sind, nicht genießen kann. Der tranige Geschmack verliert sich jedoch, wenn man ihnen 14 Tage lang Hafer oder anderes Futter gibt. Die Gänseriche dürfen nicht bis nach Weihnachten aufgespart werden, weil sie nicht so zart sind wie die Gänse. Überhaupt aber haben Gänse, welche über ein Jahr alt sind, ein sehr grobes und zähes Fleisch. Die sicheren Merkmale einer jungen Gans sind, wenn Füße und Schnabel nicht so dunkelgelb aussehen und eine gewisse Biagsamkeit und Glätte zeigen, die Augen feurig sind und die Gans noch keinen Hängebauch hat. Gänseriche haben einen längeren Hals und eine tiefere Stimme als die Gänse, sowie auch überhaupt ein stärkeres Ansehen und ein stieres Auge. Gänse mit einem blaßgelben Schnabel sind krank. Dies ist im Juni und Juli am gewöhnlichsten. Speck- oder geräucherte Gänse sind in den Frühlingsmonaten zum Verspeisen am besten; späterhin sind sie nicht so wohlschmeckend.

Enten taugen schon im Juli desselben Jahres, wo sie ausgebrütet wurden, zum Kochen; jedoch schmecken sie gebraten am besten, wenn sie nicht unter 4 bis 6 Monate alt sind. Enten, welche sich auf dem Wasser ernähren, dürfen nicht von demselben weggeschlachtet werden, weil sie sonst einen üblen Geschmack haben.

Der Ortolan verdient wohl unter dem kleinen Wildbret den ersten Rang.

Lerchen sind gleich nach der Weizenernte am fettesten und am wohlschmeckendsten. Im Frühling sind sie von geringerem Wert. Beim Einkauf ist dahin zu sehen, daß sie

recht fleischig, aber auch frisch sind. Ist die über dem Eingeweide liegende Fetthaut weich, naß und schwärzlich oder grün, so läßt sich davon auf die Fäulnis schließen, wovon auch gewöhnlich der Geruch schon zeugt.

Wachteln sind zur Erntezeit, und zwar in Gegenden wo viel Weizen gebaut wird, am besten und fettesten. Wenn sie aber noch so jung sind, daß sie sich mit ihren Federn kaum bedecken können, so gehört ihr Fleisch zu dem wohlschmeckendsten.

Krammetsvögel und Schnepfen sind im Herbst am gewöhnlichsten; die Waldschnepfe ist die beste.

Wilde Tauben sind nur jung brauchbar, und zwar am meisten um die Zeit der Getreideernte. Außer dieser Zeit sind sie sehr mager und geschmacklos.

Rebhühner sind während und nach der Ernte am besten. Wenn die äußere Haut der Beine bläulich oder silbergrau ist, so sind sie über ein Jahr alt und können nur zu Suppen und Kraftbrühen gebraucht werden, denn ihr Fleisch ist hart und trocken. Hat diese Haut aber eine gelbbraunliche Farbe, so ist das Huhn jung.

Fasan. Das Huhn dieser Tiere ist nicht so groß wie der Hahn, welcher auch besser ist; das Jungsein erkennt man an den kurzgerundeten Sporen; in den Wintermonaten sind sie am besten.

Wilde Enten sind jung am besten. Sie veredeln sich durch Futter zu der Zeit, wenn das Getreide auf den Feldern reif ist, so merklich, daß ihr Fleisch den ihm sonst eigenen Geschmack verliert. Vorzüglich ist darauf zu sehen, daß sie erst kürzlich geschossen worden seien, welches sich am sichersten da zeigt, wo die Gedärme liegen. Ist nämlich die Fetthaut dieser Stelle fett und weiß, so ist die Ente frisch, im Gegenteil aber ist sie grün, weich und aufgelöst.

Wilde Gänse sind nur gut, wenn sie noch jung und nicht ausgewachsen sind, und noch keine Eier gelegt haben. Sie sind am besten, wenn sie sich in den abgeernteten Kornfeldern und im wilden Hafer gut gemästet haben.

Übrigens ist, wie bei den wilden Enten, darauf zu sehen, daß sie vor Kurzem geschossen worden seien.

Hirsche und Rehe sind im Sommer und gegen den Herbst am gewöhnlichsten und besten. Nimmt man beim Wildbret am meisten auf Feinheit des Fleisches und auf den Wohlgeschmack Rücksicht, so ist ein Wildkalb, ein Schmalreh, der Rücken von einem Schmaltier, allem Übrigen vorzuziehen. Beim Einkauf einzelner Stücke eines Hirsches kann man daraus sehen, ob das Tier jung war, wenn das Fett dick, klar und glänzend ist. Bis zum dritten Jahr ist das Fleisch am besten.

Hasen sind im Spätherbst und Winter am nutzbarsten. Im Geschmack am vorzüglichsten ist ein junger Hase, welcher noch nicht seine völlige Größe erreicht hat, aber doch sehr fleischig ist. Einen Hasen, woran man Lunge und Leber vermißt, darf man nicht kaufen, weil an diesen Teilen die Pocken zuerst zu entdecken sind und deswegen von manchen Verkäufern herausgenommen werden.

Wildschweine sind vom Frischling bis zum Keiler im Spätherbst und in den ersten Wintermonaten vorzüglich gut.

3. Fische.

Beim Einkauf der Fische überhaupt, ja selbst bei den getrockneten und geräucherten, ist Vorsicht anzuwenden.

Bei einheimischen Fischen müssen alle abgestandenen vermieden werden, weil sie schon in den ersten Stunden nach dem Absterben in Fäulnis übergehen. Geschlachtete Fische sind länger haltbar, wenn sie mit Salz besprengt oder mit Eis bedeckt werden.

Fische können vor wenigen Stunden noch lebendig gewesen sein, und sind dann unschädlich, wenn sie noch eine gewisse Schlaffheit haben, die Kinnladen leicht biegsam, die Kiemen noch von roter Farbe sind und die Augen hervorstehen, auch eine gewisse Klarheit haben. Findet sich aber von diesen Merkmalen das Gegenteil, so

sind sie wenigstens schon seit 24 Stunden tot und in den ersten Grad der Fäulnis getreten.

Die Teichfische, besonders aber diejenigen, welche nicht vom Raub, sondern von Vegetabilien, vom Schlamm und dergleichen leben, wie Karpfen, Barben, Karauschen, Schleien u. a. m. schmecken gewöhnlich nach Moder, und werden erst dann genießbar, wenn sie einige Wochen zuvor in dazu eingerichteten Behältern, welche einen festen Boden haben, sich gleichsam reinigen können.

Forellen sind im Sommer am besten, wo ihr Fleisch rötlich schmackhaft und fett ist.

Hechte, wovon die Milchner besser sind als die Rogner, sind das ganze Jahr gut, ausgenommen im März. Die von 3 - 4 Pfund sind, der Zartheit und des Geschmacks wegen die besten. Die schweren haben ein hartes Fleisch.

Karpfen sind im Mai und Juni nicht gut zum Essen; im Herbst und Winter sind sie am besten. Karpfen von mittelmäßiger Größe sind am schmackhaftesten.

Schleien nimmt man im Juni nicht.

Barben und Karauschen sind, außer den Monaten Mai und Juni, das ganze Jahr zu gebrauchen.

Gründlinge sind im Herbst am gewöhnlichsten.

Schmerlen schmecken vom November bis Mai am besten.

Barsche und Brien taugen im April und Mai nicht.

Aale sind vom April bis Juni am besten.

Aalraupe ist kurz vor ihrer Laichzeit, welche auf den Dezember und Januar fällt, am besten. Die Leber und die Milch dieser Tiere gilt als eine Delikatesse, der Rogen aber wird für giftig gehalten.

Wels ist am besten, wenn er jung ist.

Lachs ist im Mai und Juni am schmackhaftesten.

Heringe sind von Johannis bis Michaelis am besten, und am vorzüglichsten die Holländischen, welche man daran erkennt, daß sie am Bauche mit glänzenden weißen Schuppen belegt sind und nach dem Rücken zu ins Blaue spielen.

Krebse sind vom Mai bis August am besten.

Austern müssen frisch sein, welches man an den fest schließenden Schalen und an der klaren, pikant schmeckenden Feuchtigkeit erkennt, wovon die Austern selbst umgeben sind, welche sich aber bei verdorbenen in einen übelriechenden Schleim verwandelt, auch ist dann das Innere der Schale schmutzig.

Muscheln müssen ebenfalls frisch sein.

Unter den Schnecken ist nur die gemeine Gartenschnecke genießbar, und zwar nur so lange, als sie ihr Haus verschlossen hält, vom Spätherbst bis zum Frühling.

4. Gewürze.

Gewürze muß man lieber unzerstoßen kaufen, weil sie beim Zerstoßen oft mit fremden Dingen vermischt werden.

Zimtrinde muß, wenn sie recht sein soll, biegsam und ganz dünn sein, eine rotgelbe oder bräunliche Farbe haben, und beim Kauen im Mund keinen brennend scharfen, noch pfefferartigen, sondern süßen und stark aromatischen Geschmack haben. Eine schlechte Sorte Zimtrinde, die beim Verkauf der guten oft beigemischt wird, ist viel härter und spröder, so daß sie beim Zerbrechen in viele kleine Stücke zerfällt, und hat auch einen weniger gewürzhaften Geschmack. Um zu erfahren, ob nicht vermittelt eines Aufgusses das frische Öl aus dem Zimt betrüglich herausgezogen worden ist, zündet man ein Stückchen Zimt an. Fängt er die Flamme schnell auf und verbreitet einen starken aromatischen Geruch, so ist er gut. Ist das Gegenteil, so ist auch der Zimt schlecht und wenig brauchbar.

Muskatblüten (Macis) müssen feurig aussehen, und voll und geschmeidig sein. Alt und überlagert sind sie, wenn sie eine schmutzige Farbe haben, und sehr leicht sind. Reibt man ein Stückchen zwischen den Fingern, bis es sich erwärmt, und gibt das hervordringende Öl einen

angenehmen, stärkenden Geruch von sich, so ist das Gewürz gut; ist aber der Geruch säuerlich bitter, so nützen die Muskatblüten wenig.

Muskatnüsse dürfen nicht länglich, sondern müssen gerundet und an den Seiten etwas plattgedrückt sein. Zugleich müssen sie eine gewisse Dichtigkeit und Schwere haben und inwendig schön marmoriert aussehen. Sind sie leicht, oder gar wurmstichig, so sind sie schlecht.

Gewürznelken müssen glasartig, spröde, von schwarzbräunlicher Farbe sein und ein glanzloses Aussehen haben, sowie auch beim Kauen neben der beißenden pfefferartigen Schärfe einen starken Gewürzgeschmack haben. Ist aber die Nelke biegsam, hat sie ein schwarzes Ansehen und empfindet man beim Kauen mehr eine beißende Schärfe oder Säure, als einen Gewürzgeschmack, so hat sie ihre Kraft verloren.

Englisch Gewürz (Piment) hat eine schwarzbraune Farbe; die Körner sind etwas größer, aber nicht so runzlig als Pfefferkörner. Kauft man dieses Gewürz zerstoßen, so bekommt man es zuweilen mit Wicken verfälscht. Schwarzer Pfeffer muß eine geschrumpfte Oberfläche haben; weißer Pfeffer muß mehr eine weiße als gelbliche Farbe haben. Die Körner müssen vollkommen glatt, ohne Runzeln und nicht eingeschrumpft sein. Nachgemachter Pfeffer ist leicht zu zerreiben und schwimmt im Wasser oben.

Kubeben gibt es zwei Arten. Die reifen haben eine glatte Oberfläche, ihr Kern ist dick und die Frucht schwer. Diejenigen, welche rund, leicht und runzlig sind, sollen unreif sein.

Lorbeeren haben ihre rechte Güte, wenn sie schwarzbraun, im Brechen voller Öl und nicht schimmelig sind.

Wachholderbeeren müssen dick und noch nicht runzlig, mehr von süßem als bitterem Geschmack, und, wenn man sie aufbeißt, von starkem angenehmen Geruch sein. Schlecht aber sind dieselben, wenn sie zu alt und

eingeschrumpft sind und wenig oder gar nichts von Süßigkeit im Geschmack haben.

Koriander, der reif ist, hat einen angenehmen Geschmack. Unreifer ist weniger dick, nicht recht ausgewachsen und schmeckt nicht so angenehm.

Der Safran ist ein Zwiebelgewächs. Die Blüte hat in der Mitte drei oder mehrere purpur- und goldfarbene Fäserchen, welche das Gewürz ausmachen. Beim Einkauf des Safrans muß man auf eine lange und starke Blüte achten, die rot von Farbe, stark von Geruch, leicht am Gewicht und nicht schmierig oder naß sei, auch nicht viel weiße oder gelbe Enden habe. Will man den Safran gut aufbewahren, so muß dieses an einem trockenen Ort geschehen, und derselbe, zuvor in papiernen Kapseln, in ein Kästchen so dicht eingepackt werden, daß gar keine Luft dazu kommen könne. Auf solche Art kann man ihn bis ins dritte Jahr erhalten. Der Safran wird oft mit klein geschabtem, geräucherten Fleisch oder anderen gelbroten Blüten verfälscht. Man entdeckt den Betrug, wenn man solchen Safran in ein wenig Alaunwasser beizt und ein Läppchen Leinwand darein legt. Auch erkennt man die schlechte Farbe des falschen Safrans, wenn man ein wenig davon zwischen den Zähnen kaut und hernach auf der Hand zerreibt.

Brauner Ingwer muß frisch, trocken, nicht leicht zerbrechlich, dabei außen rötlichgrau, innen blaßgelb, nicht stark faserig, aber stark riechend, harzig und von einem hitzigen, scharfen Geschmack sein. Der von den Würmern durchfressene, außen mit Lehm oder Kreide überzogene taugt nichts.

Der weiße Ingwer darf nicht rötlich grau, auch nicht harzig sein, sondern muß recht weiß aussehen, dick und groß von Stücken sein.

Anis, Fenchel und Kümmel sind gut, wenn die Körner nicht nur von allen Stielen und Hülsen, von Spreu, kleinen Steinen, Sand etc. gut gereinigt, sondern auch recht trocken, voll, dick und ohne allen Nebengeruch sind. Bei