Appetit-Lexicon

oder

alphabetisch geordnetes

Auskunftbuch

über alle

Speisen und Getränke

sowohl

gewöhnlicher Art als des Luxus.

Für unsere Lande und Verhältnisse eingerichtet, und zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches.

Appetit-Lexicon

oder

alphabetisch geordnetes Auskunftbuch

über alle

Speisen und Getränke

sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus;

über ihre Bestandtheile und Eigenschaften, nicht sowohl in Bezug auf den Gaumen, als auch auf die Verdauung und auf ihre diätetische Zuträglichkeit oder Unzuträglichkeit überhaupt.

Gewidmet

Allen, denen körperliches Wohlbefinden und langes Leben am Herzen liegen; nicht minder solchen Personen, welche raffinirtere Speisen, Seltenheiten und Delikatessen lieben.

Für unsere Lande und Verhältnisse eingerichtet, und zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches.

Wien, 1830.

Gedruckt und im Verlage bey Carl Gerold.

Vorwort.

Für körperliches Wohlbefinden auf der einen, so wie für den Gaumen auf der andern Seite, ist es gewiß höchst wichtig und interessant, die bezüglichen Eigenschaften der Speisen und Getränke näher zu kennen, als bloß aus der einzelnen persönlichen Wahrnehmung oder vom Hörensagen.

Täglich zeigt die Erfahrung, daß Personen, entweder aus diätetischen oder luxuriösen Beweggründen eine genauere, verläßliche Auskunft über irgend eine Speise oder dieses oder jenes Getränk wünschen. Allein derley Nachweisungen sind in so vielen, meist größeren Werken so sehr zerstreut, als häufig widersprechend, daß sich wohl nicht leicht Jemand die Mühe nehmen mag, sie aufzusuchen.

Um sonach sich augenblicklich orientiren zu können, bedarf man eines Wörterbuches, welches aber, wenn es von umfassendem Nutzen

seyn soll, bey den vorzüglicheren Artikeln eine gewisse Ausführlichkeit haben muß.

Aus diesen Erwägungen entstand das vorliegende Buch. Wie der Herausgeber glauben darf, wird es seinem Titel wohl entsprechen können, so ferne dieß nähmlich bey einem Wörterbuche überhaupt der Fall seyn kann; denn nichts ist von der Möglichkeit eigentlicher Vollständigkeit, schon seiner Natur nach, weiter entfernt, als ein Lexikon.

Das gegenwärtige durfte übrigens schon der beabsichtigten Gemeinnützigkeit wegen nicht theuer, folglich nicht bogenreich werden. Inzwischen ist es in Ansehung der Schreibart möglichst gedrängt behandelt, und wird andererseits wohl schwerlich Überflüssiges enthalten, wobey man bedenken möge, daß Alles auf Erden nur beziehungsweise ist.

Möge dem Buche jene wohlwollende Aufmerksamkeit werden, nach welcher gestrebt hat

der Herausgeber.

Im July 1829.

A.

Aal. Die beste Art, ihn zu sieden, ist, daß man über die geschnittenen Stücke etwas guten Essig gießt, und solche in einen Kessel mit Wasser, Essig, Wein, Salz und Salbeyblätter, nachdem das Wasser aufzusieden angefangen hat, hineinlegt, und die Brühe wohl einkochen läßt. Will man den Aal braten, so ist es gut, die Stücke vorher eine Stunde lang in Essig zu beitzen und Salz und Pfeffer darüber zu streuen. Die Soße dazu besteht aus zerlassener Butter, etwas Wein, Essig, Salz, Pfeffer und gehackter Salbey. Um den Aal zu backen, schneidet man ihn in Stücke, macht ihn mit unzeitigen Traubensaft, Salz, Pfeffer und einem Stück Citrone an, wendet ihn in Mehl um, und läßt ihn in zerlassener Butter backen. Einige nehmen statt des Mehles feinen Teig mit Eyern; allein das taugt nicht, weil gebackene Eyer sehr ungesund sind.

Der Aal ist ein sehr fetter, süßlich schmeckender Fisch. Alle diejenigen, deren Verdauungsorgane nicht in gehörigem Zustande sind, müssen seinen Genuß meiden; selbst der kraftvollste Magen darf damit nicht überladen werden. Ohne alle Künsteley, bloß in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern, Salbey oder Lorberblättern gesotten, und mit Essig und gehackter Petersilie genossen, mag er

noch am besten seyn; denn dadurch, daß man ihn in Butter schmort, in Pasteten bäckt, räuchert, marinirt, wird er äußerst schwer zu verdauen. Gut geräucherte Aale müssen eine schöne goldgelbe Farbe haben, und dürfen an keinem dumpfigen Orte aufbehalten worden seyn, weil sie sonst, ihrer außerordentlichen Fettigkeit wegen, davon leicht einen üblen Beygeschmack bekommen.

Alandblecke. Ein kleines buntes Fischchen, fünf bis sechs Zoll lang, kommt nur in schnell fließenden Wässern mit kiesigem Grunde fort, und kann also wegen seiner starken Vermehrung zur Nahrung der Forellen gehalten werden.

Alant. Wächst in verschiedenen Gegenden Deutschlands, in feuchten und schattigen Baumgärten und Stoppeln wild, wird aber an andern Orten durch Nebenbrut, Ableger oder Samen sehr leicht vermehrt. Die Wurzel dieser Pflanze ist weiß und etwas röthlich, wohlriechend, aromatisch, scharf und bitter von Geschmack. Am besten ist, sie, ehe noch Samenstängel ausgetrieben sind, rein zu waschen, in schattiger reiner Luft zu dörren, und vor Staub und Schimmel wohl zu bewahren. In der Haushaltung pflegt man die Wurzel einzumachen, auch bekanntlich das Alantbier und den Alantwein davon zu verfertigen.

Albanowein. Einer der lieblichsten und unschädlichsten Weine Italiens. Man hat weißen und rothen.

Alikantewein. Friedrich Hoffmann fällt von diesem Weine Spaniens das Urtheil: es sey ein schöner, rother aber dicker Wein, der zwar lieblich schmecke, aber dem Magen nicht wohl bekäme. Er mag aber wohl Un-

recht haben, denn Personen, die diesen Wein tranken, versichern, daß er ihnen sehr wohl bekommen habe, und eine vortreffliche Magenstärkung gewähre.

Alpforelle, Bergforelle, Rothfisch. Lebt auf hohen Gebirgen in nördlichen Ländern, wo sie vermuthlich nach großen Überschwemmungen zurück geblieben ist. Man findet sie in England, am häufigsten auch in Lappland, wo sie zu Zeiten die vorzüglichste Nahrung der Einwohner ist.

Alse oder Aelte, Else, Elfte, Ilse, Seelaube. Ein Meerfisch, der im Junius schaarenweise in die Flüsse tritt. In Teichen wird er so groß aber nicht so dickleibig als ein Karpfe. Die im Meere gefangenen haben ein mageres, wildes, salziges Fleisch; sind sie in Flüsse getreten, so werden sie fett und wohlschmeckend. Sie bekommen, wegen ihres zarten und leicht verdaulichen Fleisches, einem Jeden zu allen Zeiten. Die Alsen müssen aber frisch seyn, sonst enthalten sie einen scharfen Saft, den man bey seiner Entwicklung am Zahnfleisch und den Zähnen auf eine unangenehme Weise spürt, und diesen wie auch dem Magen schaden kann. Man ißt diesen Fisch gebraten, oder auf eine andere Art zugerichtet. Auch einsalzen und trocknen kann man ihn, und sodann wie Häring gebrauchen, wie er denn wirklich eine Art von Häring ist.

Ambrosiamandel. Ist die beste Sorte der süßen aus Italien zu uns gebrachten Mandeln.

Amsel, Schwarzdrossel. Die gemeine ziehen Einige dem Krammetsvogel vor, welche Andere als eine ungesunde und dickblutige Nahrung verachten. Läßt sich

gleich nicht über den Geschmack streiten, so ist doch unstreitig das Fleisch der Amsel zur Weinlesezeit zart, leicht verdaulich und saftig. Wenn dieser Vogel sich nur von Wachholderbeeren und Epheutrauben genährt hat, so schmeckt sein Fleisch etwas bitter.

Die Goldamsel, auch Bierhold, Witewal, Sommerdrossel, Regenkatze, Bülow und Pfingstvogel genannt, gehört zu den wohlschmeckendsten Vögeln, vorzüglich wenn er sich in Kirschen recht satt gegessen hat. Er ist wie alle Amseln ein Zugvogel.

Ananas. Obgleich die Ananas eine der leckerhaftesten Früchte des heißen Asiens ist, so hat der Saft derselben doch eine eigene, fressende Eigenschaft, welche bey unreifen Früchten stärker ist, als bey reifen. Sie macht nicht allein die Zähne stumpf, sondern ist sogar im Stande, Aufspringen und Bluten der Lippen und des Zahnfleisches hervorzubringen. Messer, womit diese Frucht zerschnitten wird, werden fleckig. Der mäßige Genuß dieser Frucht ist in dem heißen Klima, wofür sie der Schöpfer bestimmte, und wo überhaupt wegen der krafterschöpfenden Hitze stärkere Reize der Nahrungsmittel nöthig sind, vortheilhaft. In Deutschland sollte man sie nur in der wärmsten Jahreszeit, und nur bey Gefühl der durch die Hitze bewirkten Mattigkeit benützen. Vorher muß man aber die Ananas schälen, und dann in Scheiben oder der Länge nach zerschneiden, und diese Stücke entweder in spanischen Wein, oder bloß in Wasser legen, damit der darin steckende scharfe Saft etwas gemildert werde. Einige verbessern diese Schärfe dadurch, daß sie die Frucht mit Pfeffer, Ingwer, Zimmt und vielem Zucker essen.

Die Ananas ist denen schädlich, die im Fieber einen schlimmen oder empfindlichen Hals haben, die mit öftern Gallen-Koliken behaftet sind, und denen, die schwache oder verletzte Lungen haben; im letztern Falle sah man einen Blutauswurf nach dem Genuß dieser Frucht entstehn. Unter allen Sorten der Ananas wird die kleine, eyrunde, mit goldgelbem Fleische für die beste und einzige gehalten, welche die Zähne nicht stumpf und das Zahnfleisch nicht blutend macht. Die grüne ist in Europa die seltenste Art. Die Reife der Frucht gibt ihr höchst angenehmer Geruch, die gelbliche Farbe, und bey der weißen Sorte eine gewisse Weichheit zu erkennen.

Anis. Ganz, oder mit Zucker überzogen, gekaut oder als Thee getrunken, ist er eins der sichersten, gelindesten und wirksamsten Brust- und Magenmittel, und darum als eine Hausarzeney sehr zu empfehlen. Er stärkt nähmlich den Magen und die Lungen, löst den Schleim und die dicken Säfte in den Eingeweiden auf, treibt die Blähungen und lindert die Brust- und Magenkrämpfe. Daher bekommt er meistens den empfindlichen Naturen besser, als alle andern windtreibenden Mittel, den Fenchel ausgenommen, der in seinen Wirkungen dem Anis völlig gleicht, nur daß er nicht so angenehm schmeckt. Man macht auch allerley Anisgebackenes. Der Anisbranntwein ist nur für starke Leute.

Apfel. Die Äpfel sind in Hinsicht des Geschmacks und ihrer verschiedenen Wirkungen von dreyerley Art, entweder süß, süßsäuerlich oder herbe. So lange sie noch ganz sauer schmecken, sind sie allemahl unreif. Die süßen Äpfel sind zwar sehr gesund, aber nicht so delikat,

nicht so erquickend und herzstärkend als die weinsäuerlichen. Man braucht sie zum Rohessen, Kochen und Backen; nur werden sie nicht in Zucker eingemacht. Sie blähen mehr, und haben auch weniger reinigende und kühlende Kraft. Am meisten benützt man sie in Brustkrankheiten, die Spannungen zu heben, die Schärfe abzustumpfen, und den dicken Schleim zu verdünnen. Die weinsäuerlichen Äpfel blähen wie die süßen, aber sie verdienen in aller Hinsicht den Vorzug; denn man mag sie roh, gekocht, gedörrt und gebacken essen, so sind sie ungemein gesund. Selbst die im Herbste grün abfallenden und schadhaften Äpfel kann man schon zum Kochen gebrauchen, wenn das Wurmstichige ausgeschnitten wird. Die sauren, herben zusammenziehenden Arten soll Niemand genießen. Man hat nicht selten auf ihren Genuß Koliken und andere Verdauungsbeschwerden entstehen sehen. Gefüllte und gefulzte Äpfel sind schädliche Künsteleyen. Gedämpfte Äpfel hingegen, besonders Borstorfer, sind, wenn man nur nicht zu viel Wein und Butter dazu nimmt, eine eben so angenehme als zuträgliche Speise. Apfelbrey und Apfelcompot -- angenehm und nützlich; Apfelkuchen verlangt starke Verdauungskraft, eben so Apfeltorte. Apfelwein, wenn er von guten Äpfeln und gehörig bereitet ist, gewährt, mäßig genossen, ein erquickendes und unschädliches Getränk.

Apfelsine, Apfel de Sina, Pommesine. Der Baum, ein wirklicher Pomeranzenbaum, ist in China zu Hause. Die Frucht ist bald rund, bald lang und am Ende zugespitzt, die Schale hochgelb und von einem aromatisch-süßlichen Geschmack, das Fleisch gelblich und

faserich; der hochgelbe Saft schmeckt überaus angenehm. Sie ist eine liebliche, erquickende Frucht. Die italienischen, hauptsächlich die, welche ohne Cultur zwischen Rom und Neapel wachsen, sind weniger süß, und nicht so angenehm von Geruch, als die portugiesischen und spanischen. Auch die von der Insel Malta und die dünnschäligen Genueser sollen besonders gut seyn. Überhaupt sind die recht großen, saftreichen, schweren, glatt- und dünnschäligen und wohlriechenden die besten.

Aprikose. Eine erquickende Frucht, die aber bey übermäßigem Genuß leicht Säure, und daher entstehende Kolik und Durchfall, besonders bey schwächlicher Verdauung, erregen kann. Um sie in ihrer vollen Annehmlichkeit zu genießen, muß man sie frisch vom Baume brechen. Bleibt sie nur einige Stunden über ihre völlige Reife hängen, so verliert sie den guten Geschmack; so wie sie aber auch leicht mehlig und trocken wird, wenn man sie zu früh bricht und auf Stroh nachreifen läßt. Aprikosensalat und Aprikosentorte sind unnütze Tändeleyen. Eingemachte Aprikosen mögen als Leckerey für Freunde der Süßigkeit, sparsam genossen, passiren.

Aquavit. Die besten Aquavite sind nicht immer gerade die mit anlockenden Nahmen, sondern welche von gutem, reinem, aus Wein oder Weitzenkörnern gebrannten Branntwein, guten Gewürzen und gesunden Kräutern im gehörigen Vehältniß und mit Kenntniß der Sache, destillirt werden, und denen hernach das richtige Maß Zuckersyrup beygemischt ist, so, daß die Sorten weder zu schwach noch auch gar zu hitzig sind.

Arbuse, Angurie oder Wassermelone. Eine der Melone fast gleiche Frucht, welche weißes oder rothes, sehr zartes, angenehm süß schmeckendes Fleisch hat.

Arganawein. Der beste Wein der Levante.

Arrak. Der Arrak ist etwas klebrichter, als der Franzbranntwein, hat einen eigenthümlichen Geschmack, und ist als eines der wirksamsten Mittel zur Stärkung der Nerven, besonders der des Magens, zu empfehlen. Die vorzüglichsten Arten dieses Getränkes bekommt man aus Goa und Batavia. — In ersterer Stadt gibt es dreyerley Sorten, nähmlich ein-, zwey- und dreymahl abgezogenen. Der zweymahl abgezogene, welcher am meisten ausgeführt wird, ist, im Vergleich mit dem batavischen Arrak, der aber lange nicht so rein und klar wie der von Goa ist, ein ganz schwacher Branntwein; indessen wird ersterer wegen seiner eigenthümlichen und angenehmen Farbe allem andern indianischen Arrak vorgezogen.

Artischocken. Die eine Art der Garten-Artischocke hat stachelige Blätter und eyrunde Früchte oder Häupter, deren Schuppen oder Blätter schmal, grün und auswärts gebogen sind; dieß ist die gemeine stachelige, grüne oder französische Artischocke. Die andere Art, oder sogenannte große englische, oder gemeine glatte Artischocke hat Blätter ohne Stacheln, eine große kugelrunde Frucht, und breite, dicht auf einander liegende, und am Ende einwärts gebogene braune Schuppen. Sie kommt am meisten auf unsere Tische, weil ihr Stuhl oder Boden am fleischigsten ist. Man hält sie für zart und leicht verdaulich; wenn sie das aber seyn soll, muß man sie

nur mit einfachen Soßen, z. B. einer gemeinen Spargelbrühe anrichten. Die Artischocken sind ein in Languedok, Italien und Sicilien einheimisches, in Deutschland aber gepflegtes, perennirendes Gewächs, das ein sehr angenehmes, und vermöge seiner gelinde reizenden Eigenschaften ein gesundes Gemüse in unsere Küchen liefert. Mit grünen Erbsen oder Petersilie gekocht, wird es noch angenehmer; es aber in Butter und Gewürzsoßen schwimmen zu lassen, ist wahre Sünde. — Die Köche, welche die Artischocken in Öhl braten, handeln sehr grausam an ihnen und an dem menschlichen Magen. Artischockenbackwerk ist eine lächerliche Künsteley.

Asche, Ascher, Aesche, Iser. Gehört zum Geschlechte der Forellen. Nach dem May, in welchem Monate er laicht, ist er bis in den Herbst zur Speise gut. Sein Fleisch ist wie das der Forellen, weiß, fest, mürbe, überaus wohlschmeckend und sehr gesund, weßwegen es auch den Kranken gegeben werden kann. Einige ziehen die Esche sogar der Forelle und Lachsforelle vor, indem ihr Fleisch weniger trocken ist. Man richtet sie, wie die Forelle, frisch mit Essig, oder wie den Lachs, zu, räuchert sie auch, damit sie dauern und verschickt werden können; aber dann ist dieser Fisch nicht sehr zu empfehlen.

Auerhahn. Das Fleisch dieses Vogels ist schwarz, trocken und hart, besonders das der alten Auerhähne. Es fehlen ihm also die Erfordernisse eines gesunden Nahrungsmittels; gleichwohl gibt es verwöhnte Gaumen genug, die eine große Delikatesse daran finden; vermuthlich weil es durch die Birken-, Erlen- uud Haselkätzchen, womit sich dieses nicht wenig geile Thier im Winter und

Frühjahr das Leben fristet, einen bitteren Geschmack annimmt, oder weil bekanntlich die Köche seine natürliche Eigenschaft durch künstliche Beitzen ganz und gar zu verändern wissen.

Austern. Ihre Güte beruht meistens auf dem Boden, den sie bewohnen. Die schlechtesten sind die Leimaustern von einem modrigen Geschmack; besser sind die Sandaustern, denn sie schmecken rein und gut; sie müssen aber den Bergaustern nachstehen, welche sich an den Klippen der Berge des Meeres ansetzen, sehr fett, groß und voll sind. Wenn die Austern eine gute und gesunde Speise abgeben sollen, so müssen sie frisch, von einer mäßigen Größe, dick, weich, saftig und von reinem Geschmack seyn. Die, welche einen kleinen schwarzen Ring haben, werden von Austerkennern für die saftigsten und schmackhaftesten gehalten. Bey kaltem Wetter kann man die Austern am häufigsten und besten haben, weil sie sich aldann außer dem Meere gut halten; bey warmem Wetter hingegen, und besonders wenn sie verschickt werden, springen sie leicht auf und verderben. In der Zeit, wo die Austern laichen, im Juny und July vornehmlich, sind sie voll kleiner röthlicher Würmer, und daher nicht gut zu essen; wenigstens in den warmen Ländern, wo ihr Genuß beynahe solche Zufälle, wie genommenes Gift hervorbringt. Überhaupt sind die Austern im Sommer krank und mager, dieß sieht man inwendig an ihrer bläulichen Farbe, und dem Mangel an festem Wesen. Im Augustmonat aber sind sie wieder völlig gesund.

Diese nahrhafte unschädliche Leckerey sollte man, weil sie sehr leicht in Fäulniß übergeht, nie anders als

mit Pfeffer oder Ingwer und Essig genießen. Die Methode, Austern mit Buttersoße zu bereiten, sie zu braten, dämpfen, backen, ist verwerflich. Austernragout ist eine unsinnige Mischung, Austerntorte ein Meisterstück der Thorheit; Austernsuppe mag noch mitgehen.

B.

Backwerk. Das Backen besteht in einer Mischung und Gährung des Mehles mit einer Feuchtigkeit, und hierauf unternommenen, beynahe bis ans Rösten gränzenden Trocknung desselben. Durch diese Operation wird das Mehl nicht nur schmackhafter, sondern auch verdaulicher, und zur Ernährung des Körpers geschickter, indem es den größten Theil seines klebrichten Schleimes dadurch verliert. Alles Backwerk, das nicht Anspruch auf Schädlichkeit machen will, muß trocken, ausgebacken, und nicht mit Fett überladen seyn. Ein nasser fetter Teig bleibt wie Bley im Magen liegen, und ist vermögend, das bedenklichste Fieber zu erregen.

Bär. Ob er gleich ein fleischfressendes Thier ist, so essen doch die gemeinen Leute in Liefland, Rußland und Norwegen das Bärenfleisch. Es soll sehr weichlich, und dem zahmen Schweinefleisch an Geschmack ähnlich seyn. Aus den Bärenschinken macht man viel Rühmens. Vornehme halten den Bärenkopf und die Tatzen, mit guten Brühen zugerichtet, für eine Delikatesse. Man nimmt dazu die jungen Bären, die noch kein Fleisch gefressen haben. Im Oktober sind sie sehr fett, und dann am besten.

Barbe, Barme, Steinbarken, Rothbart. Die Barbe ist ein gesunder, wohlschmeckender, leicht verdaulicher und nahrhafter Fisch. — Ihn mit einer Butterbrühe zu bereiten, ist eine verwerfliche Methode; man zerstört dadurch gerade die besten Eigenschaften dieses Fisches, seine angenehme Magerkeit; ihn hingegen in einer Weinsoße zu dämpfen, oder auf dem Rost zu braten ist unschädlich. — Man schätzt an der Barbe besonders den Wohlgeschmack ihres Maules. Personen von schwächlicher Verdauung müssen sich bey fetten Barben sehr vor übermäßigem Genuß in Acht nehmen, oder sie lieber, wie alle andern fetten Fische, ganz meiden.

Barbolle. Ein kleiner und runder Teich- oder Flußfisch, von etwa anderthalb Fuß Länge. Man bereitet sie als ein Ragout, oder kocht sie wie andere Fische auf verschiedene Weise.

Barsch, Baars, Bärse. Ist ein sehr bekannter Fisch, von dem es verschiedene Arten, z. B. See- und Flußbarse gibt, und letztere theilt man wieder ein 1) in die gewöhnlichen, welche dem Karpf, die Farbe ausgenommen, ähnlich sind, diese nennt man auch wohl Buntbärse; 2) in Kaulbärse. Das Fleisch beyder Arten, besonders der großen, ist zwar etwas hart, doch aber sehr wohlschmeckend, leicht verdaulich und gesund.

Basilikum. Das frische Basilikum besitzt einen starken Gewürzgeruch und ähnlichen Geschmack, der durch Trocknen gelinder und angenehmer wird. — Man kann es als ein gelindes Reizmittel an mancherley Speisen mit Nutzen thun; vorzüglich verdient es bey Verschleimung des Magens und der Brust empfohlen zu werden.

Batatten. Dieß sind kleine, purpurrothe, knotige Wurzeln, von ausnehmend süßem Geschmack und zarter Substanz. Sie kommen im kalten Klima nicht fort, werden in Spanien und Portugall cultivirt, und müssen abgekocht seyn, wenn sie nach andern Ländern als eine Delikatesse verschickt werden sollen.

Baumöhl. Das Baumöhl ist wegen seines Fettgehaltes sehr schwer verdaulich; es erschlafft die Fasern des Magens, wird durch die innere Wärme leicht ranzig und scharf, erregt dann heftiges Sodbrennen, und das um so eher, je schlechter oder älter es ist. Ranziges Baumöhl sollte jedermann als Gift sorgfältig fliehn.

Zu bedauern ist es, daß gewissenlose Gewinnsucht sich nicht scheuet, das Öhl, gleich dem Weine, mit Bley zu vergiften, um denselbem eine weißliche Farbe, und angenehmern Geschmack zu verschaffen. Man entdeckt diese Vergiftung vermittelst der Hahnemannischen Weinprobe, wenn es durch diese eine schwarze Farbe bekommt. Auch sollte man nie Baumöhl in bleyernen, zinnenen oder kupfernen Gefäßen aufbewahren.

Beccafige. Die Beccafige ist ein sehr wohlschmeckender, leicht verdaulicher, gesunder Vogel. In Italien, wo sie von Feigen und Weintrauben leben, sind sie vorzüglich gut. Die cyprischen werden in Essig gelegt, und so in großer Menge verschickt. — Die Methode, sie über ein Kohlenbecken zu stellen, und so in ihrem eigenen Fette, ohne allen Beysatz von fremden Sachen zu braten, ist sehr lobenswerth.

Bejawein. Ein portugiesischer gesunder Wein.

Berbersbeere, Weinnägelein, Saurach, Berberize. Da das Kochen und Vermischen mit Zucker ihre Säure sehr mildert, so macht man für Kranke sehr angenehme und erquickende Confituren daraus. Die sehr starke Berbis- oder Berberitzensäure kann als Surrogat der Citronensäure gebraucht werden. Im Punsch will sie jedoch nicht allen wohl bekommen; bey schwacher Brust erregt sie leicht Husten, und bey schwächlichen Magen Verdauungsbeschwerden, die sich durch Aufsteigen, Kopfschmerzen ꝛc. äußern.

Bergamotte. Diese Birnenart sieht grün aus, ist mittelmäßig groß, rund, überaus saftig und hat einen guten Geschmack. Von den verschiedenen Sorten sind besonders die Sommer-, Herbst- und Winterbergamotten am bekanntesten. Alle sind sehr erquickende, gesunde, wohlschmeckende Früchte.

Bergamottöhl. Die Bergamotten, eine Art Citronen, haben den Nahmen wegen ihrer Ähnlichkeit mit dem Bergamottenbirnen. Aus den Schalen dieser Frucht bereitet man in Italien ein Öhl. Bey diesem feinen, fast jedermann angenehm riechenden Öhle ist die Verfälschung mit Weingeist die gewöhnlichste.

Bergerac. Ein leichter französischer Gesundheitswein, von angenehm süßem Geschmacke.

Bergsträßerwein. Ein angenehmer, leichter Wein; der Auerbachische und Bensheimische soll der beste seyn.

Bertram, s. Drangun.

Bete. Die Wurzeln enthalten einen wahren Zucker, und werden von vielen wie Pastinak gegessen. Mehr

macht man aus dem Kraut beyder Arten, welches man statt des Kohls gebraucht. Wenn man die dicksten, breitesten und größten Rüben oder Stängel, abschält, fingerlang schneidet und im Wasser mürbe siedet, kann man sie wie Spargel oder Artischocken, oder auch mit Essig und Baumöhl wie Salat zurichten. Für sehr lecker hält man die in Butter gerösteten großen breiten Ribben der sogenannten schweizerischen Cardonenbete, in Frankreich Bette carde genannt, deren zarte Blätter man auch zu Suppen nimmt.

Betel. In den Morgenländern führt fast jeder eine Schachtel mit Betel bey sich, und einer reicht solche dem andern dar. Es sollen diese Blätter, gekäuet, das Herz und die Zähne stärken, und einen wohlriechenden Athem geben. Außerdem verdünnen sie den zähen Schleim des Gehirns und stärken den Magen. Den ersten blutrothen Saft speyet man aus, der folgende aber wird verschluckt.

Beyfuß. Wächst auf den Äckern ohne Cultur, so auch in Gärten. In den Küchen braucht man ihn bloß, die gebratenen Gänse damit auszufüllen, um sie dadurch schmackhafter und verdaulicher zu machen.

Biber, Castor. Lebt theils auf der Erde, theils im Wasser. Der obere Theil seines Körpers ist eigentliches Fleisch, der untere hingegen hat mit dem Fleisch der Fische Ähnlichkeit. Der Biberschwanz ist für große Herren eine Delikatesse, wiegt drey bis vier Pfund. Er wird, wenn man ihn zur Speise anrichtet, wie ein Karpfe, in Stücke zerschnitten, mit Wasser und etwas Salz so lange gesotten, bis er allen Thran und alles

fischartige Fett verliert; und da er hart ist, muß er bey dem Sieden ein gutes Stück Butter haben. Hierauf kocht man ihn in einem Tiegel mit Wein, Essig, Gewürz und etwas zerriebener Semmel. Das Fleisch ist zwar wie bey großen Fischen etwas hart, indessen macht es doch eine gehörige Zubereitung mürbe.

Bier. Dieses so allgemeine, und, wenn es gut ist, so gesunde Getränk, ändert sich fast in jeder Stadt, ja man kann sagen, jedes Dorf hat sein eigenes Bier, das sich von dem des nächsten Orts merklich unterscheidet. Rein und gut wird es leider nur in wenigen Gegenden Deutschlands, am wenigsten in Weinländern angetroffen.

Gutes und gesundes Bier muß beym Einschenken vollkommen hell und durchsichtig, bald mehr oder weniger braun seyn. Es muß Schaum auf dem Glase hinterlassen, und dieser sich lange halten; zergeht er endlich, so müssen die Reste nicht am Innern des Glases hängen, sondern mitten im Glase auf dem Boden stehn. Ferner darf es nicht blähen, muß schnell durch die Harnwege abgehn, keine Kopfschmerzen oder andere Unannehmlichkeiten nach einem mäßigen Genuß verursachen, wenig offenbare Säure haben, und, wenn es gehopft ist, etwas bitter schmecken. Es ist um so besser, je mehr es bey der Destillation brennbaren Geist gibt.

Oft wird es mit allerhand Pflanzensäften verfälscht, die gemeiniglich der Gesundheit schädlich sind, ja sogar oft wie Gift wirken. Die gewöhnlichste und unschädlichste Verfälschung des Biers ist die Verdünnung desselben mit Wasser, welche Farbe, Geruch, Geschmack, besser aber noch die Bierprobe oder Waage entdecken. Zum

täglichen Gebrauche ist ein dünnes, leichtes, gut gegohrnes Bier, welches weder zu viel Nahrungsstoff, noch zu viel Hopfen enthält, das beste. Die stark berauschenden, welche wie Opium, die süßen und jungen Biere, welche wie Purgiergetränke von Manna wirken, oder gleich spanischen Fliegen, ein Schneiden in den Urinwerkzeugen erregen, sind, wie Unger sagt, keine Materien zur Lebensordnung. Eben dieses gilt auch von den Kräuter- oder Gewürzbieren aus Wermuth, Porst, Wachholder, Fichtensprossen, Galgant, Gurkenwurzel, Nelkenpfeffer ꝛc.; sie sind mehr Medikamente, als Nahrungsmittel.

Weißbier wird aus schwach gedörrtem Malze und einem kleinen Beysatz von Hopfen bereitet; erfrischt mehr, und stillt den Durst besser, als jede andere Sorte, so daß es im Sommer ein sehr gutes Getränk ist, ob es gleich weniger nährt und stärkt.

Braunbier aus stark gedörrtem Malze und mehr oder weniger Hopfen gebraut, hitzt stärker, und stillt den Durst weniger, als das Weißbier. — Weitzenbier nährt und reizt stärker als Gersten- und Roggenbier. — Haferbier ist dünn, und besitzt wenig geistige und nährende Kraft, stillt jedoch den Durst sehr gut, und geht sehr leicht durch die Harnwege wieder ab.

Bouteillenbier enthält sehr viele fixe Luft, und kann deßhalb leichter berauschen, als anderes. Es muß von Personen, welche Blutspeyen und Blutstürzen unterworfen sind, gemieden werden, weil die fixe Luft sehr leicht Blutflüsse erregen kann. Lagerbier, ein star-

kes, kräftig gehopftes Bier, ist in kalten Kellern einer zweyten, mehrere Monathe lang fortgesetzten langsamen Gährung ausgesetzt. Es ist deßhalb an meisten von Hefen gereinigt, kommt dem Weine sehr nahe, verursacht die wenigsten Blähungen, sollte aber auch, wie der Wein, nur in kleinen Quantitäten genossen werden. S. Lagerbier.

Birkhuhn. Es frißt gern Birkenknospen, und hält sich daher am meisten in Birkenwäldern auf; doch genießt es auch im Sommer Beeren oder Kräuter. Sein Wildbret ist delikat, aber wenn es nicht ganz jung ist, sehr hart und zähe. Daher muß man es einige Tage in die Luft hängen, hernach in Essig einbeitzen, und gut klopfen.

Birne. Gute Birnen sind, roh genossen, schmackhaft, oder zum Gebrauche in der Haushaltung nützlich, besonders, wenn sie auf der Zunge sanft zergehen, und gleichsam wegschmelzen, und während des Essens wenig von den in allem Fleisch der Birnen enthaltenen Steinchen spüren lassen. Sind die Birnen hingegen sehr steinig, moll oder mehlich, enthalten sie keinen Saft, oder sind Saft und Fleisch in Gährung übergangen ꝛc., so sind dieß alles Fehler. In der Menge und Beschaffenheit des Birnensafts besteht die Haupteigenschaft ihrer Güte. Je wein- und gewürzhafter, feiner und wohlschmeckender der Saft ist, für desto vorzüglicher hält man auch die Birnart; wässerige, saure, herbe und zusammenziehende haben wenig Werth.

In diätetischer Hinsicht gilt von den Birnen etwa, daß die wohlschmeckendsten Sorten zugleich die gesünde-

sten sind, z. B. die weiße Butterbirne, die Bergamotten, die Zukkerarde, die graue Winterbirn oder Isenbart; gefüllte und gebackene Birnen sind ein sehr weitläufiges, zeit- und kostspieliges Kunststück, das, wenn es eben nicht für die Gesundheit schädlich, doch sehr überflüssig seyn mag. Gewelkte Birnen sollen den Leib verstopfen; ein Beysatz von gewelkten Zwetschken wird dieß verhindern. Überhaupt aber verlangen die Birnen wegen ihrer starkblähenden Eigenschaft einen guten Magen.

Bischoff. Ein vortreffliches Nahrungsmittel, das vorzügliche Empfehlung nach starken Strapatzen, Schweißverlust, ja selbst starken Mahlzeiten verdient. Mäßigkeit ist jedoch, wie immer, so auch beym Genuß dieses herrlichen Gekränkes anzurathen. Man bereitet den Bischoff, indem man reife und saftige Pomeranzen in ihrer Schale einschneidet, und sie über glühenden Kohlen so lange röstet, bis die Schale schwarz wird, dann übergießt man sie gleich mit rothem Wein, setzt Zucker bey, deckt das Gefäß zu, und läßt es eine Stunde stehen. Man kann auch ein Stück geröstetes Brot hinzulegen.

Blackfisch, Dintenfisch. Dieser Seefisch hat ein hartes, schlecht schmeckendes und schwer verdauliches Fleisch. Er wird gesotten für besser als gebraten gehalten, vorzüglich im Jänner, Februar und März. Man siedet ihn in Wasser, schneidet ihn hernach in Stücke, um ihn mit Butter, Zwiebeln, Petersilie und etwas Pfeffer zuzurichten; zuletzt werden einige Tropfen Weinessig hinzugethan. Allein der Fisch muß in Salzwasser, wozu man ungelöschten Kalk und Asche gemischt hat, er-

weicht worden seyn, wenn ihn ein guter Magen vertragen soll. Die Brühe dieses Fisches ist laxirend.

Blumenkohl. Ein sehr angenehmes, leicht verdauliches Gemüse, das weit weniger bläht, als die andern Kohlarten.

Bockfleisch. Forster sagt, das Bockfleisch sey gar nicht übel zu essen, wie er aus eigner Erfahrung wisse; nur müsse es jung und gut gemästet seyn, auch dürfte der Bock oder die Ziege nicht in der Zeit der Brunst geschlachtet werden.

Bohne. Bohnen gehören zu den Hülsenfrüchten, welche theils der schönen Blüthe, theils aber der Früchte wegen gebaut werden, und wovon es vielerley Arten gibt. Die jungen Schoten der Bohnen liefern ein angenehmes, gesundes und eben nicht sehr blähendes Gemüse. Ihre blähende Eigenschaft vermehrt sich jedoch mit ihrem Alter. Die dürren Bohnen geben starke, grobe und sehr blähende Nahrung; sie sind deßwegen auch nur robusten Personen, und selbst diesen nur bey einer mit starker körperlicher Bewegung verbundenen Lebensart, zuträglich. Grüne Bohnen mit Rahm oder Milch zubereitet, ist eine verwerfliche Methode. Nur ein sehr guter, nicht im geringsten zur Säure geneigter Magen kann sie vertragen. Man sollte sie immer nur mit Fleischbrühe kochen. — Auch die eingemachten grünen Bohnen sind sehr beschwerlich zu verdauen; besser die gedörrten. Bohnensalat erfordert viel Verdauungskraft.

Bonetfisch. Hält sich zwischen den Wendezirkeln in so großer Menge auf, daß es in dortigen Gewässern

davon wimmelt. Er ist drey bis vier Schuh lang, fleischig und dick. Sein Fleisch ist vortrefflich, trocken, nahrhaft, fest und schmackhaft.

Boretsch, Eine Pflanze, die bloß kühlende und erfrischende Kräfte hat, weßwegen man sie auch in Suppen kocht.

Brachse, Brassen. Eine zu dem Karpfengeschlechte gehörige Art von eßbaren Fischen, welche etwas breiter und flacher, und mit größern Schuppen bedeckt ist, als der gemeine Karpfe. Die Bereitung dieses Fisches zur Speise ist so wie bey den Karpfen. Am häufigsten wird er auf dem Roste gebraten, und alsdann wie der Hecht angerichtet. Am besten ist er im Winter, hat aber ein schleimiges und unverdauliches Fleisch.

Brachvogel. Das Fleisch dieses Vogels ist sehr gut zu essen, besonders soll es denen dienlich seyn, die mit der fallenden Sucht behaftet sind, und den Harnzwang haben.

Brätling. Ein sehr wohlschmeckender Schwamm, der aber, gleich allen seinen Mitbrüdern, hart, unverdaulich und nahrlos ist.

Branntwein. Aller einfache Branntwein theilt sich hauptsächlich in Frucht- und Weinbranntwein (von Wein, und Weinresiduis abgezogen) ein. Der Branntwein ist ein Reizmittel, d. i. ein Mittel, welches im Stande ist, die Nerven in stärkere Betriebsamkeit zu setzen. Der mäßige, vorsichtige Genuß desselben wird deßhalb in Fällen, wo es an Reiz fehlt, und wo die andern diätetischen Reize nicht hinreichen, z. B. bey starker Kraftterschöpfung durch Gehen, Hacken, Graben rc. bey kalter, feuchter Witterung,

und bey hohem Alter, eben nicht schaden; wie denn auch die tägliche Erfahrung lehrt, daß Soldaten, Taglöhner, Matrosen sich recht wohl dabey befinden, und nicht selten ein hohes Alter erreichen, besonders wenn sie ein phlegmatisches Temperament dabey besitzen; denn phlegmatische Körper können den Branntwein überhaupt eher vertragen, und mehr davon ohne Nachtheil zu sich nehmen, als sanguinische, oder cholerische. So zulässig aber unter den oben angegebenen Bedingungen der mäßige Genuß desselben ist, so gefährlich ist die Branntweinvöllerey, diese stürzt unausbleiblich in Schwäche und Überreiz (indirecte Asthenie), woraus denn sehr bald die traurigsten Zerrüttungen der ganzen Maschine entstehen, nahmentlich Wassersucht, Schwindsucht, Blödsinn, Melancholie ꝛc. Der Kornbranntwein besitzt außer der Reizkraft auch noch eine stark zusammenziehende Säure, weßhalb er Personen, die zu Sodbrennen oder Magensäure geneigt sind, nicht zuträglich ist.

Bratfisch, Aland, Bengling, Giebel. Lebt nur in einigen Flüssen Deutschlands, besonders in der Donau, Elbe, Spree, Oder, und ist an Gestalt dem Karpfe gleich. Seine Laichzeit fällt im May, und dann ist er am fettesten. Er hat ein sehr wohlschmeckendes und so mürbes Fleisch, daß es beynahe zerfällt; daher wird dieser Fisch meistentheils gebraten, und hat vorzugsweise den Nahmen Bratfisch.

Broccoli oder Spargelkohl. Eine italienische Kohlart, wovon es dreyerley Arten gibt: 1) römischen oder purpurrothen, 2) neapolitanischen oder weißen, 3) braunen oder schwar-

zen Broccoli, unter welchen die erste vor allen den Vorzug verdient. Zum Küchengebrauch werden die Stängel dieses Gewächses von der äußern Schale gesäubert, und auf eben die Art wie der Blumenkohl zugerichtet. Anders bereitet man sie so zu: die langen Strünke werden bis auf das Mark abgeschält, in sechs Zoll lange Stücke zerschnitten, in Bündel gebunden, und eine Viertelstunde in frisches Wasser geworfen. Hierauf kocht man sie fast gar, gießt die erste Brühe weg, kocht sie in Fleischbrühe vollends gar, und macht eine ordentliche Spargelbrühe darüber. Mit Baumöhl und Essig können sie auch kalt als Salat gegessen werden.

Brot. Das Mehl verliert durch die Gährung vor dem Backen eine Menge fixe Luft, wodurch es weit weniger blähend, und überdieß lockerer wird. Das Backen selbst zerstört den größten Theil seines zähen Leimstoffes, bräunt und röstet wenigstens einen kleinen Theil seines vegetabilischen Öhls; hierdurch wird es in den Stand gesetzt, die Magennerven stärker zu reizen. — Gut zubereitetes Brot besitzt folglich alle zu einer gesunden Speise erforderlichen Eigenschaften, da es neben den nährenden auch zugleich solche Kräfte besitzt, welche fähig sind, die Thätigkeit der Nerven zu befördern.

Noth und Luxus haben eine Menge Sorten Brot erfunden; nicht genug, daß man sämmtliche Getreidearten dazu genommen, man hat sogar Brot aus Baumrinde, Wurzeln und Kräutern bereitet. Daß die letzteren durchaus verwerflich sind, bedarf wohl kaum einer Erinnerung. Unter den Brotsorten aus Getreide ist das Haberbrot die schlechteste; und wird nur zur Zeit

der Noth aus Mangel an besserm Getreide genossen. Gerstenbrot verursacht viele Blähungen und nach Brookes gar Laxieren. Unter Roggenmehl gemischt, gibt es jedoch, wie der Verfasser der Hausmutter versichert, ein wohlschmeckendes und gesundes Brot; nur darf man nicht zu viel Gerstenmehl nehmen; am besten nur den vierten Theil. Der Teig muß ferner beym Kneten gut durchgearbeitet, auch mehr Sauerteig als beym bloßen Roggenmehle genommen werden, damit das Brot nicht süßlich schmecke. Überdieß soll das Gerstenmehl besonders tauglich seyn, den Geschmack eines dumpfigen oder verdorbenen Roggenmehls zu verbessern.

Roggenbrot empfiehlt sich besonders durch seine Weichheit, es bleibt auch länger saftig, als die andern Sorten, geht aber sehr leicht in Gährung über, weßhalb es bey Neigung zur Magensäure gemieden werden muß. Man empfiehlt es vorzüglich bey Hartleibigkeit, weil es viel zur Öffnung des Leibes beyträgt. Weitzenbrot ist nahrhafter, als das Roggenbrot; es aber täglich zu genießen, ist nicht rathsam, weil es zu viel Leim enthält, wodurch leicht Verschleimung entstehen kann. Eben das gilt auch vom Spelz- und Dinkelbrote.

Das beste Brot ist dasjenige, welches aus einer Mischung von Roggen und Weitzen oder dem sogenannten Gemengkorn, oder aus Roggen und Spelz, oder Dinkel gebacken wird. Dieses ist weder zu grob noch zu hart, noch zu zart, noch zu weich, und hat weniger Neigung zur Säure, als bloßes Roggenbrot. Gut gebackenes Brot hat überhaupt folgende Eigenschaften: Es

ist erhaben und nicht breit geflossen, die Rinde braungelb und ohne Risse, die Krumme löcherig, und behält nach dem Fingerdruck keine Vertiefung, sondern begibt sich in ihre erste Gränze zurück; es ist weder klebrig noch spröde, kräftig und angenehm von Geruch, der Geschmack weder sauer noch fade.

Frisches Brot ist wenigstens eben so schwer wie Klöße zu verdauen. Ein schwächlicher Magen muß es ganz meiden; für diesen ist überhaupt das Brot erst dann vollkommen zuträglich, wenn es einige Tage alt, oder so trocken ist, daß man es zwischen den Fingern zerreiben kann. Der Genuß des warmen Brotes kann, wie die Erfahrung lehrt, selbst den robusten Körper in gefährliche Krankheiten stürzen. Schimmliches Brot sollte man beynahe eben so sehr, wie faules Fleisch verabscheuen.

Was ist von der Gewohnheit zu halten, Brot zum Fleisch und Gemüse zu essen? Sie ist ganz löblich, vorzüglich in Ansehung fetter Speisen, aus Gründen, welche sich aus dem obigen ergeben. Wer schon Mehlspeise, Griessuppe, Grundbirnen (Erdäpfel) rc. genießt, bedarf zu gleicher Zeit keines Zusatzes von Brot.

Brotkräuter. Dergleichen ist der Sucheri oder der sogenannte russische Suppenzwieback. Man nimmt dazu allerhand Kohlpflanzen, z. B. gehackten Sauerkohl, Bete, Disteln, Hopfenschößlinge, Bocksbart, Kohlblätter, Rüben, Retrigblätter u. dgl. Von diesen Pflanzen wählt man sich einige nach Belieben, und säuert sie mit Confent und Roggenmehl oder Bierwürze; darauf knetet man die so gesäuerten Kräuter mit Mehl zu

einem Teig, thut Zwiebeln, gestoßenen Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer dazu, und macht davon Brot und Zwieback.

Brotwasser. Ein sehr hitziger stark reitzender Liqueur aus schwarzer Brotrinde, Nelkenpfeffer, Zimmet, Cardamomen mit Branntwein abgezogen, der eben nicht empfehlungswürdig ist.

Brombeeren. Die Beeren haben einen rothen, angenehm riechenden und weinhaft säuerlich, aber etwas ekelhaft, und gelinde zusammenziehend schmeckenden Saft. Man lobt sie in allen hitzigen Krankheiten, und in der Ruhr als ein kühlendes, der Fäulniß widerstehendes und anhaltendes Mittel. Aus frischen Beeren wird durch die Gährung Essig, Wein und Branntwein bereitet.

Bruchbeeren, Moosbeeren. Diese Beeren schmecken etwas süßlich, betäuben aber leicht, wenn man viel davon ißt, und werden für ungesund gehalten.

Buch-Eckern. Können mit unter das Mehl gemahlen und zu Brot verbacken werden. Geröstet und mit Kohl zubereitet schmecken sie fast wie Kastanien. Das Bucheckeröhl ist vortrefflich.

Buchweitzen, Heidekorn. Er fordert wenig Mühe, weil der leichteste aus warmem Sande bestehende Boden ihm der liebste ist. Der reife Buchweitzen aber gibt: 1) sehr wohlschmeckende Grütze. Werden auf Handmühlen bloß die Schalen abgestoßen, so bekommt man von ihm mehr Grütze, als von irgend einer andern Kornart. 2) Mehl. Dieß achtet man zwar nicht sonderlich, weil das daraus gebackene Brot kurz, brüchig

und grau wird; Pfannkuchen aber, und Klöße, wie auch andere Speisen von Buchweitzenmehl, haben einen sehr guten Geschmack, und gemeine Leute schätzen sie hoch. 3) Kann man angenehme und mandelähnlich schmeckende Graupen von Buchweitzen machen. 4) Wird an einigen Orten Bier und Branntwein von Buchweitzen gemacht. Er gibt eine gute, gesunde und derbe, aber schwer verdauliche Nahrung.

Büffel, Büffelochs. Eine Gattung der wilden Ochsen in Asien, Nordafrika, Italien und Ungarn, die viel größer und dicker als die gemeinen sind.

Burgunder. Ein feuriger, geistiger Wein; nur muß er wenigstens sechs Jahre in einen guten Keller in gehörig verwahrten Bouteillen gelegen haben. Unzer sagt von ihm, er sey der Wein der Poeten und der Könige. Nur Schade, daß dieser Liebling der Dichter und der Könige so häufig mit Franzbranntwein verfälscht wird. Diesen Betrug soll man auf folgende Art sehr leicht entdecken können: Man gießt auf einen irdenen, flachen Teller etwas wenig aus der Bouteille, zündet ein Stückchen Papier an, und hält solches darüber. Ist der Burgunder mit Branntwein verfälscht, so wird er sich entzünden. Der beste wächst um Beaume.

Butte oder Flunder. Es ist eine kleine, aber sehr dicke und überaus schmackhafte Art Schollen, mit der sie auch viele Ähnlichkeit hat, selten aber länger, als einen halben Schuh wird. Man fängt diese Fische allenthalben in der Nordsee, und sie sind, wie die Plattfisen, an einem Orte besser, als an einem andern. Man genießt sie frisch auf dem Rost gebraten, und geräu-

chert. Sie werden auch, wie Stockfische gedörrt, verschickt.

Butter. Gute Butter muß recht fett glänzen, gelb aussehen, angenehm riechen, süß und lieblich schmecken. Für den Geschmack und die Gesundheit ist diejenige Butter die beste, welche von der Milch gesunder, heilsame Kräuter fressender Thiere bereitet wird. Daher hat die Gebirgsbutter vor der vom flachen Lande den Vorzug. Die Frühlings- oder Maybutter hat vor allen den Vorzug, weil alsdann das Vieh die besten Kräuter und viele Blumen frißt, wovon sie eine natürlich gelbe Farbe bekommt. Die im July und August gemachte Sommerbutter ist wegen der starken Hitze, und der Angst, welche die vom Ungeziefer gequälten Kühe ausstehen, etwas fließend und weich, und das Gras auch schon härter, als in den ersteren Monathen. Die Herbst- oder Stoppelbutter sieht zwar nicht mehr so schön aus, ist aber hart, fest und körnig. Die Stroh- oder Winterbutter, schmeckt gewöhnlich nach Stroh- oder Winterfutter. Unter der aus andern Ländern zu uns gebrachten Butter ist die Holländische und Hollsteinische die beste, in der Mark Brandenburg ist es die Königshorster.

Die saure Butter ist denen, die sie gewohnt sind, vornehmlich im Winter, gesund und angenehm; denn wenn sie auf trockene Fische geschmiert wird, so verbreitet sie während der Zeit, als beydes gekaut wird, über den ganzen Körper eine langsame Wärme, und befördert hiernächst weit besser als die gesalzene Butter, die Ausdünstung des Körpers. Frische Butter, aus Rahm

bereitet, der nur vier bis sechs Tage alt ist, und an einem Orte gestanden hat, wo reine, unverdorbene Luft herrschte, ist das mildeste thierische Fett. Auch der schwächlichste Magen, dem jedes andere Fett Beschwerden verursacht, kann sie, auf gutes altes Brot mäßig gestrichen, oder als Schmalz den Speisen beygemischt, ganz wohl vertragen. Alle ranzige Butter sollte man wie Gift fliehen.

Butterbirne. Eine Sorte sehr saftiger und wohlschmeckender Birnen, welche im September und October zur Reife kommen. Man hat davon verschiedene Arten. Die weiße Butterbirne, der Isenbart und die Schmalzbirne sind die bekanntesten.

Buttermilch, Rührmilch. Eine Art Milch, die von dem Rahm im Butterfasse übrig bleibt, aber mehr Fetttheile enthält, als die gemeine, kühlend, nährend, und für das Blut im Sommer sehr erquickend ist. Am gesündesten ist dem Menschen die frische Buttermilch, und bey Schwindsüchtigen hat sie selbst vor der Milch und den Molken den Vorzug. Sie ist eine schätzbare Arzney, wenn sie der Magen vertragen kann, aber bekommt anfänglich nicht einem Jeden. Man muß sie zuerst sparsam, nach und nach häufiger trinken, bis sie endlich beynahe die einzige Nahrung ausmacht.

C.

Cacao. Die Cacaobohnen sind die öhligen Samenkörner der großen, gurkenähnlichen Frucht des Cacaobaumes, wovon man in Amerika ganze Wälder findet,

und die unsern Kirschbäumen gleichen. Die Cacaomandeln bekommen mehr Süßigkeit, je älter sie sind; obgleich die feine Bitterkeit der frischen keine unangenehme Eigenschaft derselben ist. Die besten Cacaobohnen kommen aus Neuspanien unter dem Nahmen cacao caraque, Caracces, de Caraguas. Sie sind mehr lang als dick, ein wenig glatt, uneben, und mit einem feinen dunkelblauen Sande überzogen. Alle inwendig weißen Cacaobohnen sind verdorben. Die von Würmern zerstochenen sollen aber noch gut zum Gebrauche seyn, da man gefunden hat, daß der Wurmstich das Cacaoöhl nicht ranzig macht, welches bey andern öhlichten Kernen der Fall ist. Das Öhl der Cacao ist überaus milde, und besitzt außerdem noch die Eigenschaft, daß es weit weniger, wie andere Öhlsorten, dem Ranzigwerden unterworfen ist. S. Chocolade.

Calmus. Der auf dem Lande wachsende oder in Gärten erzogene Calmus hat einen stärkeren Geruch, als der im Wasser wachsende. Man kaut die mit Zucker überzogene oder trocken eingemachte Wurzel als eine Magenstärkung gegen die böse Luft und ansteckenden Krankheiten. Der gute Calmus wird oft mit der Teichlilie (Drachenwurz) verfälscht, die aber eine braune und rothe Wurzel hat, und viel schwächer in Geruch und Geschmack ist.

Capern, Cappern. Die größeren werden in Salzwasser, und die kleineren in scharfem Weinessig eingemacht, zu uns gebracht. Alle Wirkung der Capern ist dem Essig oder Salz zuzuschreiben, vermöge dessen sie den Appetit erwecken, die Verdauung befördern und

das Blut erwärmen. Daher thun die eingemachten Blumenknospen verschiedener anderer Pflanzen, z. B. des Pfaffenröhrleins, des Pfriemenkrautes, deutsche Capern, Bramcapern, dieselben Dienste, nur daß sie etwas bitterer schmecken. Von den verschiedenen zu uns gebrachten Capern hält man die Italienischen aus Candia und Cypern für die besten. Je kleiner und härter die Capern sind (die feinsten haben die Größe einer Linse oder Erbse), desto besser und theurer sind sie, besonders wenn sie noch ihre Stiele haben. Der Vorzug der kleinen Capern ist nur ein Vorurtheil. Es mögen aber die Capern seyn wie und woher sie wollen, so muß man beym Einkauf derselben darauf sehen, daß sie recht grün, nicht schwärzlich, frisch, hart, nicht schmierig, völlig rund, nicht platt gedrückt, und nicht zerquescht oder zerstückt sind.

Cardamome. Eine Art des Gewürzes. Sowohl das wesentliche Öhl, als auch die harzigen Theile in den Cardamomen sind sehr scharf und brennend, aber ihre Wirkung gemäßigter, als in vielen andern Gewürzen; jedoch müssen sie, ihres starken Reizes wegen, mit Behutsamkeit gebraucht werden, wenn sie nicht durch Überreiz schaden sollen.

Carfiol. S. Kohl.

Carotten. Heißen in der Botanik eigentlich die gelben Rüben oder Möhren; besonders wird dieser Nahme den holländischen Möhren, oder derjenigen Art beygelegt, die sehr roth sind.

Castanien. Bey uns kocht man sie, und erhöht damit den Geschmack verschiedener Speisen, oder man rö-

stet sie, nachdem sie vorher kreuzweis eingeschnitten worden sind, und ißt sie mit Butter und Salz. In Frankreich nimmt man statt desselben Limoniensaft und Zucker dazu, welches für schwache Magen gesünder ist. Man kann sie auch als Confect gebrauchen, wenn man sie kocht, schält und mit Zucker überzieht; auch läßt sich ein dem Kaffee sehr ähnliches Getränk, und selbst Chocolade daraus bereiten. Die besten Castanien oder Maronen kommen aus Italien. Beym Einkauf sehe man darauf, daß die Früchte groß, frisch und nicht schleimig sind, daß sie einen weißen, milden und zuckersüßen Kern enthalten, und vorzüglich, daß man keine schon gekeimte erhalte, denen der Kaufmann oder Höker schon die Keime ausgerissen hat, welche durch ihre Nachläßigkeit und schlechte Pflege herausgetrieben sind. Castanien mit diesem Fehler haben einen so unangenehmen Geschmack, daß sie selbst die Mäuse und Ratten verschmähen. Eben so hat man sich vor den wurmstichigen zu hüthen. Bemerkt man an den Castanien mehr oder weniger schimmlige Punkte, so gehören sie zu den verwerflichen, denn ein einziger solcher Punkt vergrößert sich so, daß er eine gänzliche Verderbniß der Frucht zur Folge hat, welche, anstatt des weißen, süßen Kerns, eine schwarze, bittere und widrige Materie in sich schließt.

Chalotte, Schalotte. Eine Art kleiner Zwiebeln mit knoblauchartigem Geschmack. S. Zwiebel.

Champagner. Der geistreichste unter allen Weinen, welche die Erde hervorbringt. Keiner ist im Stande, so leicht und angenehm auf den Geist zu wirken, so bald das Nebelgewölk des Kummers zu zerstreuen, so sicher

Scherz und gute Laune hervorzubringen, als dieser irdische Nektar. Die Mäßigkeit ist jedoch beym Genusse des Champagners nothwendig; sobald man sich durch ihn froh und erheitert fühlt, hat man zur Genüge getrunken; ein starker Champagnerrausch stürzt eben so gut, wie jeder andere, in Schwäche aus Überreiz (indirecte Asthenie). Dann verdirbt er, wie Unzer sagt, den Magen eben so, wie der schlechteste Landwein, und hinterläßt Ekel und Reue. Der beste Champagner wächst in der Gegend um Rheims und Chalons. Man hat rothen und weißen; den rothen nennt man Oeil perdrix. Durch langes Liegen verliert er seine Gährungsluft, und mit ihr auch seine moussirende Kraft. Auch an diesem Wein hat leider die Betrügerey ihre heillosen Künste mit ziemlichem Heil versucht. Junger Franzwein, mit Weinsteinsalz, fein gepulvertem Pfeffer und Zucker versetzt, wird häufig für echten Champagner verkauft. Durch folgende Merkmahle kann man indeß den echten von dem nachgemachten unterscheiden: echter Champagner ist hell, weiß und durchsichtig von Farbe, und ein Glas voll behält höchstens nur eine halbe Stunde seine moussirende Kraft. Unechter ist gelblich von Farbe, und hinterläßt einen bitterlichen Nachgeschmack auf der Zunge, ungefähr wie Apfelwein; ein Glas voll desselben moussirt wohl einige Stunden lang.

Champignon. S. Schwämme.

Chate. Ein ägyptisches Gewächs, das einige den Melonen, andere den Gurken beyzählen. Haßelquist nennt sie die Königinn der Gurken; ihr Fleisch kommt

dem der Melone sehr nahe, und soll ein sehr angenehmes durststillendes Mittel seyn.

Chocolade. Das Getränk, bekannt unter diesem Nahmen, lernten die Spanier zuerst bey den Mexikanern kennen. Die Cacaobohnen wurden zu diesem Ende gelinde geröstet, und sodann in einem heißen eisernen Mörser mit einer gleichfalls heißgemachten Keule zerstoßen, wo sie denn zu einer butterartigen Masse zerfließen. Hierauf bringt man die Masse in kleine blecherne Formen, setzt diese auf ein Bret, und bewegt sie hin und her, bis sie anfängt steif zu werden. Wenn sie ganz kalt und hart ist, nimmt man sie heraus, und hebt sie an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf; denn in der Wärme wird sie wieder weich und verdirbt leicht. In dieser Gestalt pflegt man sie nun Chocolade zu nennen, obgleich das Wort eigentlich von dem daraus bereiteten Getränk gebraucht wird. Will man sie zu diesem Zwecke gebrauchen, so wird sie fein gerieben in kochendes Wasser geschüttet, und dieses Gemisch unter fleißigem Umrühren oder Quirlen noch einmahl aufgekocht. Dieß ist die einfachste Zubereitungsart der Chocolade, und so wurde sie in Amerika getrunken, als die Spanier dahin kamen. Allein diese erfanden nach und nach künstlichere Mischungen, wodurch der Wohlgeschmack zum Theil auf Kosten der Gesundheit erhöht wird. Sie setzten Zucker, Zimmt, Vanille und anderes Gewürz, selbst Ambra und Moschus hinzu, wodurch das Blut erhitzt und in schädliche Wallungen gebracht wird. Jene hingegen, welche ohne weitern Zusatz aus Cacaobohnen verfertigt wird, ist eine wahre Gesundheits-Chocolade, und verdient eher den

Vorzug, ein allgemeines Getränk zu seyn, als der Kaffee, wie sie es in Amerika denn wirklich ist.

Unter den verschiedenen Arten der künstlichen Chocolade hat die Pariser den Vorzug, weil dazu keine andere Cacao als die feinste vorzüglichste Caraque, der schönste Zucker, beste Zimmt, und besonders recht frische Vanille genommen wird. Eine recht gute Chocolade muß folgende Eigenschaften haben: sie darf nicht zu süß, nicht bitter, nicht scharf gewürzt, sondern muß wohlriechend, hart und trocken seyn, und wenn sie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weißen Pünktchen, oder durchlaufenden weißen Striemchen seyn. Übrigens muß alle Chocolade frisch gemacht seyn, denn je frischer, desto besser ist sie, wie sie sich denn auch nicht über zwey Jahre hält, ja schon vor dieser Zeit viel von ihrer Güte verliert. Chemisch-medizinische Untersuchungen haben bewiesen, daß die Cacao zwar nicht kühlend, aber auch nicht sehr erhitzend ist; die Vanille hingegen, und andere in der Chocolade befindlichen Gewürze sind hitzig. Hiernach muß man nun beurtheilen, ob und welche Art Chocolade man trinken kann.

Cichorien. In der Küche braucht man die Garten-Cichorie, weil sie weniger bitter ist, und größere, nicht so rauhe Blätter hat, als die wilde Cichorie. Die Wurzel hat ein süßes Fleisch und bitteres Mark. Man kocht sie entweder in Suppen, oder über Fleisch und Hühner, oder bereitet sie wie die Scorzonerwurzel zum Salat. Die gegen den Winter ausgegrabenen Wurzeln können mit dem daran befindlichen jungen Kraute im

Sande aufbewahrt, und zum Salat gebraucht werden, wenn das Kraut gelb geworden ist. Die Cichorienwurzel ist auch eine vortreffliche, und desto schätzbarere Arzney, da sie gelinde, und ohne sonderlichen Reiz wirkt. Sie hat ungemein eröffnende, reinigende, schleimzertheilende und gelinde stärkende Kräfte. Daß sie in jetzigen Zeiten allgemein zum Kaffeh gebraucht wird, ist nicht zu tadeln; man muß nur in diesem Falle nicht die großen Arzneykräfte der Wurzeln erwarten. Denn, da durch das Rösten die gummichten Theile, in welchen das süßbitterliche Wesen liegt, etwas verändert und scharföhlig gemacht werden, so können sie nicht mehr auf eine seifenartige Weise zertheilen, eröffnen und das Blut reinigen. Die gerösteten Cichorien stärken den Magen gelinde, und treiben die Blähungen; das ist aber auch Alles, was sie leisten können. Da sie indessen sonst ganz unschädlich sind, so können sie recht gut die Stelle des levantinischen Kaffehs bey denen vertreten, welche letztern nicht vertragen oder bezahlen können. Ob nun gleich der Cichorien-Kaffeh nicht die Fehler des ersten hat, so besitzt er doch auch ganz und gar nicht seine Tugenden. Man darf daher im Lobe des einen oder andern nicht zu weit gehen.

Citrone, Limonie. Daß die Citronen in der Küche und bey Tische häufig gebraucht werden, ist allgemein bekannt. Beym Handel theilt man sie in Sommer- und Winterfrüchte, oder in Früh- und Spätguth ein. Der Unterschied zwischen beyden besteht darin, daß die Sommerfrüchte eine dünne, sich weich anfühlende äußere Schale haben, welche nicht so höckerig ist, eine

rothgelbe Farbe, und inwendig nicht viel Weißes; da hingegen die Winterfrüchte eine runzliche, höckerige Schale haben, welche sich wegen des inwendig befindlichen dicken Weißen weich anfühlen läßt, bleichgelb von Farbe, auch nicht so saftig wie die erstern sind. Diese Winterfrüchte halten sich zwar länger als die Sommerfrüchte, allein man schätzt doch die letztern höher; denn die besten Citronen siud die, welche groß, etwas röthlichgelb, ziemlich schwer sind, vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Ihre Schalen müssen dünn und glatt seyn. Die Säure der Sommerfrüchte ist auch lieblicher, wenigstens nicht bitter. Weil die dickschaligen größer, dicker und fester zu seyn pflegen, so werden sie oft von unerfahrnen Käufern als die besten ausgewählt.

Man hüthe sich vor schon angegangenen und gedrückten Citronen, weil eine faulichte Citrone jede andere nebenliegende, oder sie berührende ansteckt, und die gedrückten auch anbrüchig werden. Die Citronen, welche im Handel zu uns kommen, sind fast immer unreif und sauer, als daß man sie roh genießen könnte. Man schneidet sie in Scheiben und bestreut sie mit Zucker, und auf diese Art sind sie ein vortreffliches Erquickungsmittel bey erschlaffender Hitze des Sommers und der Fieber.

Die Schale enthält ein stark reizendes Öhl, das, indem es die Nerven des Magens und der Gedärme in stärkere Thätigkeit setzt, die Verdauung der Speisen und den Abgang der Blähungen befördern kann. Wo schon zu viel Reiz im Körper ist, muß daher die Citronenschale als gefährlich gemieden werden. — Ein wenig

Citronensäure mit einem Glas Wasser vermischt, ist ein sehr wohlthätiges und angenehmes Fiebergetränk. Citronenbrot, das aus Zucker, Eiweis und Citronenschalen bereitet wird, ist ein gelind reizendes Medicament, das von Leckermäulern bey Fehlern der Verdauung, wenn diese von Mangel an Reiz herrühren, mit Nutzen genossen werden kann. Eben das gilt von den eingemachten Citronen, oder dem Citronat, so wie auch von Citronengebackenem, Citronenkuchen, Citronentorte, Citronenmuß, Citronensalat. Alle mit Citronensäure versetzten Brühen sind erquickend, und wirken gegen Erschlaffung. Citronenwein ist eine ganz überflüssige Künsteley.

Citronenöhl, Cedroöhl. Dieses gewinnt man von der äußern gelben Schale durch Destillation oder Pressen. Das gute, welches durch das Auspressen erhalten wird, muß den vollkommenen Geruch und Geschmack der frischen Citronen haben. Eine andere Sorte wird durch die Destillation erhalten, deren Geruch und Geschmack aber schon weniger angenehm ist. Eine dritte Art wird aus zugesetztem Alkohol bereitet, und wohlfeiler verkauft, die man durch Vermischung mit Wasser leicht erkennen kann, weil die Menge des Öhls dabey abnimmt, und das Wasser milchich wird.

Citronensalz. Das kostbare Citronensalz gewinnt man aus dem Safte durch Abdampfen in der Sonnenhitze.

Citronenzucker. Aus den äußern, auf einem Reibeisen geriebenen Citronenschalen wird der Saft mittelst einer Presse ausgedrückt, und in diesen Saft ein

Pfund pulverisirter feiner Canarienzucker über gelindem Feuer, ohne Aufwallen, zerlassen, worauf man den Zucker wieder trocknet und in Papier wickelt. Dieser ausgetrocknete Zucker wird mit dem ersten ausgepreßten Safte abermahl befeuchtet oder nur besprengt, und hernach wieder getrocknet und in Papier gewickelt. Endlich wird auf diesen Zucker der öhlige Saft von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedrückt, und ein wohlriechender und kräftiger Citronenzucker bereitet, den man in einem Gefäße wohl verwahrt und zur angenehmen Versüßung verschiedener Getränke gebraucht.

Claretwein. Ein rother französischer Wein. Der künstliche Claretwein enthält sehr viel Gewürz, und ist deßhalb eben nicht lobenswerth.

Coriander. Wird bey uns in Gärten gebaut. Die Samenkörner sind rund und hohl gestreift, und haben frisch einen starken, etwas stinkenden, den Kopf einnehmenden Geruch, der leicht Schwindel verursacht. Auch haben alle Theile der Pflanze im frischen Zustande einen Wanzengestank, weßwegen sie auch Wanzendill heißt. Die alten Ärzte hielten den Coriander für ein Gift; jetzt glaubt man das nicht. Inzwischen läßt man doch den Coriandersamen erst eine Weile liegen und trocken werden, ehe man ihn im Brote, Kuchen und andern Speisen gebraucht. Der trockene hat keinen unangenehmen Geruch, und einen ziemlich lieblichen, gewürzhaften Geschmack.

Cornelkirsche. Je reifer, weicher oder teigiger das Fleisch wird, desto angenehmer ist der Geruch, und der bey unreifen Früchten herbe, anstrocknende und zu-

sammenziehende Geschmack wird milder, angenehm säuerlich und etwas süß. Diese Frucht gebrauchte man ehedem ihrer zusammenziehenden und stärkenden Eigenschaften wegen häufig zur Arzney; jetzt ißt man die unreifen grünen, mit Lorberblättern und Fenchelsamen in Salzwasser eingelegten Früchte, wie Oliven. Die reifen und weinsäuerlichen macht man mit Zucker oder Honig ein. Man bereitet auch durch die Gährung einen Wein von diesen Früchten.

Coteriotiewein. Ist der vorzüglichste Wein aus der ehemaligen Dauphinè; er hat ungefähr die Eigenschaften des Burgunders.

Cubeben. Diese Beeren sind rund, runzlich, dem Pfeffer ähnlich, doch etwas größer, und mit einem langen dünnen Stiele versehen, haben ein braunschwarzes, glattes, inwendig weißes Korn, dessen brennender, scharfer und gewürzhafter Geschmack gelinder ist, als am Pfeffer. Ihr wesentliches Öhl ist zwar sehr gemäßigt, aber die harzigen Theile sind scharf und hitzig. Man überzieht sie auch mit Zucker, und glaubt, daß sie auf eine vorzügliche Art gegen den Schwindel helfen; wirklich nutzen sie gegen den Magenschwindel, wenn man alle Morgen nüchtern zehn bis zwölf Cubeben schluckt. Man nennt auch oft die großen Rosinen Cubeben.

Cyder. Obstwein, ist das aus dem gepreßten Safte der Äpfel und Birnen bereitete Getränk. Derjenige Cyder, welcher den reinsten Geschmack hat, und weder nach der Frucht, noch nach einer fremden Substanz schmeckt, ist der beste. Der vom wilden Obste muß zwar lange liegen, ehe er seine Herbe verliert, aber

endlich bekommt er eine Güte, wie wirklicher Wein. Die Güte des Obstweines hängt von der Beschaffenheit des Obstes und dem Grade der Reife her. Da der Obstsaft durch die Gährung meistens seine blähende Kraft verloren hat, so darf man von dem Cyder nicht die Nachtheile befürchten, die aus dem Genusse des rohen Obstes bey schwacher Verdauung zu entstehen pflegen.

Cyperwein. Ein süßer, nahrhafter und die Nervenkraft stark erweckender Wein der Insel Cypern und des Archipelagus, der einen besondern Geschmack nach Pech oder Harz besitzen soll. Zu den Zeiten der Römer war er berühmter, als in den jetzigen. Wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, kann er so stärkend seyn, daß man ganze Tage bey ein Paar Gläser voll aushalten kann, ohne weiter das Geringste zu essen oder zu trinken.

Cyperwurzel, Cyperngras. Das eßbare Cyperngras wächst in Italien, Spanien, dem südlichen Frankreich, in Nordafrika und dem Orient wild. Die Knollen dieses Grases hat man auch bey uns unter dem Nahmen der Erdmandel oder Erdnüsse angepflanzt, und ihre Cultur sehr empfohlen. Es wird diese Grasart leicht durch die Knollen vermehrt und trägt dann eine große Menge; nur muß man sie im Herbste ausheben, weil unsre rauhen Winter sie tödten. Diese Knollen haben einen süßlichen, der Haselnuß ähnlichen Geschmack. Man hat sie auch als ein Kaffeh-Surrogat empfohlen; die gebrannte Wurzel gibt ein Getränk, das weder Kaffeh noch Chocolade ist, und den Kaffeh auf keine Weise ersetzt.

D.

Dachs. Das Dachsfleisch wird in Frankreich häufig mit Blumenkohl, und in der Schweiz mit Birnen gegessen. Auch in China ist es beliebt, und selbst Buffon bezeugt, daß es nicht übel schmeckt.

Damhirsch, Tannhirsch. Ein Wildbret, welches das Mittel zwischen den Hirschen und Rehen hält, und in Preußen, Dännemark, Norwegen rc. lebt. Seine Brunstzeit fällt in den Oktober. Sein Fleisch ist ungemein zart und feist; besonders werden die an der Mutter noch saugenden Jungem allem andern Wildpret vorgezogen.

Darmbeere, Elsbeere, Mehlbeere, Atlasbeere, Elschbirle, Aroßel, Eschrößel. Die Frucht ist rundlich, wie große Hagedornbeeren gestaltet, braun, mit weißen Punkten, und wird im Oktober reif. Wenn sie eßbar und weniger zusammenziehend seyn soll, muß sie, wie die Mispel, eine Weile gelegen haben. Man kocht an einigen Orten eine Art Muß davon.

Dattel. Man ißt die Datteln theils roh, theils auf verschiedene Arten zubereitet. Der ausgepreßte Saft dient statt Syrup; auch gibt er nach der Gährung einen angenehmen Wein. Die besten Datteln sind die, welche von Tunis über Marseille, Genua, Venedig und Livorno zum Handel kommen. Die spanischen sind selten recht reif. Die Datteln von Salee verderben leicht, und sind entweder zu dürr, oder von Würmern durchfressen. Die aus Syrien, Ägypten und andern Gegen-

den der Levante gebrachten sind meistentheils auch schon alt und verlegen, folglich vertrocknet, zusammengeschrumpft und von Würmern angefressen. Die besten Datteln sind groß und lang, recht voll, frisch, fleischig und speckig, vollkommen ohne Runzeln, auswendig röthlich, mit einer sehr dünnen Haut überzogen, inwendig bey dem Kerne aber weißlich, von süßem, weinhaft erquickenden Geschmack, und dürfen, wenn man sie schüttelt, nicht schlottern oder klappern.

Dill. Man braucht den Büschel oder die Krone zum Einmachen der Gurken; den Samen in Quarkkäse, zum eingesalzenen Kappiskraut, Pökelfleisch und zu den Würsten. Dadurch bekommen alle diese Speisen einen angenehmen Geschmack nnd werden auch verdaulicher. Das frische Kraut gibt den Karauschen und Giebeln, wenn sie damit gesotten werden, einen vortrefflichen Geschmack. Die kleinen zerspaltenen, an den Samenstängeln befindlichen Blätter kann man, wenn sie gewaschen und klein geschnitten worden, an Fleisch, Sauerkraut und Suppen sehr gut gebrauchen. Sowohl die Blätter, als der Same enthalten viel Gewürzstoff, beyde besitzen reizende, erwärmende, blähungtreibende Kräfte.

Dinkel. Der Dinkel enthält zwar nicht so viel Nahrungsstoff, als der Weizen, gibt aber ein sehr angenehmes, süßlich schmeckendes Backwerk; man verfertigt aus diesem Dinkel auch Graupen, die als ein sehr gutes Nahrungsmittel und zur Linderung in der Ruhr gerühmt werden; nur müssen sie recht weich gekocht seyn.

Döbel, Häßling, Schrottfisch. Im Winter und Frühjahre ist er am fettesten; er hat viel Gräten, und

ein weißes, weichliches Fleisch, das aber nicht sonderlich schmeckt; daher brauchen diesen Fisch meistens nur gemeine Leute zur Speise, die ihn gebraten zu essen pflegen. Der von der Schwere eines Pfundes ist der beste.

Dornroche. Findet sich in der Nordsee häufig. Sein schlechtes Fleisch wird von den Matrosen gegessen.

Dorsch, Dösch. In Preußen Pomuchel genannt, eine Art bunten Kabeliau's, welcher häufig in der Nord- und Ostsee gefangen wird. Frischer Dorsch ist nicht überall gewöhnlich, wohl aber der gesalzene und gedörrte. Die Zurichtung desselben zur Speise ist so wie bey dem Kabeliau, doch kann man ihn auch backen; nur muß die Butter etwas heißer wie gewöhnlich seyn. Man richtet ihn auch in Pasteten, Torten, Potagen, wie die Hechte an.

Dragun, Bertram, Schlangenkraut, Kaisersalat. Die Pflanze wird in Gärten gebaut und ist ein angenehm duftendes Gewürzkraut, das einen etwas beißenden Geschmack besitzt, und gleich dem Pfeffer angenehm erwärmt. Man fügt seine dunkelgrünen spitzen Blätter mancherley Soßen bey; sie verfeinern, wenn man nur nicht zu viel davon nimmt, nicht allein den Wohlgeschmack, sondern befördern auch die Verdauung. Es wird auch mit Weinessig digerirt, und dieser dann in die Soßen gegossen.

Drossel. Die Drossel ist ein gesunder, wohlschmeckender Vogel. Die Golddrossel soll ein so fettes und wohlschmeckendes Fleisch bekommen, daß sie im Wohlgeschmack keinem europäischen Vogel nachsteht.

Dünnbauch, Süchling, Ziege. Ist ein Fisch sehr mager und dünn, erreicht die Länge einer halben Elle und darüber. Im kurischen und frischen Haff wird er in Menge gefangen.

E.

Eberaute, Stabwurz-Wermuth, Stabwurz. Im Orient und in Südeuropa einheimisch. Der angenehme balsamische Geruch hat diese Pflanze in unsere Gärten eingeführt. In ihren Eigenschaften hat sie vor andern Gattungen des Wermuths keinen besondern Vorzug.

Eberwurzel, Amberwurzel. Eine distelartige Pflanze, die sonst gar keinen Stängel hat. Aus ihrer Wurzel entspringt sogleich über der Erde der Blumenkopf. Die Blume ist bey uns etwa 4 Zoll im Durchmesser, unter wärmeren Himmelsstrichen aber wird sie wohl noch viel größer. Der frische Stängel der Blume, vorzüglich aber der dicke Boden des Kopfes, ist voll Milch, saftig, angenehm, nahrhaft, schmeckt wie Artischocken, und kann daher in der Küche sehr wohl benutzt werden.

Ehrenpreis. Er stand vor Zeiten in großem Ansehen, wie auch schon sein bedeutender Nahme zeigt, und behauptet auch jetzt noch, hin und wieder als Thee getrunken, unter den Hausmitteln einen vorzüglichen Platz. Derjenige, welcher um die Eichenbäume herum angetroffen wird, ist der beste. Die Pflanze muß in voller Blüthe im Heumonate gesammelt seyn. Auch ist die

größere Sorte mit runden, wolligen Blättern besser, wie die mit Quendelblättern.

Eichhorn. Da dieses Thier meistens von Nüssen lebt, so hat es ein süßliches, angenehm schmeckendes, weißes Fleisch, welches von den Schweden und Norwegern gebraten, gekocht, oder in Suppen gern und häufig gegessen wird, und dessen Geschmack dem Hühnerfleisch ähnlich seyn soll.

Eider, Eidervogel, Eidergans. Das Fleisch hat einen thranigen Geschmack, und wird nicht sonderlich geachtet; aber die Eyer sind desto beliebter.

Eyer. Das stärkste Nahrungsmittel, das wir von den Hühnern bekommen, sind ihre Eyer, die an Nahrhaftigkeit, Wohlgeschmack und Leichtverdaulichkeit vor allem Andern einen Vorzug haben. Sie sind aber, wie alle substanziösen Nahrungsmittel, nach Verschiedenheit der Umstände, entweder dem menschlichen Körper vorzüglich heilsam oder schädlich. Soll das Eyweis verdaulich seyn, so lasse man es nicht mit kochend heißem Wasser verdünnen, denn dadurch gerinnt es in Fäden und Klümpchen; sondern man nehme dazu lauliches Wasser. So zubereitet, nährt es stark und anhaltend, indem es den Leim zu unsern festen Theilen hergibt. Der Eydotter hat wenigeren Zusammenhang; er ist daher, und weil er süßes Öhl bey sich führt, in einem reinen Magen leicht verdaulicher, jedoch seifenartig. Er nährt ebenfalls sehr stark, und übertrifft das Eyweiß in der ernährenden und erschlaffenden Kraft; er ist aber einer größeren Neigung zur Fäulniß ausgesetzt. Am sichersten urtheilt man über den diätetischen Nutzen der

Eyer, wenn man auf die Art ihrer Zubereitung und auf die Beschaffenheit des Magens sieht. Am gesündesten sind sie, je mehr sie in ihrem natürlichen Zustande gelassen, und je weniger sie durch starkes Feuer und große Hitze in ihrer milderen Beschaffenheit verändern werden. Also die rohen, die im Wasser gelinde gekochten, oder die weich gesottenen Eyer, bey denen das Weiße schon hart, der Dotter aber weich ist, die gefüllten, bey denen man die Schalen zerbricht und die Eyer in Wasser oder Fleischbrühe fallen läßt, und endlich die gedämpften. Alle so zubereiteten Eyer weichen wenig oder gar nicht von ihrer ursprünglich natürlichen Beschaffenheit ab, und sind eine leicht verdauliche, sehr nahrhafte und überaus gesunde Speise. Sie ersetzen die verlornen Kräfte sehr geschwind, sind die schicklichste Speise für Schwindsüchtige, Kranke und für alle mit einem schwachen Magen begabte Leute, wenn er nur anders rein ist; denn sonst sind die noch so einfach zubereiteten Eyer ungesund. Sie verursachen alsdann Drücken im Magen, faules Aufstoßen, Sodbrennen, Ekel und Erbrechen. Indessen ist doch auch denen, die sich eines reinen Magens zu erfreuen haben, anzurathen, daß sie nicht auf einmahl zu viel Eyer essen, damit er nicht überladen und geschwächt werde.

Die hart gesottenen Eyer sind sehr schwer verdaulich, erfordern einen guten Magen und schicken sich am wenigsten zur Abendspeise. In Butter geschlagene Eyer verlangen sehr starke Verdauungskräfte; eben so die in Essig ausgeschlagenen; die letzten sollten ganz und gar aus der Kochkunst verbannt werden, weil der Essig das

Eyweiß so zusammenzieht, daß es völlig unverdaulich wird, und auch die besten Eigenschaften des Dotters zerstört. Man thut also gar nicht unrecht, wenn man gesetzte und gerührte Eyer, Eyerkuchen, Eyerkäse und Eyerwürste zu den schwer verdaulichen und ungesunden Speisen zählt.

Elenn. Das Fleisch des jungen Elennthieres soll dem Kalbfleisch sehr nahe im Geschmack kommen, mürbe und leicht verdaulich, das der alten hingegen grob, zäh und ungesund seyn. Das Maul und die Zunge sind als Leckerbissen berühmt.

Elritze, Ellering, Pfrill, Bambele, Haselung. Gehört zum Karpfengeschlechte, und ist ein überaus wohlschmeckendes Fischchen, das vor andern darin etwas ausgezeichnetes besitzt, daß es einen bitterlichen, und doch zugleich angenehmen Geschmack hat, der zur Stärkung des Magens beytragen kann.

Endivie. Es gibt vornehmlich drey Sorten: Winter-Endivie, schmalblätterige und krause Endivie. Alle drey werden in den Gärten gezogen und zur Speise gebraucht. Sie haben einerley Wirkung mit den Cichorien, schmecken angenehmer, geben einen kühlenden und erfrischenden Salat. Sie sind eines der besten Salatgewächse, das nebst dem Kartoffelsalat das einzige Salatgewächs ist, welches ein schwacher Magen vertragen kann, ja, das denselben sogar zu stärken scheint; nur darf es nicht mit Baumöhl oder Essig überhäuft, sondern gleichsam nur damit besprengt seyn. Es hat eine sehr angenehme Bitterkeit, kann aber vorzüglich nur

dann erst genossen werden, wenn es im Keller in Sand gescharrt, seine grüne Farbe verloren hat.

Ente. Das Entenfleisch ist leicht verdaulich und sehr nahrhaft; es kommt dem jungen Schweinfleisch sowohl im Geschmacke als in den übrigen Eigenschaften nahe, nur daß es weniger fett ist. Vorzüglich schmackhaft und gesund wird es, wenn man die Enten eine Zeit lang mit Getreide füttert. Besser als die zahme Ente ist noch die wilde, weil sie mehr Bewegung hat. Die Krickente, die weit kleiner als die gewöhnliche ist, besitzt unter allen das schmackhafteste Fleisch.

Erbse. Junge grüne Erbsen sind ein überaus angenehmes und gesundes Gemüse, das nur wenig bläht. Sie enthalten noch keine groben Theile, die den Magen beschweren könnten, sondern bloß einen süßlichen Saft, und selbst ihre Hülse ist weich und leicht auflösbar. Die dürren Erbsen hingegen sind wegen ihres vielen groben Mehls, und der Menge Luft, die sich aus ihnen entwickelt, überaus schwer zu verdauen, daher nur für robuste Personen; aber auch diese müssen sich nach einer Erbsenmahlzeit viel körperliche Bewegung machen, um die Thätigkeit des Magens dadurch zu verstärken, und die Austreibung der entstandenen Blähungen zu befördern; unter dieser Bedingung sind sie ein stark nährendes Mittel; denn nach Bergius geben zwey Loth Erbsen ein Quentchen Stärkenmehl. Es wird Vielen sonderbar klingen, wenn sie hören, daß die dürren Erbsen weniger blähen und weit leichter verdaut werden, wenn man sie nicht durchschlägt, und mit einem Theil ihrer Hülsen, als wenn man sie durchgeschlagen ohne alle Hül-

sen genießt; und doch bestätigen dieß so viele Erfahrungen, daß es mit dieser Beobachtung seine völlige Richtigkeit hat. Der Umstand ist aus dem mechanischen Reize zu erklären, welchen die Hülsen auf den Magen machen, und wodurch sie denselben zu stärkerer Thätigkeit zwingen. — Der Farbe nach lieben die Hauswirthinnen die grünlichen am meisten, weil sie sich am leichtesten weich und mürbe kochen sollen. Die gelben haben diese gute Eigenschaft schon weniger an sich, und die weißen Erbsen beschuldigen die Köchinnen allgemein, daß sie hart im Kochen bleiben. Eben so schwer sollen Erbsen, in dürren Sommern gewachsen, weich kochen. Doch würde über diesen Fehler nicht so stark geklagt werden, wenn man die Erbsen mit weichem Fluß- statt mit Brunnenwasser zu Feuer setzte.

Die grünen Erbsen, welche man für den Winter trocknet, haben bey weitem nicht den angenehmen Geschmack und die Leichtverdaulichkeit der frischen, ob man gleich die ganz jungen dazu wählt. Die Zuckererbsen sind nicht gut zu trocknen, wenn man sie nicht aus den Schoten herausnimmt, auch müssen sie vor dem Trocknen nicht abgebrüht oder abgequellt werden; denn in diesem Falle sind sie zwar grüner, lassen sich aber nicht weich kochen, sondern bleiben hart.

Erdapfel. Eine knollige, eßbare Wurzel, deren Pflanze zu dem Geschlechte der Sonnenblumen gehört, mit welcher sie in Hinsicht der Blätter eine sehr große Ähnlichkeit hat. Sie stammt aus Brasilien her, wird jetzt in ganz Deutschland gebaut, und heißt an einigen Orten Erdbirne, Grundbirne, oder Erd-Arti-

schocke. Man pflanzt sie wie Kartoffeln. Die Knollen haben den Geschmack der Artischocken, wenn sie wie diese zugerichtet werden, und geben eine nahrhafte, obgleich blähende Speise. Man bereitet die Erdäpfel auf verschiedene Weise; man mischt sie z. B. unter Eyerkuchen, steckt sie statt der Kastanien in Bratgänse und in den Kohl, füllt Weißkraut und Kohlrabi damit, und macht allerley Farcen davon. Ungemein weißes Mehl, wie Kartoffel-Stärke, und Branntwein wird von Erdäpfeln gemacht, auch thut man sie in die Chocolade, wodurch diese gallenartig wird. S. Kartoffeln.

Erdbeere. Diese angenehme, erquickende, gesunde Frucht befördert den Stuhl- und Harngang, welches wahrscheinlich von den kleinen scharfen Samenkörnchen, welche sich in dem Erdbeermark befinden, und als ein mechanischer Reiz auf die Nerven wirken, herrührt. Die rothen Walderdbeeren schmecken und riechen besser, als die weißen und Gartenerdbeeren. Bey häufigem Genuß der Erdbeeren sollen auch die steinigen Unreinigkeiten an den Zähnen vergehen. Erdbeerkaltschale, von halb Wasser, halb Wein und hinlänglich Zucker, ist ein sehr zweckmäßiges Erfrischungsmittel. — Nicht so Erdbeeren und Milch, es müßte denn saure Milch seyn.

Die Erdbeeren können schädlich werden, wenn man sie zuweilen ungewaschen ißt; denn die auf der Erde wachsenden Früchte werden leicht vom Urin einer Schlange oder Kröte, oder durch Stiche des Ungeziefers verunreinigt. Erdbeermuß ist eine angenehme Labung. Erdbeertorte leidlich, doch darf sie nur bey starker Verdauungskraft genossen werden.

Erdmandel. S. Cyperwurzel.

Erdnuß, Erdeichel. Die Erdnüsse haben im Geschmack etwas trüffelartiges, und liefern den reichen Niederländern ein angenehmes Dessert. Jemand, der Credit genug besäße, den Landmann auf ihren Gebrauch aufmerksam zu machen, würde dadurch die Masse der wirklichen Nahrungsmittel vermehren, den Armen einen neuen Verdienst, und den Reichen eine Leckerey mehr geben.

Erve. Eine Schotenfrucht, welche blaßroth blüht, wie eine gemeine Erbse gezogen wird, und an Geschmack den Linsen ähnlich ist. Es wird diese Frucht, ob sie gleich reichlich zuträgt, doch nicht sonderlich geschätzt, weil sie sich nicht weich kochen läßt, und sowohl für Menschen als Vieh blähend und ungesund ist.

Esel. Sein Fleisch soll zwar noch schlechter als das Pferdefleisch schmecken, dennoch essen es die Italiener, und nehmen es zu den bekannten Cervelatwürsten.

Eselsmilch. Sie hat nach der Menschenmilch die wenigsten Käsetheilchen, und ist durch Säuren nicht so leicht, wie Kuhmilch, zum Gerinnen zu bringen. Man hat sie als eins der besten Rettungsmittel, vorzüglich bey Schwindsüchtigen, empfohlen.

Essenzwein. Die beste Sorte des Tokaiers, die aus den vorzüglichsten Trauben, die man vorher an der Sonne hat trocknen lassen, bereitet wird.

Essig. Folgendes sind die Kennzeichen eines guten Essigs, und die Mittel, ihn zu probiren: Er muß völlig hell und klar seyn, leicht flüssig, sich nicht zähe gießen und einen starken, recht sauren Geschmack und Geruch

besitzen. Wenn man eine kleine Portion desselben zwischen den Händen reibt, so darf sich kein Geruch nach Bier oder Branntwein entwickeln. Er muß haltbar seyn, und darf bis auf die Neige in den Fässern nicht trübe werden, kahmen oder schimmeln. Auf die Farbe kommt nichts an, weil diese öfters von dem Fasse herrührt; doch zieht man einen wenig gelben Essig vor. Wenn er zur Hälfte eingekocht wird, so muß er nach dem Erkalten noch saurer seyn, als zuvor. Schüttet man in ein Kelchglas voll Essig ein halbes Loth mit Kalk bereiteten Salmiakgeist, so darf er nicht bläulich oder blau werden, sonst enthält der Essig Kupfer (ein Fall, der leider nicht selten ist). Wenn man ein Kelchglas desselben mit einem Löffel voll Hahnemann'scher Weinprobe vermischt, so darf keine braune oder schwarze Färbung entstehn, sonst befindet sich in dem Essig Bley, und dann ist er das schrecklichste Gift. Der Essig kann leicht bleyhaltig werden, wenn er in schlechten zinnernen oder überzinnten Kesseln gesotten wird. Wenn der Essig mit einigen Tropfen Bleyzucker, der in destillirtem Wasser aufgelöst ist, versetzt wird, so darf kein weißes Pulver zu Boden fallen, oder wenn dieses auch zum Vorschein kommt, so muß es doch wieder verschwinden, wenn man ganz gereinigte Salpetersäure hinein tröpfelt, und die Flüssigkeit muß wieder hell werden; geschieht dieß nicht, so ist der Essig mit Vitriolsäure versetzt. Mit Scheidewasser oder Salpetersäure wird der Essig nicht leicht verfälscht; sollte es aber doch der Fall seyn, so wird man dieß entdecken können, wenn man zu einem halben Pfund Essig so lange gereinigte Pottasche schüttet, bis

kein Aufbrausen mehr erfolgt, dann die Flüssigkeit in einer eisernen Pfanne bey gelindem Feuer bis zur Trockenheit abraucht, und das trockene Salz auf glühende Kohlen wirft; enthält nun der Essig Salpetersäure, so wird das Salz mit Geprassel und einer lebhaften Flamme verbrennen. Häufig wird der Essig mit spanischem Pfeffer, mit Kellerhals, Bertram u. dgl. versetzt, die ihm eine brennende Schärfe ertheilen, welche der gemeine Mann für Säure nimmt. Ein solcher Essig kann der Gesundheit äußerst nachtheilig werden.

F.

Fadennudeln. Die sogenannten Nürnberger- oder italienischen Nudeln heißen auch, ihrer Feinheit wegen, Fadennudeln. Nürnberg treibt einen starken Handel mit diesen Nudeln, die ein sehr gesundes Essen liefern.

Fasan. Die Fasanen sind, ihrer Seltenheit und Delikatesse wegen, jederzeit sehr hochgeschätzt worden, und man rechnet sie überall zu der hohen Jagd, oder betrachtet sie wohl gar als ein landesherrliches Reservatum. Das Fasanenfleisch ist eben so mürbe und zart, als wohlschmeckend und gesund.

Feigbohne. Eine Art runder Bohnen, welche auf dem Felde als ein Futter für das Vieh gebaut werden. Die jungen hingegen, welche gelbe, wohlriechende und blaue Blüthen haben, sind eßbar für die Menschen, und werden in den Gärten gezogen.

Feigen. Der gemeine Feigenbaum wächst in den mittägigen und westlichen europäischen Ländern und im

Orient. Man hat davon sehr viele Varietäten. — Die Feige ist vermöge des vielen Zuckerschleims, den sie enthält, eine überaus nahrhafte Frucht. Nicht allein auf den Inseln des Archipelagus, sondern auch im südlichen Europa sind die Feigen eine der gewöhnlichen Speisen des gemeinen Mannes. Die Türken machen ein Gemüse daraus, und in der Provence und in Italien dienen sie mit Salz häufig zum Frühstück. Frische Feigen schmecken angenehmer als die ausgetrockneten, die sehr blähen; und unter den letztern haben die an der Sonne getrockneten einen bessern Geschmack, als die im Ofen gedörrt worden sind. Im Handel hat man bloß die trockenen, nähmlich violetblaue und weiße, die in Korb-, Rosmarin-, Laub- und Faßfeigen eingetheilt werden. Die Korbfeigen kommen aus Italien, Spanien und Frankreich, von denen die letztern am besten sind. Die Faßfeigen erhalten wir aus Spanien und den Inseln Corfu und Cypern über Venedig. Die sogenannten Smirnischen sind groß, gelb und rund. Die Genuesischen sind auch groß, gelb und länglich, die von Marseille aber kleiner, gelb oder weiß, rund und von sehr angenehm süßem Geschmack. Die letzte Sorte, besonders die weiße, ist die köstlichste, ob sie sich gleich nur ein Jahr hält. So wie man sonst im Handel überhaupt den weißen und gelben Feigen den Vorzug vor den violetten gibt.

Fenchel. Die halbreifen Blumendolden macht man, wenn sie noch keine Körner haben, entweder mit kleinen Gurken oder Schwinkbohnen, oder auch allein in Essig und Salz ein. Der Same wird in Brot geba-

cken, oder mit Zucker überzogen. Die geschälten frischen Stängel ißt man in Italien roh, allein, oder mit Salz und Essig. Er kann folglich als Spargel oder Salat gebraucht werden, zumahl wenn er aufgebunden und wie Endivien gebleicht wird. Guter Fenchel muß frisch, großkörnig, recht dick, grün von Farbe und rein von Stielen, Staub und allem Unrathe seyn, auch einen süßen und angenehmen Geschmack haben. Aus Italien, und besonders aus dem Florentinischen und Apulien, bekommen wir eine vorzügliche Sorte rothen Fenchels, der größer von Körnern und gewürzhafter von Geschmack ist, als der deutsche, und daher auch vorzugsweise süßer Fenchel heißt.

Fenchelöhl. Das italienische ist von weit besserem, süßerem und angenehmerem Geschmack, als das des deutschen Fenchels, und von weißer Farbe.

Ferkel. Das Fleisch des Milch-, Sauge- oder Spanferkels ist zu weichlich und voller Feuchtigkeiten; daher erschlafft es den Magen, und ist schwer zu verdauen, wenn man es gekocht genießt; gebraten, mit einer gewürzhaften Brühe bereitet, wird es gesund und delikat.

Fett. Im natürlichen, und durch nichts veränderten Zustande ist das Saure des Fettes mit dem öhligen Theile so innig vereinigt, daß man keine von seinen Eigenschaften gewahr wird; auch ist das gute Fett sehr milde, aber es wird scharf, reizend und auch beizend, wenn ihr Saures durch das Feuer oder die Länge der Zeit entwickelt und zum Theil befreit ist. Die ranzige Beschaffenheit verändert die Kräfte des Fettes

ganz und gar, so, daß es der Wirkung des Weingeistes widersteht. Das Fett, wozu auch das Knochenmark gehört, ist eine der vornehmsten nährenden Substanzen, und in diätetischer Hinsicht verdient es unsere ganze Aufmerksamkeit. Das Fett ist unverdaulicher als die Gallerte, weil es sich mit dem Nahrungssafte nicht so vereinigt, sondern obenauf schwimmt, dabey die Fäserchen des Magens erschlafft, und also die Verdauung hindert. Das Schlimmste bey den fetten Speisen ist, daß sie im Magen leicht ranzig werden, und eine flüchtige, fressende Säure erhalten, welche einen üblen Nahrungssaft erzeugt, der das Blut mit Schärfe und Fäulniß ansteckt und verdirbt. Selbst noch im Magen ist diese fressende Schärfe höchst gefährlich; wenn aber das Fett mit mehligen Zugemüsen vermischt genossen wird, so ist dadurch die Schärfe zwar etwas verbessert, indessen sind dergleichen Gemüse schwächlichen Personen doch nicht anzurathen. Unter den Fetten findet aber ein bedeutender Unterschied Statt; so z. B. ist das der jungen saugenden Thiere mit vielen suppigen Theilen vermischt, und gibt also nicht nur mehr Nahrung, sondern ist auch verdaulicher, als das Fett alter Thiere. Fette Hühner, Kapaune, Vögel u. dgl. genießt man ebenfalls ohne sonderliche Beschwerden; ja selbst das fette Rindfleisch ist nicht so schädlich, als der Speck der zahmen Schweine, der seine Bösartigkeit besonders bey empfindsamen Personen zeigt. Auch fette Fische sind in Hinsicht auf den Genuß nicht gleich. Das Fett der Karpfen ist gesünder, als das der andern Fische; das von geräucherten Häringen, Aalen und

Lachsen hingegen ist besonders schädlich. Die Bücklinge und Makrelen verursachen Aufstoßen, und das Lachsfett verursacht leicht ein Fieber. Das Mark der Knochen kommt zwar mit dem Fette der Thiere sehr überein, doch vermischt es sich eher noch mit der Brühe, und ist an sich schon nahrhafter, als das Fett im Netze.

Fink. Sein bitter schmeckendes Fleisch ist sehr gesund. Auch die Brühe davon zur Suppe genommen, dient zu einer guten Nahrung. Man ißt ihn gebraten mit den Eingeweiden.

Finnfisch. Sein Fleisch ist besser als das des Wallfisches, und im Geschmacke dem der Stäre ähnlich. Das Fleisch eines noch ungebornen Finnfisches wird für eine große Delikatesse gehalten, und ist an Geschmack dem Kalbfleische gleich.

Fische. Die Fische nehmen in Rücksicht der Nahrhaftigkeit den nächsten Platz nach dem Fleische der Landthiere ein, und sind eben so wie das letzte um so leichter zu verdauen, und gesünder, je weniger schleimig sie sind und je weniger Fett sie bey sich führen. Die aus flüssigem hellen Wasser, das keinen schlammigen, sondern einen kiesigen Boden hat, sind denen aus stehenden Teichen, oder langsam fließenden Strömen und trüben Wässern sowohl in Rücksicht des Wohlgeschmacks als der Gesundheit vorzuziehen. Die Seefische mögen unter allen die besten seyn, indem ihr Fleisch wenig Schleim enthält und einen höhern Grad von Leichtverdaulichkeit besitzt, und das Seesalz die Magennerven reizt, oder in stärkere Thätigkeit setzt. Die eigentlichen Salzfische, Hecht, Häring, Sardellen ꝛc. sind unter

den Fischspeisen das, was Schinken, Cervelatwürste ꝛc. unter den Fleischspeisen sind, ja, sie besitzen noch Vorzüge vor jenen, weil sie weniger fett sind und weniger zähe, unverdauliche Fasern enthalten. Schwer verdaulich sind die geräucherten und Stockfische. Einige können den Fischspeisen nicht Schlimmes genug nachsagen; da sollen sie bald eine sehr schwache Nahrung geben, bald sogar faule, unreine Säfte verursachen. Wir haben aber verschiedene Beyspiele von Dörfern, welche fast ganz von Fischern bewohnt werden, die beynahe einzig von dieser Nahrung leben, an welchen man keine Verminderung der Gesundheit und Kräfte wahrnimmt.

Fischotter. Die Fisch- oder Flußotter lebt von Fischen, Krebsen und Fröschen; ihr Fleisch empfiehlt sich weder von Seiten des Wohlgeschmacks, noch der Gesundheit.

Fischreiher. Sein Fleisch ist hart und hat einen Fischgeschmack; die Brust mag noch das beste Stück seyn.

Fleisch. Das Fleisch der Thiere enthält nicht nur einen weit reichern Nahrungsstoff, als die Pflanzen, sondern besitzt auch mehr innere Kraft, und ist eher im Stande, die Thätigkeit der Nerven zu befördern; es widersteht auch dem Hunger länger, als die bloß vegetabilische Kost. Vaillant versichert aus eigener Erfahrung, daß ein sich bloß vom Fleische nährender Mensch länger bey Kräften ist und viel stärker bleibt, als derjenige, dessen Nahrung aus vegetabilischen Substanzen besteht. Die stärkste und größte Menschenrasse, sagt er, die ich bis jetzt auf dem Erdboden angetroffen habe, ist unstreitig die der Colonisten am Kap; auch habe ich

noch keine Nation kennen gelernt, die mehr Fleisch genießt, als diese. Ich selbst bin während meiner Reise ein Paar Jahre gezwungen gewesen, bloß vom Fleische zu leben; aber noch niemahls befand ich mich so wohl, niemahls genoß ich einer so dauerhaften Gesundheit, als gerade in diesem Zeitraume; ich gestehe indessen auch, daß ich niemahls so mäßig, als gerade damahls, gelebt. — So ist es auch eine ausgemachte Erfahrung, daß strenge Katholiken, zumahl solche, die harte Arbeiten verrichten, während der Fastenzeit mager und entkräftet werden.

Das Fleisch der Thiere hat aber deßhalb so viel vor Gewächsspeisen voraus, weil es mit den Bestandtheilen unsers Körpers schon die größte Ähnlichkeit hat, und mit denselben in der nächsten Verwandtschaft steht, so, daß die Verdauungsorgane es unsern Säften nicht erst zu verähnlichen, sondern bloß aufzulösen brauchen, um es zur Ernährung des Körpers geschickt zu machen. Am schmackhaftesten und zuträglichsten ist das Fleisch derjenigen Thiere, welche sich von Gras, Wurzeln, Samen und reifen Früchten nähren, und in freyer Luft leben.

Die meiste Reizkraft besitzt dasjenige Fleisch, welches recht dunkel aussieht. Je weißer das Fleisch ist, wie z. B. das der Hühner, Repphühner, Truthühner, Fasanen ꝛc., desto milder, desto weniger reizend ist es. Z. B. junges Lamm- und Kalbfleisch, Spanferkel ꝛc. ist fast nicht viel besser, als Milch, daher gar zu wenig reizend, und für schwächliche Verdauungswerkzeuge gefährlich; man hat sehr häufig Durchfall, Leibschneiden,

Ekel und Erbrechen darauf entstehen sehen. Das Fleisch zu alter Thiere soll man nur zu Brühen benützen; es ist zu zäh und schwer auflöslich, als daß es ohne großen Nachtheil der Gesundheit genossen werden könnte. Fettes Fleisch verlangt sehr kraftvolle Verdauungswerkzeuge. Schwächliche Magen erschlafft es noch mehr, bleibt in denselben liegen, wird durch die körperliche Wärme ranzig, und in diesem Zustande ein gefährliches Reizmittel für den Magen, das Anfangs Aufsteigen und Sodbrennen, zuletzt aber wohl gar Brechen oder Purgieren erregt. Geräuchertes Fleisch ist vermöge der Rußtheilchen des Rauches ein starkes Reizmittel; wegen der stark zusammengerumpften, zähen, trockenen Fasern aber, weit weniger nahrhaft, als das frische Fleisch. Pökelfleisch, wenn es nur nicht zu stark vom Salze durchdrungen ist, besitzt ebenfalls vermöge des Salzes mehr Reizkraft als das frische; in Hinsicht der Nahrhaftigkeit mag es wohl dem frischen Fleische nachstehen, da die Fasern ebenfalls stärker zusammengezogen und das Salz auch wohl einen Theil des nahrhaften Stoffes ausgezogen hat.

Fleischbrühe. Ist ein Extract der nahrhaften Theile des Fleisches, und um so leichter zu verdauen, weil sie den Nahrungsstoff bereits schon aufgelöst und mit Wasser verdünnt dem Magen überliefert. Deßhalb ist sie auch eines der besten Mittel, den Verlust körperlicher Masse bald wieder zu ersetzen; denn das Fleisch und alle unsere festen Nahrungsmittel können ja nicht so wie sie sind in die Milchgefäße übergehen, sondern müssen erst in Brey, und zuletzt durch mehreres Trinken in

Suppe verwandelt werden, wenn sie im Stande seyn sollen, eingesogen zu werden.

Flieder, Hollunder. Die im Monate März ausschlagenden jungen Sprossen werden als Laxirmittel von Vielen unter Spinat gekocht, oder abgebrüht, hernach wieder getrocknet, mit Essig und Öhl zubereitet, wie Salat gegessen. Dieser ist als ein blutreinigendes und purgirendes Mittel unter dem gemeinen Volke sehr bekannt, erwirkt aber sehr starkes Purgiren und erfordert robuste Naturen. Gelinder wirkt die frische Fliederblüthe, welche im Sommer sehr viele Leute gern mit Milch essen. Die trockenen Blüthen und das aus den trockenen Beeren gekochte Muß sind in vielen Krankheiten ein treffliches Hausmittel. Der Fliederthee ist das sicherste schweißtreibende Mittel, ja er kühlt und dämpft die Hitze, wenn man ihn, mit Citronensäure und Zucker vermischt, als gewöhnliches Getränk kalt oder lauwarm genießt. Das Fliedermuß dient vorzüglich gegen alle schleimigen Brustkrankheiten, und wenn man es in einiger Menge zu sich nimmt, purgirt es gelinde und unterhält auch einen beständigen Schweiß, ohne das Geblüt zu erhitzen.

Forelle. Sie lebt in Landseen, in kleinen süßen Gewässern und Bächen; je reiner das Wasser, desto vortrefflicher und gesünder ist der Fisch. Die aus den Steinbächen sind die besten. Die Forellen haben entweder rothe und gelbe, oder schwarzgesprengelte Flecken. Die letztere Art hat ein weicheres und wohlschweckenderes Fleisch. Die See- und Teichforellen laichen erst im November; dagegen die Fluß- und Bach-

forellen schon im September. Die Forelle muß gleich beym Herausnehmen aus dem Wasser gegessen werden, denn da sie ein zartes und weiches Fleisch hat, so verdirbt sie leicht; todt verliert sie in einigen Stunden seine Lieblichkeit. Im Sommer ist sie schmackhafter, als zu irgend einer andern Zeit, im Winter aber beynahe ganz unschmackhaft. Dieser Fisch ist sehr leicht verdaulich und gesund, weil er sehr kurzes, mürbes Fleisch hat, das nur wenig Fett besitzt. Forellen mit einer Sardellensoße, mit Austern, Muscheln und Capern begleitet, ist eben nicht schädlich, wenn nicht zu viel Butter dazu genommen wird.

Marinirte Forellen liefern eine sehr angenehme, und bey mäßigem Genusse auch sehr zuträgliche Speise.

Gebackene Forellen erfordern starke Verdauungskraft, oder man muß den Teig, worin sie gebacken sind, nicht mitgenießen. Eben so Forellenpastete.

Forellengallerte ist eine gefährliche Künsteley.

Frankoline. Die Frankolinen besitzen, gleich den Repphühnern, ein mildes, gesundes Fleisch. In Sicilien zieht man sie gar den Repphühnern vor.

Franzbranntwein. Außerdem, daß man den Wein zum Getränke und als Arzeney gebraucht, benutzt man ihn auch zu Branntwein. Um dergleichen zu erhalten, muß man den Wein so lange destilliren, bis der Geist von der übrigen Flüssigkeit geschieden ist. Man nennt ihn gewöhnlich Franzbranntwein. S. Branntwein.

Franzwein. Ein angenehmer leichter Wein. Man hat weißen und rothen; der letztere gehört zu den gelinde zusammenziehenden.

Frontignac. Einer der besten und gesündesten französischen Weine; man hat weißen und rothen.

Frosch. In Europa sind vorzüglich dreyerley Arten Frösche anzutreffen: Land-, Wasser- und Laubfrösche. Zum Verspeisen wählt man nur den grünen sogenannten Wasserfrosch, doch hüthet man sich, ihn im Monat May (der Laichzeit) zu essen. Das Froschfleisch ist vorzüglich gesund, nahrhaft und leicht verdaulich, wenn der Frosch zwischen den Monaten May und August in klarem Wasser gefangen wird. Die Keulen werden am meisten geschätzt. Die Italiener essen vom Frosche alles, den Kopf und die Eingeweide ausgenommen. Sie mästen die Frösche ordentlich, und halten sie überhaupt für eine leckerhofte Fastenspeise. Auch die Holländer essen die Keulen häufig. Die Franzosen halten viel auf ihre Grenouilles en cerises; dieses Gericht wird so bereitet, daß man das Fleisch von den Keulen abschabt, und es am Ende des Beines in einen Klumpen, in Form einer Kirsche befestigt; so wird sie mit Mehl bestreut und in Butter gebraten.

Früchte. Kräuter. Wurzeln.

a. Herbe. Alle unreifen Früchte sind herbe und zusammenziehend, und wegen ihren groben, rohen, nicht genug durchgearbeiteten Theilen und ihrer starken Neigung zur Gährung, dem Menschen ungesund und schädlich. Es gibt aber auch Früchte, welche bey völliger

Reife einen herben, zusammenziehenden, oder gar styptischen Geschmack behalten. Niemand, der einen etwas feinen Geschmack hat, achtet solche Früchte; wenigstens ißt man sie nicht leicht roh, und überläßt sie gern dem gemeinen Volke. Obgleich die meisten dieser Früchte einen mildern Geschmack annehmen, wenn sie teigig oder etwas faul zu werden anfangen, so pflegt man sie doch auf verschiedene Weise mit Zucker zu bereiten, daß man sie als Beyessen zu einem Braten und zu andern Speisen gebrauchen kann, oder auch als Arzney nimmt. Sie wirken als heftig zusammenziehende, stärkende und stopfende Mittel. Allein man kann auch damit großen Schaden anrichten, wenn man sie in Krankheiten gebrauchen läßt, ohne vorher die Gedärme hinlänglich gereinigt und die Verstopfung der Gefäße gehoben zu haben. Da die hieher gehörigen Früchte alle auf einerley Art, jedoch nach dem Grade ihrer Herbigkeit und groben Säure mehr oder weniger heftig wirken; so ist nicht viel an der Wahl dieser oder jener gelegen, sobald es auf ihren Arzneygebrauch ankommt. Aber der lange Gebrauch dieser Früchte kann sehr viel zur Erzeugung des Steins bey stillsitzenden und dickschleimigen Personen beytragen.

b. Saure. In den zu dieser Art gehörigen Kräutern und Früchten ist ein saures, nur locker mit dem schleimig-erdigen Theilen verbundenes Salz im Überfluß enthalten, daher wirken sie mit starkem Reize auf die Nerven, und deßhalb können sie diejenigen nicht vertragen, deren Brust und Magen empfindlich sind. Den Hypochondristen bekommen sie sehr übel, und ver-

ursachen viel Blähungen und Sodbrennen. Natürlicher Weise sind sie auch denen schädlich, die schon viele Säure im Magen haben. Daher nutzen sie den Kindern nichts, deren zarte Nerven sie ohnedieß zu stark angreifen, und die auch leicht Durchfälle davon bekommen. Da die sauren Speisen auch sehr kühlen, so sind sie alten phlegmatischen und schwammigen oder aufgedunsenen Personen nicht zuträglich. Dagegen haben sie bey cholerischen und hitzigen Personen, in großer Fieberhitze, Blutwallungen und davon entstehenden Blutflüssen, in Fäulniß der Säfte u. s. f. heilsame Wirkungen. Jene Mittel reizen auch den Appetit und befördern die Verdauung, wenn man sie mäßig zu sich nimmt.

c. Scharfe. Dahin sind diejenigen Speisen zu rechnen, die neben den wässerigen oder schleimigen Bestandtheilen zugleich mit einem Salze versehen sind, so daß sie einen merklich scharfen Geschmack haben. Dieses flüchtige und saure Salz läßt sich zum Theil durch Kochen, Dörren und Trocknen derjenigen Speisen, in welchen es steckt, verjagen. In diesem Salze liegt der Grund der großen Wirksamkeit der scharfen Speisen. Alle bringen einen starken Reiz hervor, so, daß sie Einigen Thränen auspressen. Sie erwecken daher den Appetit bey denen, die einen kalten und schlechten Magen haben, befördern die Verdauung und treiben die Blähungen. Allein, die zu Magen- und Gedärmkrämpfen geneigt, oder mit einem empfindlichen Nervengebäude begabt, oder mit der hitzigen Gicht behaftet sind, befinden sich bey öfterem Genuß dieser ihnen viel zu reizbaren Speisen nicht gut. Sie sind erhitzende

Nahrungsmittel, und den schleimigen Naturen ungemein zuträglich, den trocknen und cholerischen Subjekten aber schädlich. Viele Menschen sollten auf diesen Umstand bey der Wahl der Salatkräuter mehr sehen, als gemeiniglich geschieht.

d. Süßbitterliche. Einige Pflanzen, deren Bitterkeit geringer ist, und sich durch Kochen noch mehr mildern läßt, sind in der Küche als eine Vermehrung der Salat-, Kohl- und Suppenkräuter aufgenommen. Bey einigen ist das Bittere mit etwas Gewürzhaftem oder Aromatisch-Balsamischem vermischt, und besitzt aus diesem Grunde mehr erwärmende, reizende, stärkende Kräfte. Sonst haben alle in die Klasse gehörigen Speisen das mit einander gemein, daß sie wegen ihrer Bitterkeit den Magen gelinde stärken, die Blähungen etwas abtreiben, die Verstopfungen der kleinen Gefäße eröffnen, den Schleim aus dem Blute durch den Urin und gelinden Schweiß ausführen, und auf diese Weise das Blut reinigen. Man bedient sich daher derselben vorzüglich im Frühjahre als blutreinigende Speisen, gegen scorbutische, gichtische, hypochondrische und asthmatische Zufälle.

e. Süße. Ihre Nahrungssubstanz ist aus zuckerhaft gummig-schleimigen, oder auch mehligen Theilen zusammengesetzt. Einige dieser Speisen liefern einen wahren Zucker; die meisten schmecken süßlich. Die Wurzeln sind nahrhaft, und dienen deßwegen in vielen Krankheiten zur Nahrung; aber sie haben den Fehler, daß sie in einem schwachen, oder mit groben Schleim verunreinigten Magen recht sehr blähen. Darum muß

man, wenn dieser Umstand eintritt, oder die Kranken bettlägerig sind, ihnen nur die aus den hieher gehörigen Wurzeln und Früchten mit Wasser oder Brühe ausgekochten Suppen und Getränke reichen.

Die Arzneykräfte der süßen Speisen bestehen darin, daß sie die scharfen Theile des Blutes entwickeln, die Schärfe der Galle mildern, die dicken Säfte als seifenartige Körper auflösen und verdünnen, die Gedärme schlüpfrig, die trocknen Fasern weich und geschmeidig machen, Krämpfe und Schmerzen stillen, und endlich erquickend und herzstärkend sind.

G.

Gallerte nennt man die aus Knorpeln, Knochen, Fischen ꝛc. ausgekochten glutinösen oder leimigen Theile. Gallerte und Kraftbrühen, sagt Boerhave, werden nur durch große Kräfte verdaut, und verwandeln sich in einem schwachen Magen in einen wahren Leim; wenn sie aber hinlänglich mit Wasser verdünnt werden, nähren sie geschwind und stark.

Gans. Das Gänsefleisch ist sehr nahrhaft und reizend, verlangt aber, zumahl wenn es fett ist, einen starken Magen. Es kommt dem Schweinefleisch sehr nahe. Daß es nächst diesem mehr Reizkraft als die andern Fleischarten besitze, beweist der Umstand, daß es nicht allein, eben so wie der Wein, Hautausschläge verschlimmern, sondern sogar selbst zu erregen im Stande ist. Besonders gilt dieß von dem Gänsefette. Das Fleisch der wilden Gänse ist nicht nur allein wohl-

schmeckender, sondern auch gesünder und leichtverdaulicher als das der zahmen. Die Gänseeyer bekommen nur bey starken Verdauungswerkzeugen. Von den geräucherten Gänsen pflegt man die sogenannten Flick- oder Spickgänse unter die köstlichsten Speisen zu rechnen. Besonders stehen die Pommerschen Spickgänse in großem Rufe. Die gut geräucherten Gänse müssen äußerlich gelb, im Specke schneeweis, im magern Fleische aber roth aussehen, und sich Jahr und Tag wohlschmeckend und saftig erhalten lassen; da im Gegentheil bey den gewöhnlichen geräucherten Gänsen das Fleisch nur bis in die Frühlingsmonate recht gut bleibt, nach Verlauf dieser Zeit aber immer härter und abschmeckender wird.

Garneele. Eine Art kleine runde Meerkrebse ohne Scheeren, welche den Spinnen gleichen. An einigen Orten heißen sie kleine Krabben. Man ißt sie gesotten oder gebraten mit Essig oder Pfeffer. Ihr zartes Fleisch ist leicht verdaulicher, aber nicht gesünder, als das der andern Krebse; denn sie haben ebenfalls einen starken laugenhaften Geruch und Geschmack.

Gazelle. Dieses schlanke, flinke Thier macht die Lieblingsjagd der Morgenländer aus; das Fleisch der Gazelle soll eben so schmackhaft wie das der Gemse und dem Fleische der Damhirsche ähnlich seyn.

Gefrornes, nicht für Personen, die zu Erkältungen geneigt sind; sonst sehr nahrhaft.

Gehirn. In diätetischer Hinsicht hält man das Gehirn der Vögel, welches etwas trocken und dicht ist, für gesünder, als das der vierfüßigen Thiere. Das

Gehirn der Hammel- und Kalbsköpfe wird vorzüglich zum Verspeisen gebraucht; von Ochsen und Schweinen schmeckt es schlechter. Gehirn und Rückenmark aller vierfüßigen Thiere ist feucht, schleimig, und daher schwer verdaulich. Man kann nicht viel ohne Ekel genießen, und es verdirbt leicht in unserem Magen, drückt, verursacht Sodbrennen, Magenweh und Koliken. Daher muß man es mit Gewürzen oder sauren Brühen zugerichtet, oder gebraten mit Pfeffer und Salz essen. Unter den Gehirnen der Vögel hat das der Hühner, Repphühner, Fasanen und Pfauen den Vorzug. Auch werden Kuchen und Würste von Gehirn gemacht.

Gemse, wilde Feld- oder Felsen- und Steingeiße, Steinziege. Eine Art kleiner und wilder Ziegen in Tyrol, der Schweiz u. s. w., welche fast eben so gestaltet und nicht viel größer als ein gemeiner Ziegenbock ist, von welchen sie sich nur vorzüglich durch den Mangel des Bartes, die höhern Beine und Hörner unterscheidet. Das Fleisch, besonders der jungen Gemsen, ist ein gutes Wildpret; die Keulen werden, wie die von Hirschen und Rehen, gebraten oder gebeizt.

Gemüse. Dieses sind diejenigen Kraut-, Kohl-, Schoten- und Wurzelsorten, welche zu Speisen gebraucht werden. Die Gemüse geben sämmtlich keinen so kräftigen Nahrungssaft, als das Fleisch, blähen überdieß, und gehen im Magen leicht in eine saure Gährung über. Schwächliche, schwer verdauende Personen müssen sie daher entweder ganz meiden, oder nur die leichten Sorten, und auch von diesen nur wenig auf einmahl genießen, und sich dabey des Trinkens lange enthalten. Den Nutzen

des Unterlassens des Trinkens rühmt unter andern Unzer aus eigener Erfahrung. Ich weiß, sagt er, eine Methode, die mir selten fehlgeschlagen hat, die Gemüse gut zu vertragen. Man mache die Probe, vielleicht ist meine Methode für alle mäßigen und studierenden Personen die beste. Sie besteht darin, daß ich mich des Trinkens lange enthalte. Oft habe ich während dem Essen gar nicht getrunken, sobald ich nur befürchtete, daß mir ein Gemüse würde beschwerlich seyn, welches gemeiniglich an solchen Tagen geschieht, wo ich bis zum Essen studierte, und ich habe auf diese Art mein auf wässeriges Gemüse, als Oberkohlrabi, Würsingkohl, Weißkraut u dgl. gewöhnliches Aufstoßen immer glücklich verhüthet. Der Magen kann seine vereinigten Kräfte auf die Verdauung der Gemüse verwenden; der Speichel und die Magensäfte wirken kräftiger, da sie im Gegentheil sowohl durch die Suppe, als durch das Trinken überschwemmt, verdünnt und unwirksam werden. Nur die zarten, schwachen und kränklichen Leute können die Gemüse nicht vertragen, weil sie gute Verdauungskräfte erfordern, die ihnen mangeln. Außerdem findet man weder am Kohl noch an den Rüben schädliche Eigenschaften für die Gesundheit. Vielmehr sind sie die natürlichen Speisen, Gewürze und Arzneyen, die uns die Natur selbst gab, weil sie die Kräfte der Verdauungswerkzeuge wohl kannte, die sie uns beygelegt hatte, und wußte, daß sie aus ihnen den besten und gesündesten Nahrungssaft ausarbeiten würden. Allein, die gute Natur glaubte vielleicht, daß wir ewig vierschrötige Bauern bleiben wollen, wie unsere ersten Väter gewesen

waren; denn für diese scheint sie allein gesorgt zu haben. Wir sehen es mit Erstaunen an den Leuten, die noch wie unsre Väter leben, wie sie bey dieser starken Kost so vergnügt, so gesund, so dauerhaft sind; wie sie so alt werden, und doch so jung bleiben, und wie davon weder die Lümmel im Dorfe Hypochondrie, noch die Dorfdirnen Vapeurs bekommen. Was können sie sich nicht bey einer Schüssel voll Kohl und Rüben zu gute thun? und was wissen sie davon, ob der Sauerkohl, ob die Möhren, Erdäpfel, Zwiebel und der Lauch Blähungen, Drücken im Magen und Sodbrennen verursachen? Hingegen müßten wir armen Gelehrten und unsere Städter und vornehmen Damen und Herrn verzweifeln und bersten, wenn wir diese natürlichen Speisen genießen und die Correctur der Köche entbehren sollten, die das für uns thun, was die Natur für die armen Bauern gethan hat. Wir sind der gesittete Theil der Menschen; wir sind zärtlicher und gelehrter als die Bauern; darum hätte die Natur für uns das Meiste thun sollen. Warum konnte das Land nicht eben so gut Pasteten als Erdäpfel tragen? oder wenn dieses nicht möglich war, warum mußte eben die Verzärtlichung, der Müßiggang und die Gelehrsamkeit den Magen schwächen?

Germ. S. Hefen.

Gewürz. Die Gewürze sind Reizmittel, und passen daher auch nur in solchen Fällen, wo die Nervenkraft entweder aus Mangel an Übung, oder nach zu heftiger Anstrengung zu schwach wirkt. Unmäßiger Gebrauch desselben wird eben so wie Übermaß im Wein- und Branntweintrinken schädlich, und stürzt in Schwäche von

zu viel Reiz. Alle diejenigen, welche sich nicht viel bewegen, oder eine sitzende Lebensart führen, haben die Gewürze nöthiger, als solche, die noch gleichsam im Stande der Natur leben; d. i Landleute, Jäger, Gärtner u. s. w. Bey sitzender Lebensart wird der Mangel an Bewegung und die dadurch eintretende Unvollkommenheit der Verdauung durch den Reiz der Gewürze wenigstens einiger Maßen ersetzt und gut gemacht. Nur muß man äußerst behutsam bey der Anwendung dieser künstlichen Reize seyn; denn je schwächer ein Mensch ist, desto geringer muß die Quantität des Gewürzes seyn, wenn es ihm nicht durch Überreiz gefährlich werden soll. Zünkert theilt die Gewürze folgender Maßen ein: 1) in süße: der Honig und Zucker; 2) in saure: der Essig, Citronen- und Limoniensaft, Agrest, Kirschsaft, Maulbeersaft und andere frisch ausgepreßte Säfte der reifen Früchte; 3) in öhlige: die Butter, das frische Fett, Öhl; 4) in salzige: das Kochsalz; 5) in aromatisch-balsamische Vegetabilien: Knoblauch, Zwiebeln, Bollen, Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblume, Cubeben, Vanille, Cardamomen, Lorbeeren, Wachholderbeeren, Ingwer, Calmus, Gewürznelken, Zimmt, Saffran, Kümmel, Koriander, Fenchel, Petersilie, Dill, Salbey, Majoran, Thymian, Polen, Dosten, Beyfuß, Isop, Pfefferkraut, Raute.

Eigentlich kommt aber bloß den Mitteln der fünften Klasse der Name der Gewürze mit Recht zu. Wer wird übrigens einem Rousseau und Rückert nicht beystimmen, wenn sie behaupten, daß die Menschen weit gesünder, und folglich glücklicher leben würden, wenn sie

sich mit denjenigen Nahrungsmitteln und Gewürzen begnügten, die ihnen der Grund und Boden liefert, worauf sie wohnen? Denn wie der Schöpfer überhaupt die natürlichen Produkte eines Landes nach den Bedürfnissen der darin lebenden Menschen und Thiere einrichtete; so hat er vornehmlich auch jedem Lande seine eigenen Nahrungsmittel und Gewürze gegeben, welche der Natur der darin lebenden Geschöpfe (dem Klima) angemessen sind. Wir brauchten für gewöhnlich keinen Pfeffer, Zimmt, Cardamome, keine Cubeben, Gewürznelken, Muskatnüsse ꝛc. Diese Gewürze sollten uns eigentlich nur zur Arzney dienen, und wir sollten sie ruhig den Bewohnern heißer Länder überlassen, die solcher starken Gewürze zur Stärkung ihrer von der Sonnenhitze geschwächten Fasern bedürfen. Die Stelle dieser ausländischen Gewürze vertreten bey uns auf eine heilsamere Art die Lorbeeren und ihre Blätter, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Bollen, Kümmel, Knoblauch, Koriander, Fenchel, Anis, Dill, Beyfuß, Salbey, Majoran, Thymian, Saffran, Petersilie, Pfefferkraut ꝛc.

Gewürzkraut. Dergleichen nennen wir Basilikum, Dragun, Johannislauch, Knoblauch, Kerbel, Majoran, Petersilie, Perllauch, Pfefferkraut, Portee, Rokkambole, Rosmarin, Salbey, Chalotten, Schnittlauch, Thymian, Zipollen, Winterzwiebeln ꝛc. Viele derselben dauern nicht den Winter hindurch; daher man sie auftrocknen und auch zum Theil einmachen muß. Ersteres muß nicht im Ofen bey großer Hitze geschehen, weil man sonst ihren Geschmack und Kräfte zu sehr vermindern würde. Sie werden daher auf Bretern dünn

aus einander gestreut, und von Zeit zu Zeit umgekehrt, oder in Büschelchen an Fäden aufgehängt. Es ist aber auch nicht ungewöhnlich, einige solche Gewürzkräuter mit Butter einzumachen; sie schmecken alsdann weit kräftiger, als wenn sie aufgetrocknet sind. Petersilie, Pfefferkraut und Thymian macht man vorzüglich auf diese Art ein.

Gewürznelken. Die trockenen dienen bey uns als Gewürz; sie sind aber sehr feurig, erhitzen das Blut, reizen unsere Fasern zu stark, und müssen daher nur sparsam gebraucht werden. Die Mutternelken haben gelindere Wirkungen, und die Holländer pflegen sie frisch mit Butter zu überziehen und auf ihren Seereisen nach der Mahlzeit zu essen, um die Verdauung zu befördern und den Scharbock zu verhüthen.

Gibel. Ein sehr schmackhafter Fisch Obersachsens, den man im gemeinen Leben zu den Karauschen rechnet. Der Geschmack dieses Fisches ist angenehm, den Karauschen ähnlich. Man ißt diesen Fisch sowohl gesotten als gebacken; auf erstere Art zugerichtet, ist er am gesündesten und selbst Kranken heilsam.

Giraffe. Das Vaterland dieses sonderbar gestalteten, unschädlichen und in einem geringen Grade brauchbaren Thieres ist Afrika. Das Fleisch desselben ist sehr wohlschmeckend.

Girofle. Ein mit Gewürzen überhäufter, und deßhalb nicht empfehlungswerther Liqueur.

Glattroche, Baumroche, Flete, Tepel. Im frischen Zustande ißt man das Fleisch dieses Fisches mit Butter und Senf gekocht; häufiger wird er jedoch

in der Luft getrocknet und dann verschickt. Er ist vom Dezember bis im May am wohlschmeckendsten; verlangt aber einen guten Magen.

Goldfisch, Goldkarpfe. Ungeachtet sein Fleisch einen sehr feinen und angenehmen Geschmack hat, so hält man ihn doch selbst in seinem Vaterlande größtentheils nur als Augenweide.

Goldwasser. Unter allen Liqueuren dieses Nahmens hält man allgemein das Danziger Goldwasser für das beste. Man kennt es daran, daß die Goldblättchen in den Flaschen nicht zu Boden fallen, sondern beständig in dem Branntweine schwimmen, welches in der Menge des concentrirten Geistes dieses Liqueurs seinen Grund hat.

Gose. Ein sehr nahrhaftes Weizenbier, das in Goslar und andern Orten gebraut wird.

Granatapfel. Es gibt süße, säuerliche und süßsäuerliche. Die meisten dieser Früchte, die wir früh nach Deutschland bekommen, sind aus Tyrol; die besten aber kommen aus der Gegend um Toulon, von den Hierischen Inseln und aus der Lombardey. Ob nun gleich jede der angeführten Arten ihre Liebhaber findet, so ziehen doch die Meisten die letzte Art vor.

Graupen. Die Graupen werden als Suppe oder Vorkost zubereitet, und sind ein eben so angenehmes als gesundes Nahrungsmittel; nur müssen sie gehörig weich gekocht und nicht mit zu viel Fett versehen seyn, weil dieß die erschlaffende Kraft ihres Schleimes zu sehr vermehrt. Sind sie nicht weich genug, so gehen sie, zumahl bey schwachen Magen, unverdaut wieder ab.

Graupenschleim. Ist ein sehr gutes Nahrungs- und Linderungsmittel in allen Krankheiten, wo die Brust, der Darmkanal oder die Harnwege zu viel von ihrem natürlichen Schleime verlieren. Nur sollte man bey der Bereitung desselben immer Herrn Hufelands Rath befolgen. »Man versieht es,« sagt er, »gewöhnlich damit, daß man die Graupen, auch Hafergrütze und Reiß, so wie sie sind, abkochen läßt, wodurch zu viel Mehliges und Schwerverdauliches mit übergeht, und daß man sie zu dick kocht.« Man lasse also allemahl Hafergrütze und Graupen ungestoßen erst mit heißem Wasser abbrühen, daß die bloß mehlige Oberfläche weggeht, und nun lasse man frisches Wasser übergießen und sie recht stark auskochen, so wird man einen reinen, halbdurchsichtigen Schleim erhalten, der, gehörig verdünnt, auch dem zartesten Magen nicht schwer fallen wird.

Gravewein. Ein hellrother, etwas herber, aber sehr geistreicher französischer Wein, der auch den Nahmen Cap Breton führt.

Grecowein. Ein sehr süßer und leicht berauschender italienischer Wein.

Gries. Ein grob gemahlenes Getreide, gröber als Mehl, und feiner als Grütze; daher man auch die feine Grütze Gries nennt. Gewöhnlich wird er aus Weizen gemacht; die feinste und beste Art, welche man im Österreichischen aus dem schönsten Weizen bereitet, ist unter dem Nahmen Wiener-Gries bekannt. Auch aus Heidekorn, Reiß, Kartoffeln kann Gries gemacht werden.

Gründling. Im gemeinen Leben heißt er Grundel, Gründel, Kreßling, Bachkreße, Gräuling, Kaulkopf, Kolzkolbe, Gropp, Kruppe, Kaulpelz. Er gehört unter die Fische, deren weiches, süßes und schmackhaftes Fleisch von Kranken ohne Gefahr gegessen werden kann.

Grünfink. In den Monaten, wo es schneyet, sind sie am fettesten und schmackhaftesten..

Grütze. Graupen, Gries, Grütze und Mehl sind im Grunde immer einerley; der Unterschied liegt in den Getreidearten und dem mehr oder weniger Feinmachen des mehligen Wesens. Das Schroten oder Mahlen des Getreides zu Grütze geschieht auf den sogenannten Grützmühlen. Die gewöhnlichsten Getreidearten, aus denen man Grütze macht, sind: Buchweizen, Gerste und Hafer. Die Gerstengrütze wird, wie die Buchweizen- und Hafergrütze, entweder mit bloßem Wasser und Butter, oder Milch, Fleischbrühe, auch wohl mit Wein bereitet. In Fleischbrühe gekocht, hat sie bey Einigen eine laxirende Wirkung. Vor allen Arten der Grütze ist der aufgelöste, mehlige, schleimige Bestandtheil zur Entwicklung der Schärfe auf der Brust und in den Gedärmen nützlich, und weil selbiger auch leicht säuert, so sind die daraus verfertigten dünnen Getränke in hitzigen Fiebern sehr dienlich. Auch aus Kartoffeln und türkischem Weizen läßt sich Grütze machen.

Grundbirne. In der Lausitz und Meißen, die knolligen, eßbaren Wurzeln des Helianthus tuberosus L., welche in Niedersachsen den Nahmen Erdäpfel führen.

Gurken. Von den frischen Gurken schätzt man vorzüglich die Schlangengurken, und in der Größe hält man die mittelmäßig großen für die besten; sie sollen schön grün von Farbe, nicht weiß oder gelb seyn; diese sind zu alt, jene sind von schlechtem Geschmacke. Sie müssen recht hart, bey einem starken Drucke des Fingers nicht nachgebend, dünnschälig, frisch und nicht zähe seyn, sondern bey einer kleinen Biegung rasch von einander brechen, endlich auch nicht angefressen, fleckig, oder sonst übel aussehend seyn. Die eingemachten Gurken theilen sich in Pfeffer- und Essiggurken, oder Salz- und Pökelgurken. Letztere sind die schlechtesten und gewöhnlich nur eine Speise der gemeinen Leute. Die Pfeffergurken müssen recht klein seyn, die besten sind von der Größe eines Fingergliedes und noch etwas geringer, sie müssen hübsch dunkelgrün von Farbe und hart, ihr Geschmack recht weinsauer seyn. Ihre Güte beruht hauptsächlich auf dem dazu genommenen Weinessig. Die Salzgurken macht man am liebsten aus den sogenannten Schlangengurken, weil diese wenig Kerne haben, und dieß ein Haupterforderniß guter Salzgurken ist. Je mehr diese übrigens in ihren Eigenschaften sich den Pfeffergurken nähern, desto besser sind sie. Von beyden Sorten verwerfe man die schwärzlichen, schmierigen, übelriechenden und kahmigen, weil diese gemeiniglich verdorben sind und zum Theil einen häßlichen Geschmack haben. Die Gurken besitzen einen sehr nahrhaften, mit viel Wasser verdünnten Schleim, verlangen aber, wie das Obst, einen gesunden, robusten Magen, wenn sie wohl bekommen sollen, sonst erregen

sie Säure, Aufstoßen, Blähungen ꝛc. Die nachtheiligen Wirkungen werden einiger Maßen verbessert, wenn man ihrem Genusse ein Reizmittel, z. B. Pfeffer oder einige Schlückchen spirituöses Getränk beyfügt. Gurkensalat ist wegen des Öhls und Essigs noch schwerer zu verdauen, als die rohen Gurken. Salzgurken sind weniger schwer zu verdauen und nicht so blähend, als die rohen. Schwerer zu verdauen sind die Essiggurken, doch etwas leichter als der mit Essig und Öhl bereitete Gurkensalat, eben weil sie ohne den Beysatz des Öhls genossen werden, und doch gehörig mit Gewürz versehen sind.

H.

Hänfling. Das Fleisch dieses bekannten Stubenvogels ist dem der Finken ähnlich.

Häring. Der Häring ist an sich von gleicher Güte, er mag gefangen werden, wo er will. Der ganze Unterschied besteht bloß in der schlechtern oder bessern Art, wie er behandelt, zugerichtet, und der Zeit, in welcher er gefangen wird. Von den Häringen, die andere Nationen zum Verkauf bringen, sind die Englischen weniger geschätzt, als die Holländischen und Emdner. Die Schottischen sind unter allen die größten, aber ihr Fleisch ist trocken und ihr Geschmack nichts weniger als fein, woran zum Theil die fehlerhafte Behandlung bey dem Einpacken und das schlechte Holz, das zu den Gebünden genommen wird, Schuld seyn mögen.

Die gute und schlechte Beschaffenheit der Häringe

erkennt man daran, daß sie inwendig im Fleische entweder schön weiß oder röthlich aussehen. Im ersten Falle ist der Häring frisch oder neu, im zweyten alt und schlecht. Auch muß der gute Häring einen breiten, fetten, fleischigen Rücken haben, dabey recht mürbe und süß von Geschmack seyn. Die besseren Sorten sind immer in den Tonnen sorgfältiger gepackt, als die geringeren, worauf man also sehen muß. Endlich müssen auch die Tonnen ihre Lake oder Pökelsuppe nicht verloren haben. Die Häringe von der letzten Fischerey im Jahre sind immer die besten; sie werden nicht nur sorgfältiger und dichter gepackt, sondern halten sich auch länger.

Die Bücklinge sind Häringe, die man eine Zeitlang in die Salzlake gelegt, dann herausgenommen, und in besondern Rauchöfen getrocknet und geräuchert hat. Bücklinge (Pöklinge) werden meistens aus den Häringen gemacht, die man im Frühjahre an den Schleswig-Holstein'schen Küsten, oder bey Lübeck, Wismar, Rostock, Kiel und Stralsund fängt. Der Häring wird sowohl frisch, als eingesalzen, geräuchert oder gepökelt gegessen. Frische Häringe sind nicht allein sehr wohlschmeckend, sondern auch, wenn sie anders nicht zu fett sind, leicht verdaulich. Sie müssen jedoch noch an dem Tage, an welchem sie gefangen wurden, gespeiset werden, weil sie sonst den angenehmen Geschmack verlieren und in Fäulniß übergehen. Die eingesalzenen sind eine sehr beliebte Speise, und stehen allgemein in dem verdienten Rufe, daß sie den Appetit und die Verdauung befördern. Diese wohlthätige Wirkung rührt von dem Seesalze her. Die geräucherten

oder gepökelten Häringe geben wenig oder gar keine Nahrung, und sind überdieß schwer zu verdauen, zumahl wenn sie, wie oft der Fall ist, hart wie Holz sind.

Hafergrütze. Wer Neigung zur Magensäure hat, muß sie meiden, weil das Hafermehl leicht in saure Gährung übergeht. Haferschleim ist die dicke schleimige Brühe von gekochtem Hafer oder der Hafergrütze, welche auch Haferseim, und wenn sie dünn ist, Hafertrank genannt wird.

Haferwurzel. Ist, wie die Scorzonere, ein leicht verdauliches, angenehmes Gemüse, das aber nicht älter als ein Jahr seyn darf, weil es im zweyten Jahre seinen angenehmen, milchigen Saft verliert und holzig wird.

Hagebutten, Hanebutten. Man genießt die Hagebutten entweder in Zucker eingemacht, oder gedörrt, nachdem man in beyden Fällen die Steine vorher herausgenommen hat. Die gedörrten werden zur Suppe gekocht, mit großen Rosinen in Wein gesotten, zum Fleische gespeist, in Torten gebacken, oder zum Trank mit Wasser abgekocht und mit Zucker vermischt. Sie blähen sehr, kühlen vermöge ihres Säuregehaltes, und ziehen gelind zusammen, deßhalb sind sie brauchbar in Krankheiten von zu viel Stärke, oder in den sogenannten Entzündungskrankheiten.

Hahn und Henne. Die jungen Hühner und Hähne gehören zu den Delikatessen; denn sie sind die zarteste und leichteste Speise. Wenn der Hahn noch kein Jahr alt ist, hat er ein weiches, mäßig fettes, leicht verdauliches, gesundes Fleisch; aber sobald er schon getreten hat, gebraucht man ihn wegen seines trockenen, un-

schmackhaften, schwer verdaulichen Fleisches nur zu kräftigen Brühen und Suppen für Schwindsüchtige und Schwache, und je älter der Hahn alsdann ist, desto besser. Die weich gekochten Hahnenkämme nimmt man in Ragouts, oder macht mit Brühe, etwas Wein, Zwiebeln und andern Gewürzen ein eigenes Gericht davon. Sie sind sehr wohlschmeckend. Wenn der Hahn im fünften oder sechsten Monate seines Alters gekappt und dann gemästet wird, so ist er eine vortreffliche Speise und verdient selbst vor dem Hühnerfleische den Vorzug. Es ist so zart, kräftig und nahrhaft, und das Fett so mild und gesund, daß man einen Kapaun den Schwindsüchtigen und allen Kranken empfiehlt. Man ißt ihn gebraten, gedämpft oder gekocht, und auf letztere Art entweder mit Blumenkohl, Castanien, Krebsen, Spargel, Häringen, oder mit Nudeln. Das Hühnerfleisch ist sehr zart, mürbe, wohlschmeckend, nahrhaft und leicht verdaulich; doch dürfen die Hühner weder zu jung, noch zu alt seyn. Das Fleisch zu junger Hühner erregt bey schwächlichen Verdauungswerkzeugen nicht selten Durchfall und andere Beschwerden, besonders wenn es nicht gebraten, sondern gekocht genossen wird, in welchem Falle es zu letschig und zu wenig reizend ist. Die Hühnerbrühen sind erweichend, gelinde laxirend, sehr nahrhaft. Man nimmt dazu die alten Hühner, die ohnedieß, wenn sie gebraten worden, hart und schwer verdaulich sind. Die Bruthennen oder Glucken taugen zur Speise nicht sonderlich, und werden immer schlechter, je öfter sie gebrütet haben. Die Henne kann durch Mästen und Ca-

striren sehr fett gemacht werden. Die letzte Art ist aber mühsam und wenig im Gebrauch.

Hase. Der Hase hat, wenn er nicht zu alt ist, ein überaus zartes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fleisch. Auch mögen die Landhasen saftiger und schmackhafter seyn, als die Waldhasen. Bey allen Arten von Hasen ist das Wildbret des Weibchens besser, als das vom Rammler (Männchen). Die Speckstreifchen, womit der Hasenbraten durchzogen wird, um ihn saftiger zu machen, dürfen von Personen, deren Magen schwächlich ist, nicht genossen werden, wenn ihnen der Hasenbraten wohl bekommen soll; eben das gilt von der mit brauner Butter überhäuften Bratensoße.

Haselhuhn. Es lebt in Preußen, Schlesien, Schweden und Norwegen. Seine Nahrung sind Haselzäpfchen, Hollunder-, Wachholder- und Ebereschenbeeren, auch wohl grüne Baumblätter. Sein Fleisch ist weißer als das der Repphühner, und läßt sich auch mürber braten, ist zart, delikat und sehr gesund, wenn es vorher mit halb Wein und halb Weinessig eingebeizt worden.

Haselnüsse. Von den verschiedenen Arten derselben schätzt man zum Essen, oder für den Nachtisch, vorzüglich die Lamperts-, Lamberts- oder Bartnüsse, und zwar diejenigen, welche auswendig eine rothe Schale haben, daher sie einige auch Blutnüsse heißen. Von dieser Art ist wieder die große runde Abart die vorzüglichste, aber gemeiniglich mit andern, und besonders mit der länglichen Sorte, vermengt. Die rothen Lampertsnüsse haben auch noch den Vorzug, daß sie nicht wurmstichig sind, weil der Wurm wegen ihrer

äußern Haut, die am Baume weit über die Schale der Nuß hervorragt und sie so einhüllt, nicht an die Nuß selbst kommen kann. Ihrer öhligen Beschaffenheit wegen sind sie eben nicht sehr zuträglich.

Hauchforelle, Huche. Sie wird in der Donau gefangen, und im Österreichischen und Baierischen sehr hoch geschätzt; ist eben so gut, als die gemeine Forelle.

Hausen, Beluge. Er hält sich im Meere auf, tritt aber alle Jahre in die großen Flüsse und wird in der Donau und Wolga in großer Menge gefangen. Sein Gewicht beträgt manchmahl 2, 3 bis 400 Pfund. Frisch wird sein Fleisch nicht gegessen, weil es zu fett und zu süßlich ist. Das eingesalzene Fleisch aber, welches vom Salze roth wie der Lachs wird, ist hart, derb und sehr nahrhaft; es erfordert zu seiner Verdauung einen guten Magen, und muß einige Tage in Wasser eingeweicht werden, ehe man es sieden und essen kann.

Hecht. Der Hecht hat, so lange er jung ist, ein zartes, mageres und leicht verdauliches Fleisch. Alter Hecht ist holzig, und deßhalb äußerst schwer zu verdauen. Dieß gilt sowohl vom frischen, als vom Salzhechte. Nur schade, daß die Leichtverdaulichkeit dieses Fleisches fast immer durch beygefügte Butter- und Öhlsoßen zerstört wird. Der Flußhecht hat große Vorzüge vor dem aus Teichen und schlammigen Gewässern. — Der Hecht wird auch häufig eingepökelt und geräuchert. Den Rogen dieses Fisches halten Einige für schädlich, indem er Ekel, Kneipen, Erbrechen und Purgiren verursachen soll; Andere sprechen die Hechteyer von diesen Wirkungen frey. So viel ist ge-

wiß, daß die im Winter wie Caviar eingesalzenen Hechteyer in Pommern, der Mark ꝛc. ohne Schaden in Menge verspeist werden; nur muß man freylich einen guten Magen dazu haben.

Hefen. Die Hefe besitzt außer der Kraft, den Teig locker und mürbe zu machen, auch noch das Vermögen, die Leibesöffnung zu befördern, und ist auch deßhalb ein sehr schicklicher Beysatz zum Backwerk, besonders zum Weizenmehl. Die vornehmsten Eigenschaften guter Hefen, sowohl zum Backen, als zum Brauen sind, daß sie frisch, rein, leicht, kräftig riechend, nicht sauer und von gutem Geschmacke seyn müssen. Die vom Weißbier sind besser, als die vom Braunbier, aber jene gehen eher in die Säure über, als diese, und müssen deßhalb zeitiger gebraucht werden. Die Spundhefen sind weit besser, als die Grundhefen. Man bedient sich der Hefen zum Backen entweder in flüssiger Gestalt, oder nachdem man sie getrocknet hat. Die getrockneten haben mehr Mehliges in sich, und kommen also hierin dem Teige näher. Die flüssigen sind geistiger, kräftiger und wirksamer. Sollen die trockenen Hefen gut seyn, so müssen sie bräunlichgelb aussehen, auch sich, ohne Krümmchen zu geben, brechen lassen. Sie taugen nichts, wenn sie schwarz von Farbe und trocken von Geschmack sind. Die trockenen Backhefen probiert man folgender Maßen: Man läßt etwas von denselben in heißem Wasser auflösen, und gießt von diesen aufgelösten Hefen etwas in siedendes Wasser. Wenn sie dann von dem Boden aufsteigen und auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, so sind sie gut; fallen sie aber zu Boden und bleiben lie-

gen, so taugen sie nichts. Eben so kann man auch die Güte der flüssigen Hefen prüfen.

Heidelbeeren. Diese Frucht wird im July reif. Man genießt sie roh mit Milch oder Pontak, kocht sie auch wohl als Gemüse. Den mit Zucker frisch eingekochten Saft, noch mehr aber die gedörrten Heidelbeeren braucht man als ein stopfendes und stärkendes Mittel in der Ruhr, in Durchfällen, Blutflüssen und der Darrsucht. Man färbt auch mit diesen Beeren die Weine. Die Heidelbeeren sind eine angenehme, säuerlichsüß schmeckende und gelind zusammenziehende Frucht. Mit Wasser gekocht, etwas gerösstetem Mehl, gerösteter Semmel und Butter versetzt, und mit Zucker und Zimmt bestreut, geben sie ein sehr angenehmes und gesundes Muß. — Nur ein sehr robuster Magen wird dieses Muß vertragen können, wenn es mit Milch bereitet worden ist. Eben dieß gilt von der mit Milch angerichteten Heidelbeerkaltschale.

Heilbutt, Heiligebutt, Hälleflunder. Einer der größten Seefische in der Nordsee, 150 bis 400 Pfund schwer. Die nordischen Heilbutten dörrt man an der Sonne und versendet sie auswärts; das Fleisch pökelt man meistens ein, da es dann noch besser als Häringe schmecken soll. In Norwegen bereitet man die Floßen mit der daran sitzenden fetten Haut besonders zu, und nennt dieß Raff oder Rafur. Streifen von der Haut und dem Fette, welche oben vom Schwanze nach dem Rücken zu abgeschnitten, eingesalzen und an der Luft getrocknet werden, heißen Reckel oder Reck-

ling. Bey den Holländern hält man den Kopf für das beste Stück und bezahlt ihn sehr theuer.

Hermitagewein. Einer der besten unter den rothen französischen Weinen, der auch den Nahmen petit Bourgogne führt.

Herzkirsche. Sie hat den Nahmen von ihrer Gestalt. Es gibt weißgelbe, rothe, braune, schwarze und bunte. Die größte unter ihnen ist die Ochsenherzkirsche. Sie reifen meistens im July, die letztere Art später. Die schwarze Herzkirsche heißt auch Lederkirsche, spanische oder Knopperkirsche.

Heydegras, Lungenmoos, Fiallagräs, Isländisches Felsengräs. In Island weiß man in der Lungensucht und in Brustkrankheiten von keinem besseren und gesünderen Essen, als dieses Felsengras. Mit Milch zu Brey gekocht, wird es als Arzney gegeben. Die medizinische Kraft dieses Mooses steckt in den schleimigen und balsamischbitteren Theilen, vermittelst welcher es die scharfen Säfte entwickelt und die verletzten Eingeweide heilt und stärkt.

Himbeere. Die bekanntesten sind die gemeinen weißen und rothen Himbeeren. Erstere werden für wohlschmeckender gehalten. Sie haben einen angenehm säuerlichen Geschmack und erquickenden Geruch; deßwegen sind sie ein vortreffliches Kühlungsmittel und gehören unter das herzstärkende und erquickende Obst. Man ißt sie roh, macht sie in Zucker ein, und bereitet auch Gelée und Wein daraus. Die Monate July und August sind die Zeit ihrer Reife.

Hirsch. Das Fleisch oder Wildbret dieses Thieres ist nach dem Alter, Geschlechte und der Jahreszeit von verschiedener Güte. Hirschkälber sind am delikatesten; Spießer mittelmäßig, Schmalthiere niedlicher. Das Wildbret der jungen Hirsche von zwey bis drey Jahren hat den dritten Rang. Vom vierten bis zum siebenten Jahre wird das Fleisch der Hirsche immer härter und weniger delikat. Das Fleisch einer Hirschkuh ist weit milder, als das des männlichen Hirsches. Zur Zeit der Hirschfeiste, nähmlich von Jakobi bis zum August, haben die alten Hirsche den besten Geschmack. Kurz vor der Brunst und noch während derselben (nähmlich von Ägidi an gerechnet) ist das Wildbret des Hirsches nicht nur mager, sondern hat auch einen widernatürlichen Geschmack; es läßt sich nur alsdann essen, wenn die Vorsicht gebraucht worden ist, dem in der Brunstzeit geschossenen Hirsche, sobald er zur Erde sinkt, das kurze Wildbret (die Hoden) auszuscheiden. Das beste Stück am Hirsche ist der sogenannte Ziemer. Die äußerlichen Zeichen, woran man einen alten Hirsch erkennen kann, sind: wenn der Rosenstock (der krause Ring an dem untern Theile des Geweihes) kurz und breit ist, die Rosen dicht auf dem Kopfe stehen, die Stangen stark und kraus, die Perlen daran stark und durchsichtig, und die Rinnen breit und ausgehöhlt sind; wenn die Schalen am Laufe (die Klauen) stumpf und breit, und die Zähne gelb und wackelnd sind.

Hirschkolben. Die Hirschkolben, oder die jungen noch weichen Geweihe der Hirsche sind so nahrhaft, wie die Hirschhorngallerte. Man kocht sie im Wasser,

zieht ihnen die haarige Haut ab, schneidet sie in Scheibchen und läßt sie in Fleischbrühe, die mit gerösteten Semmelkrumen und ein wenig Petersilie versetzt ist, nochmahls aufsieden, worauf man ein wenig Pfeffer oder Muskatblüthe hinzufügt.

Hirsen. Von den gewöhnlichen Arten zieht man die gelbe der weißen vor. Der Hirse ist eine nahrhafte, wohlschmeckende und leicht verdauliche Frucht. Man benutzt ihn zu Suppen, Brey, Pudding, ja sogar zum Brot. Das Hirsenbrot muß jedoch gleich frisch gegessen werden, weil es sehr spröde, hart und schwer ist. Schwächliche Verdauungswerkzeuge müssen es ganz meiden.

Hochheimerwein. Eine der vorzüglichsten Sorten des Rheinweins.

Holler, Hollunder; s. Flieder.

Holzapfel. Dieser ist die weißröthliche, unten ausgehöhlte Frucht des wilden Apfelbaumes. Er schmeckt zu herbe, als daß man ihn roh essen könnte; er gibt aber, wenn man ihn im Oktober sammelt und preßt, einen Saft, woraus man Most, noch besser aber einen guten Essig machen kann. Man pflegt ihn auch zu dörren, um ihn vom Gesinde unter anderem trocknen Obste verspeisen zu lassen. Auch benutzt man ihn, um Branntwein daraus zu brennen.

Honig. Von den verschiedenen Arten des Honigs ist der Frühlingshonig der beste; der Herbsthonig aber der schlechteste. Der Farbe nach hält man den weißen für den besten; den braunen, welcher der gemeinste ist, schätzt man am wenigsten. Der beste Honig ist weiß oder goldgelb, süß, scharf, von

lieblichem und durchdringendem Geruche, etwas, doch nicht sehr schwer, nicht wässerig und flüssig, aber auch nicht zähe, jedoch rein und durchsichtig, wenn er in ein Glas gethan wird, ohne daß sich etwas trübes und noch weniger im Bodensatze zeige Der sogenannte Jungfernhonig ist vorzüglich weiß, und man schätzt ihn seiner ausgezeichneten Reinheit wegen, denn er wird durch bloßes Auslaufen der Honigtafeln gewonnen. Den alten verhärteten, griesigen Honig nennt man Stein- oder Zuckerhonig; man kauft ihn aber sehr gern. Der Honig besitzt außer den nährenden auch noch gelinde reizende Kräfte, geht aber, vermöge seiner Zuckersäure, leicht in Gährung, schwächt den Magen und verursacht Blähungen. Seine Annehmlichkeit und Eigenschaften sind jedoch nicht immer gleich, sondern nach Verschiedenheit der Blumen, woraus er gesogen worden, verschieden. Der Honig wird oft mit Mehl, besonders mit Bohnenmehl und Sand verfälscht. Diese Verfälschung entdeckt man durch eine Auflösung des Honigs im Wasser. Reiner, unverfälschter Honig wird sich völlig im Wasser auflösen, der verfälschte hingegen einen mehligen, sandigen Bodensatz bilden.

Hopfen. Böhmen liefert unter allen Gegenden Deutschlands den besten Hopfen. Den von selbst gewachsenen wilden Hopfen, auch Staudenhopfen genannt, achtet man, wegen seiner geringen Güte, gegen den cultivirten nicht sehr. Der zahme oder Gartenhopfen treibt im März junge Sprößlinge, die einen bitterlichen und etwas gewürzten Geschmack haben, und so lange sie noch jung und zart sind, zum Salat

gebraucht werden. Dieser Hopfenspargel oder Hopfensalat hat gute blutreinigende, verdünnende und eröffnende Kräfte, und würde in Krankheiten, die eine Verstopfung der Eingeweide des Unterleibes zum Grunde haben, wirksamer seyn, als der Spargel. Allein die wenigsten Kranken können Essig und Öhl vertragen, und dürfen ihn also nicht oft und häufig genießen. Für hypochondrische und hysterische Personen sind daher die mit den Hopfenkeimchen gekochten eröffnenden Brühen besser. Die Hopfenzapfen, die man im Herbste sammelt und beym Brauen gebraucht, sind bitter und gewürzhafter; folglich stärken sie den Magen, lösen die Säfte, eröffnen die Verstopfungen, reizen die festen Theile und treiben den Urin im höhern Grade. Guter Hopfen soll grünlich, gelb oder gelbbraun aussehen, große geschlossene Häupter und so wenig als möglich einzelne Blätter haben, nicht zu reif noch zu unreif abgenommen, gut getrocknet, und durch Alter nicht kraftlos geworden seyn.

Hülsenfrüchte. Die jungen und frischen Hülsenfrüchte, die man als Gemüse speist, sind zwar leicht verdaulich und nicht sehr blähend, aber auch wenig nahrhaft. Die trocknen und alten hingegen haben einen mehligen Bestandtheil, welcher gröber, und daher schwerer zu verdauen ist, als in den Getreidefrüchten. Sie haben viel Luft in sich und sind alle sehr blähend. Weil ihr Mehl von grob-schleimig-erdiger Beschaffenheit ist, so geben sie zwar eine starke Nahrung, und können bey guter Verdauung viel Blut erzeugen, machen aber grobes und dickes Blut. Sie sind also gute Speisen für

arbeitsame und robuste Personen, und erfordern einen starken Magen. Wer sich dieses Vorzugs rühmen kann, dem werden die Hülsenfrüchte eine gute und gesunde Nahrung verschaffen; allein so sind die Körper der Zärtlichen, Schwächlichen und Stillsitzenden nicht; es können daher diese Speisen von dergleichen Menschen nicht verdaut und in ordentliches Blut verarbeitet werden. Ein aufgetriebener Leib, von Winden heulende Gedärme, verstopfte Drüsen und Eingeweide, Trägheit des Körpers, gedunsener Zustand, Krätze und Skorbut sind die unausbleiblichen Folgen vom häufigen Genusse der trockenen Hülsenfrüchte bey Leuten, welche keine sehr arbeitsame Lebensart führen. Am schädlichsten ist der Genuß der Hülsenfrüchte den Hypochondristen, Engbrüstigen, hysterischen Frauenspersonen, und den zu Krämpfen, Seitenschmerzen, Schwindel, Gicht und den blinden Hämorrhoiden geneigten Leuten.

J.

Igel. An einigen Orten ißt man sein Fleisch. Es ist aber hart, schlecht und unverdaulich. Im geringern Grade doch besitzt es diese Eigenschaften im Herbste, wenn sich der Igel mit Obst gemästet hat.

Illanken, Grundförn, Rheinanken. Man muß ihn von der Lachsforelle, die auch diesen Nahmen führt, unterscheiden. Er kommt fast in allen Stücken mit dem Lachse überein, nur hält er sich nicht im Meere auf, und wird zuweilen 40 bis 60 Pfund schwer. So hoch auch ihr Fleisch geschätzt wird, so sehen sie doch die

Fischer nicht gern, da sie außerordentlich gefräßig sind, und in den Gewässern viel Schaden anrichten.

Ingwer. Diese Wurzel besitzt dem Pfeffer ähnliche, doch mindere Kräfte; denn ihr wesentliches Öhl ist gemäßigter, und die scharfen, brennenden, harzigen Theile sind in einem schleimigen Wesen ziemlich eingewickelt. Der Ingwer ist ein stark reizendes, doch nicht sehr erhitzendes Gewürz, das bey träger, schwacher Verdauungskraft, oder bey sitzender Lebensart sehr schicklich schwer verdaulichen, fetten, blähenden Nahrungsmitteln beygefügt wird. Der weiße ist besser, als der schwarze, aber auch höher im Preise.

Johannisbeeren. Man ißt sie wie anderes Obst, entweder ohne allen Beysatz, oder mit Zucker bestreut, eingemacht, als Syrup, oder mit Kirschen und Himbeeren zu einem Julep oder zu einem Gelée gemacht, welche man bey dem Gebrauche mit Wasser verdünnt. Auch Essig, Branntwein und ein weinartiges Getränk wird daraus bereitet. Die rothen Johannisbeeren haben bey völliger Reife eine angenehme Säure, und sind deßhalb bey erschlaffender Hitze ein vortreffliches Erquickungsmittel. Eben so die weißen oder Fleischbeeren. — Die schwarzen haben einen unangenehmen, gleichsam stinkenden Nebengeschmack, weßhalb man sie auch an einigen Orten Wanzenbeeren nennt, sie sollen den Abgang des Urins befördern.

Johannisbeersaft, Johannisbeergallerte. Ist ein sehr angenehmes Erquickungsmittel in hitzigen Fiebern. Mit Wasser verdünnt, gibt es einen lieblichen Kühltrank.

Johannisbergerwein. Einer der vorzüglichsten Rheinweine. S. Wein.

Judenkirsche. Eine säuerlich bittere, in einen Balg eingeschlossene Kirsche, welcher man appetitbefördernde und magenstärkende Kräfte zuschreibt. Auch rühmt man sie als gutes Mittel bey Steinbeschwerden. Acht bis zwölf Stück jeden Tag genossen, sollen Sand und Stein abtreiben. Da indessen diese Kirsche in die Classe der Tollbeeren gehört; so ist Ursache genug, bey ihrem Genuß vorsichtig zu seyn.

Jujuben, Brustbeeren. Überhaupt schmecken sie angenehm süß, und werden in Südeuropa, wo dieser Strauch in Gärten gezogen wird, häufig gegessen. Bey uns sind sie getrocknet in Apotheken zu haben. Man benutzt sie wie das Johannisbrot beym Husten.

K.

Kabeljau. Der Kabeljau hält sich in dem großen Weltmeere, und zuweilen in der Ostsee auf. Wir bekommen ihn nicht frisch, sondern eingesalzen, getrocknet und geräuchert. Frisch schmeckt er sehr gut, ist zart und leicht zu verdauen. Der Laberdan, wenn er gut ausgewässert worden, soll ebenfalls leicht verdaulich seyn.

Käse. Von den ausländischen Käsearten sind die Holländischen in Deutschland am gangbarsten, vornehmlich die mit weißer und rother Rinde. Die ersten werden für die besten gehalten, weil sie inwendig gelb, hart und fest wie Parmesankäse sind; die mit rother Rinde sind die größten, aber meistens fett und weichlich.

Jeder gute Käse muß nicht viel Augen haben, nicht zu stark gesalzen, nicht haarig, zu alt, auch nicht zu jung, und hart am Schnitte, nicht trocken, stinkend und voll Maden, sondern recht fett und milde seyn. Die besten Käse sind: der Holländische, Edamer, Englische, Schweizer, Limburger und Parmesankäse; und im Allgemeinen der gesündeste: der von mittlerem Alter, welcher weder zu weich, noch zu hart, auch mittelmäßig fett und süß ist. Der gewöhnliche Käse (Quark), der aus den zähesten und gröbsten Theilen der Milch besteht, ist, so lange ihn nicht die Fäulniß aufgezehrt, so lange er nicht seinen ursprünglichen Geschmack und weiße Farbe verloren hat, überaus schwer zu verdauen. Daher schickt er sich nur für Leute von den kraftvollsten Verdauungswerkzeugen. Bey schwächlichen Magen wird er so lästig, wie die Milch, erregt Magensäure, und mit derselben Aufstoßen, Kopfschmerzen ꝛc.

Alter Käse ist vermöge seiner scharfen, flüchtigen Theile wie Laugensalz zu betrachten; er ist ein starkes Reizmittel. Der Butterkäse, welcher aus der noch mit Rahm versehenen Milch bereitet wird (wie es der Fall bey dem Schweizer-, Holländer- und englischen Käse ist), ist nahrhafter und nicht so schwer zu verdauen, wie der Quarkkäse, weil er weniger grobe Theile enthält und weniger säuert.

Der grüne Schweizerkäse, welcher mit dem Pulver von wildem Steinklee vermischt wird, ist vermöge dieser Beymischung sehr leicht verdaulich.

Die Absicht bey dem Gebrauche des Käses ist keine andere, als vermittelst desselben einen Reiz auf den

Magen zu machen, und dadurch die Verdauungskräfte in stärkere Thätigkeit zu setzen. Wer nun einer solchen Unterstützung der Verdauung, bey sitzender Lebensart, oder Überladung des Magens durch fette und blähende Speisen, nöthig hat, dem werden allerdings einige Bissen alten, scharfen Käses sehr zuträglich seyn, wenn sein Magen überhaupt den Käse vertragen kann. — Aber, wohl zu merken! alter, scharfer Käse, welcher im Stande ist, wie flüchtiges Laugensalz zu wirken.

Kaffeh. Der Kaffeh von Mokka ist die vorzüglichste und theuerste Sorte, die allen andern Arten vorgezogen wird. Von dem arabischen Kaffeh schätzt man den zu Lande transportirten höher, als den zu Wasser verschickten. Daß der Kaffeh gut sey, sieht man daran, wenn er kleine, runde und gewölbte, ins Gelbliche oder nur etwas ins Grünliche fallende Bohnen hat, dabey von einem angenehmen, süßen Geruch ist. Nach dem Arabischen (unter allen Sorten der kleinkörnigste) und Levantischen Kaffeh folgt in Hinsicht der inneren Güte der von Java (welcher die größten Bohnen hat) und Bourbon, hierauf der Surinamische, Martiniquische und Granadische, welche Sorten einander im Preise ziemlich ähnlich sind.

Alle Kaffehbohnen, sie mögen seyn woher sie wollen, müssen, wenn man sie für gut erkennen soll, frisch von Ansehen, von gleicher Größe seyn, und wenig trockene, ausgedörrte, oder mit ihren Hülsen noch bedeckte Bohnen haben; sie müssen im Wasser zu Boden fallen, und wenn sie gebrannt werden, einen angenehmen Geruch geben; auch dürfen sie nicht mit Sand, Steinchen

oder anderem Unrathe vermengt seyn. Am sichersten kann man die Güte der Bohnen auf folgende Weise untersuchen: Wenn das darauf gegossene warme Wasser eine Citronenfarbe annimmt, so ist der Kaffeh gut; wird es aber grün oder braun, so hat er Schaden gelitten. Der Kaffeh ist ein Reizmittel, d. i. ein Mittel, wodurch die Thätigkeit der Nerven befördert und erhöht wird. Er hat in so ferne Ähnlichkeit mit dem Weine und den Gewürzen. Aus diesem Grunde ist er auch, mäßig genossen, vortrefflich bey Personen von schwächlicher Verdauung und allen damit verbundenen Zufällen, z. B. Kopfweh, Magenkrampf, Diarrhoe, Aufstoßen, Schwindel, Schauer rc. Eben deßhalb ist er auch im Stande, die Nachtheile, welche für die Gesundheit aus sitzender Lebensart entspringen, wenigstens einigermaßen zu verringern und abzuhalten, weil er die Bewegung der innern Thätigkeit des Magens, der Gedärme, des Herzens, und somit der ganzen Saftmasse verstärkt. Vorzüglich heilsam ist er aus eben dem Grunde phlegmatischen und alten Personen, und bey allen Krankheiten, wo das Herz und die Pulsadern sich nicht mit der gehörigen Kraft zusammenziehen, und auf diese Weise ein langsamer und matter Blutlauf entsteht. Darum erhält er munter, befördert die Ausdünstung und den Urinabgang.

Schädlich hingegen ist er jungen und robusten Personen mit kraftvoller Verdauung und Zusammenziehung des Herzens und der Pulsadern, so wie bey allen Krankheiten, wo sich das Herz und der ganze Körper in einem sehr gereizten Zustande, oder in zu großer, übertriebener

Thätigkeit befindet. Hieraus ergibt sich, daß der Kaffeh bloß in einzelnen Fällen schädlich und verwerflich sey, daß er aber nichts weniger als ein allgemeines Verdammungs-Urtheil verdiene. Diejenigen, welche diesen Heiltrank so unbillig und ungerecht gelästert haben, mögen entweder Menschen mit Athletennerven seyn, oder solche, welche den Kaffeh nicht nach den Regeln der Diätetik genossen haben, oder solche, denen nicht eine Tasse guten Kaffehs zu Theil wurde. Denn freylich gilt alles vom Kaffeh Gesagte von dem gut zubereiteten, nicht aber von dem braunen, warmen Wasser, welches man mit dem Nahmen Kaffeh zu benennen pflegt, das nur als warmes Wasser wirkt, und lediglich nur durch den Beysatz von Milch und Zucker trinkbar wird. Die beste Art der Zubereitung des Kaffehs ist, wenn man auf ein Loth gebrannten Kaffeh drey Tassen warmes Wasser nimmt (man braucht jedoch nicht lauter Kaffeh zu nehmen, sondern kann den dritten Theil Cichorien, Runkeln, oder ein anderes beliebiges Kaffehsurrogat dazu thun).

Der Kaffeh wirkt weit wohlthätiger auf die Verdauung, wenn man das Pulver gleich mit kaltem Wasser ansetzt und kochen läßt, als wenn man es erst in das Wasser schüttet, wenn es kocht. — Noch besser ist es, wenn man den Kaffeh 6 bis 8 Stunden im Wasser stehen lassen kann, bevor er gekocht wird.

Ein Beysatz von Milch und Zucker macht zwar den Kaffeh angenehmer und etwas nahrhaft, schwächt aber auch seine vortheilhafte Wirkung auf den Magen, besonders bey Personen, die zur Magensäure geneigt sind.

Weit zuträglicher ist es, ihn ohne Milch und Zucker, und bloß mit dem Beysatze von drey oder vier Löffeln jungem Rahm zu trinken, weil dieser bloß die überaus milden Fettheile der Milch, aber nicht das käsige derselben enthält. In Ermanglung des Rahms können Eyer, welche man in die Milch quirlt, seine Stelle vertreten. Um guten Kaffeh zu erhalten, hat man noch besondere Vorsicht beym Rösten oder Brennen des Kaffehs anzuwenden, weil die Stärke und der Wohlgeschmack desselben hauptsächlich von dem gehörig getroffenen Grade der Bräunung seines Öhls abhängt. Der beste Grad der Röstung ist, wenn die Bohnen eine kastanienbraune Farbe erlangt haben und anfangen ihr Öhl auszuschwitzen.

Kahors. Ein dunkelrother, ziemlich herber Wein. Er wird häufig aus halbverdorbenem weißen Weine, rothem Sandel, Krapp und Heidelbeeren nachgemacht.

Kalbfleisch. Dieses ist unter allen das gesündeste und verdaulichste, gibt eine leichte und schwache Nahrung, und ist daher für Kranke die beste Speise. Zu junges Kalbfleisch ist fast weiter nichts, als Schleim und Milch, und wirkt deßhalb erschlaffend, daher es auch Personen, die einen schlaffen, verschleimten Körper haben, nicht wohl vertragen können. Es gibt Frauenzimmer, welche Durchfall und Magenkrämpfe bekommen so oft sie dergleichen essen. Am meisten ist dieß der Fall mit dem gekochten, weniger mit dem gebratenen, welches letztere durch Entziehung eines Theils seiner Feuchtigkeit etwas trockener und fester geworden ist. Das Fett ist sowohl gekocht als gebraten sehr gesund; es

verursacht nicht die geringste Beschwerde; auch der Kalbskopf mit dem Gehirne verschafft ein gesundes Essen, wenn man davon nicht zu viel genießt. Wegen seiner Weichlichkeit ißt man ihn am besten mit einer Brühe von geriebenem, in Butter geröstetem Brote, mit Wein oder Weinessig, kleinen Rosinen, geschnittenen Mandeln und einigem Gewürz. Mit einer Pfefferkuchenbrühe soll er gesund seyn.

Die Kalbszunge ist gut und angenehm. Die in Schmalz oder Butter gebackenen Kalbsfüße sind im schwachen Magen blähend. Auch die Kalbsniere ist zuweilen, wenn sie fett ist, dem schwachen Magen beschwerlich. Gehackte Kalbsleber ist eine sehr angenehme, leicht verdauliche und stark nährende Speise, wenn sie nicht mit Speck, sondern mit guter frischer Butter und ein wenig Ingwer und Nelkenpfeffer bereitet wird. Auch gedämpft oder gebraten ist sie an und für sich nicht schwer verdaulich, sondern wird es nur durch die Speckstreifchen und die Buttersoße.

Kalbsgekröse. Dieses ist wohlschmeckend, nahrhaft, doch nicht ganz leicht zu verdauen, zumahl wenn es mit einer Essigsoße bereitet ist.

Kalbslunge. Empfiehlt sich an und für sich weder durch Wohlgeschmack, noch durch Nahrhaftigkeit. Gehackte Kalbslunge oder Kälberlungenmuß ist jedoch, sowohl mit der säuerlichen als Petersiliensoße bereitet, eine sehr angenehme und nahrhafte Speise, da außer der Lunge noch das Herz und das sogenannte Milchstückchen dazu genommen wird. Mit Petersiliensoße pflegt man das Kälberlungenmuß gerne zu essen.

Mit ein wenig Essig bereitet, ist es noch angenehmer, verlangt aber dann wegen der Säure starke Verdauungskräfte.

Kamphahn. Von diesem ist nur das Fleisch des Weibchens schmackhaft, das des Männchens aber trocken und stinkend.

Kanariensekt. Ein süßer, geistreicher und ungemein wohlthätiger Wein, der alle spanischen Weine an Wohlgeschmack übertrifft. Nur schade, daß man ihn so selten echt und unverfälscht haben kann.

Kaninchen. Das Fleisch der zahmen Kaninchen wird wegen seines süßlichen, ekelerregenden Geschmacks nur selten genossen. Besser mag das der wilden Kaninchen seyn, ja letzteres sogar dem Hasenfleische an Geschmack sehr nahe kommen. Einige rühmen das Fleisch der jungen, verschnittenen männlichen Kaninchen als sehr vortrefflich.

Kapaun. Ein guter Kapaun soll nicht über ein Jahr alt seyn, sonst fällt der Braten schon zähe aus, und das Fleisch ist kraftlos. Ein zweyjähriger kann nur mehr zum Kochen gebraucht werden. Der größte Vorzug eines zum Abschlachten bestimmten Kapauns besteht darin, wenn er recht fett ist; ein magerer gibt bey aller guten Zurichtung und allem Fette, das man während derselben an ihn verschwendet, ein sehr kraftloses Essen. Die Hausmütter und Köchinnen wissen, daß man das Fett eines jeden Geflügels und auch das des Kapauns am leichtesten unter den Flügeln wahrnehmen, und nach den mehr oder weniger fühlbaren Brustknochen beurtheilen kann. Eine nothwendige Eigenschaft der Kapaune ist es, daß sie recht gekappt, und ihnen beyde Geile ge-

nommen seyn müssen, weil sie beym Gegentheil durch ihre verliebten Spielereyen auch bey dem besten Futter nicht recht fett werden.

Kapwein. Ein süßer, überaus geistreicher Wein.

Karausche. Dieser Fisch hat ein mürbes, ziemlich trockenes, leicht verdauliches und gesundes Fleisch, er mag gesotten oder gebraten werden. Man darf kein Bedenken tragen, einem Kranken den Genuß einer jungen Karausche zu erlauben. Verwerflich ist die Methode, sie in Butter zu braten, oder in einer Speck- oder Buttersoße schwimmen zu lassen.

Karpfe oder Karpe. Die beste Art ist diejenige welche einen länglichen, gestreckten Leib, spitzigen Kopf, schwarzen Rücken und starken, dem Druck des Fingers widerstehenden Bauch hat. Alle, die eine platte Gestalt und dabey einen kurzen dicken Kopf haben, sind mehr Bastarde, als wirkliche Karpfen. Dem Geschmacke nach sind die Seekarpfen die schlechtesten, und am wenigsten gesund; auch kann man ihnen den modrigen Geschmack durch kein Mittel ganz benehmen; die Strom- oder Flußkarpfen sind die besten, und die Teichkarpfen sind die Mittelsorte. Übrigens haben die Karpfen den besten Geschmack, wenn sie vom Oktober bis zum April genossen werden. Die sogenannten Spiegel- oder Königskarpfen sind unter allen Arten am zartesten und schmackhaftesten. Der Karpfe ist überhaupt ein wohlschmeckender, doch, theils wegen seines weichen, schleimigen Fleisches, theils wegen des vielen Fettes, das er bey sich führt, ziemlich schwer zu verdauender Fisch. Die fettesten, und folglich auch am schwer-

sten zu verdauenden Theile sind das Bauchstück und der Kopf. Am zuträglichsten sind sie, wenn sie ohne alle Künsteley, bloß im Wasser mit etwas Nelkenpfeffer, Salz, Zwiebeln und einigen Citronenscheibchen bereitet werden. Abscheulich ist die Methode, sie in Butter zu backen oder zu dämpfen.

Karpfenmilch. Diese wird sehr gelobt und schwächlichen Personen zur leichten Nahrung angerathen. Karpfeneyer sind etwas schlechter und nicht so gesund.

Kartoffel. Eines der wohlthätigsten Gewächse. Eine Menge Menschen nähren sich fast den ganzen Herbst und Winter hindurch beynahe einzig und allein mit denselben, und befinden sich, wenn sie es nur nicht an hinlänglicher Bewegung fehlen lassen, recht wohl dabey; selbst schwächliche Personen loben dieses Nahrungsmittel. Sie sind zuverläßig bey mäßigem Genusse eines der besten und leichtesten Gemüse, das weder Blähungen, noch Säure macht, und sehr stark nährt. Die Beschuldigung, daß sie einen dicken Nahrungssaft und schleimiges Blut machen, ist sehr ungerecht. Bey übermäßigem Genusse, mit Mangel an Bewegung, mag der Körper allerdings blaß und aufgedunsen werden, welches aber eine Folge des Mißbrauchs, keineswegs aber des Mittels selbst ist.

Das Satz- oder Stärkemehl der Kartoffeln kann man, wie das feinste Mehl des Weizens, zu Torten gebrauchen.

Kasuar. Der Kasuar ist in Ostindien heimisch, und kommt in Ansehung der Sitten und Lebensart meistens mit dem Strauße überein. Sein Fleisch wird gerne gegessen; es soll dem der Truthühner gleichkommen.

Kaulbarsch. Dieser Fisch lebt auch in Landseen und gibt eine gesündere und schmackhaftere Speise, als der Stockbarsch; selbst Kranken ist er zuträglich. Am delikatesten wird er gegen Ostern.

Kaulquappe, Gropp, Kaulhaupt. Ihr Fleisch wird sowohl gesotten als gebraten für sehr delikat gehalten. Der Rogen soll ungemein wohlschmeckend seyn.

Kaviar. Man unterscheidet den schwarzen (eigentlich grünlichen) und rothen Kaviar. Der erste ist der vorzüglichste, der andere, aus Karpfen- und Hechtrogen in der Levante bereitet, ist bey uns wenig bekannt. Der frischgesalzene Kaviar schmeckt am besten, läßt sich aber im Sommer nicht lange erhalten. Der Säckchen-Kaviar behauptet in der Güte des Geschmackes den zweyten Rang. Der allerschlechteste ist derjenige, welcher, ohne durch einen Durchschlag getrieben zu seyn, in eine dicke Salzlake drey Tage lang gelegt, sodann auf Baumrinde getrocknet, in Fässer gepackt, und zwischen den Schlichten mit zerlassenem Fischfette begossen wird. Das Schleimige, womit er umgeben ist, und das Fischfett benehmen ihm den austernartigen Geschmack fast ganz, und damit zugleich den Hauptbestandtheil der Güte. Der beste Kaviar muß beym Aufbrechen der Tönnchen recht trocken seyn, und gar nicht thranig schmecken. Er ist wie der Häring und die Sardelle ein herrliches Beförderungsmittel der Verdauung und des Appetits, zumahl bey verschleimten, bleichsüchtigen, schlaffen Körpern.

Kerbel. Ist ein Gewürzkraut, und besitzt folglich nervenreinigende Kräfte, so daß er im Stande ist, alle

Ab- und Aussonderungen des Körpers zu befördern. Am stärksten wirkt er auf die Absonderung des Urins und Brustschleimes. Der spanische Kerbel ist noch gewürzhafter, als der unsrige, wird aber bloß zum Salat gebraucht.

Kibitz, Kiewit. Sein Fleisch ist im Winter, wenn er wegziehen will, so fett, schmackhaft und leicht verdaulich, als wenn er gemästet wäre. Man rechnet ihn sogar unter jene wohlschmeckenden Vögel, welche man nicht ausnimmt, sondern mit den Eingeweiden bratet. Besonders soll der Kibitz den mit Gicht und Podagra Behafteten sehr nützlich seyn. Die Kibitzeyer sind außerordentlich wohlschmeckend, und werden für eine Delikatesse gehalten.

Kicher, Kichererbse, Ziesererbse. Schon die Alten gebrauchten diese Frucht als Speise und Arzney. Das Mehl in Milch, oder die Frucht selbst in Wasser gekocht, werden den Bohnen vorgezogen, ob sie gleich eben so blähend sind. Am besten ist es, sie in Suppen zu essen. Geröstet geben die Kichern, zumahl wenn sie schon ein Jahr oder älter sind, ein dem Kaffeh nicht unähnliches Getränk, daher sie auch Kaffeherbsen genannt werden.

Kirsche. Die süßen Kirschen haben vor den sauren großen Vorzug, weil sie angenehmer schmecken, nicht zu stark abkühlen, der Brust und dem Magen besser bekommen. Da ihr Saft mehr wässerig als schleimig ist, so blähen sie wenig, und sind ein leichtes Obst, von welchem man ziemlich viel ohne sonderliche Beschwerung essen kann. Man gibt sie den meisten Kran-

ken mit Vortheil, und sie behaupten, ihrer vorzüglichen auflösenden Kraft wegen, beynahe den ersten Rang unter den süßen Früchten. Ja man kann die süßen Kirschen und die guten Weintrauben völlig den Erdbeeren und andern wegen ihrer auflösenden Kräfte berühmten weinsäuerlichen Früchten ganz gleich schätzen. Sie laxiren leicht, wenn man sie in Menge genießt. Die Kirschsuppen sind gewöhnlich wegen der damit vermischten Gewürze sehr hitzig. Die säuerlichen Kirschen wirken kühlend, sind aber nicht so nahrhaft als die süßen. Wer überhaupt keine Säure vertragen kann, muß auch die sauren Kirschen meiden. Die vorzüglichste Sorte unter den Kirschen, sowohl in Rücksicht des Wohlgeschmacks, der Zuträglichkeit und Nahrhaftigkeit ist die große Herzkirsche. Ein Absud von gedörrten, oder dem Safte frischer Kirschen, mit Wasser vermischt, gewährt ein sehr angenehmes und heilsames Erquickungsmittel bey Fiebern. Eben so gedämpfte Kirschen.

Kirschfink. Das Fleisch dieses Vogels ist fett, und gibt eine gesunde und so schmackhafte Nahrung, daß es von Vielen dem Fleische der Krammetsvögel vorgezogen wird.

Kirschgeist. Dieser ist bey mäßigem, vorsichtigem Genusse ein sehr wohlthätiges Stärkungsmittel geschwächter Nerven.

Kirschwein. Ein sehr angenehmes, und, mäßig genossen, überaus zuträgliches Getränk.

Klippfisch. Der am Rücken aufgerissene und auf Klippen oder Felsen gedörrte Kabeljau, welcher unter dem Nahmen des Stockfisches am bekanntesten ist, ob-

gleich Einige den letzteren Nahmen nur dem sehr hart gedörrten Klippfische beylegen. Unter allen Sorten dieser Stockfische ist der Norwegische der beste, hierauf folgt der Französische, dann der Englische von Neufoundland. Die beyden ersten lassen sich besser auswässern und sind zarter von Fleisch, aber der Englische hingegen hält sich am längsten. Übrigens werden beym Klippfische eben die guten Eigenschaften erfordert, die beym Stockfische erforderlich sind.

Klöße, Knödel. Die gewöhnlichen Mehlklöße sind eine schwer verdauliche Speise, und schicken sich folglich nur für Personen von kraftvoller Verdauung und körperlich thätiger Lebensart. Leichter zu verdauen und empfehlungswerther sind die sogenannten Hefenklöße, diese werden bey guter Zubereitung so locker, wie Wolle. Nach diesen folgen die Semmelklöße, welche aus geriebener oder in Milch geweichter Semmel und nur einem kleinen Beysatze von Mehl und einigen Eyern bereitet werden. Kartoffelklöße sind bey einem eben nicht mit allzu großer Kraft ausgerüsteten Magen unter allen noch am ersten zu vertragen. Die sogenannten Butterklößchen, welche gewöhnlich den Suppen oder dem Kohlrabi beygefügt werden, sind eben so wohlschmeckend, als nahrhaft, und leicht verdaulich. — Eben dieses gilt von den Fleischklößchen.

Klumpfisch. Das Fleisch dieses Fisches ist sehr weiß und kann durch Kochen in einen zähen Schleim aufgelöst werden, schmeckt aber thranig und unangenehm.

Knoblauch. Der Knoblauch besitzt sehr wirksame Theile, und folglich große Arzneykräfte. Die Erfahrung

bestätigt dieß auch hinlänglich. Wir bedienen uns desselben zu vielen Speisen als eines reizenden und erwärmenden Gewürzes bey schwachem oder kalten Magen zur besseren Verdauung der rohsaftigen, zähen und grobschleimigen Speisen; in kalten und trägen Naturen gegen viele Krankheiten als ein sehr verdünnendes, eröffnendes, reizendes, den Schweiß und Urin mächtig treibendes Mittel.

Knochen. In neuerer Zeit hat man entdeckt, daß die Knochen auch dem Menschen zu einem vortrefflichen Nahrungsmittel nützen; eine Entdeckung, welche vorzüglich für die ärmere Klasse äußerst wohlthätig werden könnte, wenn sie nur allgemein erkannt und benützt würde. Die Knochen lassen sich nämlich zu einer Gallerte umwandeln, die weit vorzüglicher und nahrhafter ist, als die man aus dem Fleische kocht. Herr Cadet de Vaux kam vor mehreren Jahren auf den Einfall, daß die Verwandlung der Knochen in Gallerte und gute Brühe leichter von Statten gehen müsse, wenn die Knochen vorher klar gestoßen und dann erst gekocht würden. Seine Versuche liefen über alle Erwartung glücklich ab, und wurden in Frankreich bald von vielen Verständigen nachgeahmt.

Wenn man das Pulver gebrauchen will, so thut man es in einen gewöhnlichen Topf und gießt zu einem Pfunde vier Pfund reines Wasser. Man kocht es nun so, wie jede Köchinn ihr Fleisch gewöhnlich kocht, nur bey einem gelinden Feuer und vier bis fünf Stunden lang. Heftiges Feuer und beschleunigtes Kochen darf um deßwillen nicht Statt finden, weil dadurch die Kno-

chenbrühe trübe und sandig werden würde. Im übrigen behandelt man den kochenden Topf wie jeden andern mit kochendem Fleische. Die Brühe wird so benützt, wie jede Fleischbrühe, nur mit dem Unterschiede, daß sie viel gallertreicher, nahrhafter und sättigender ist, als diese.

Knödel; s. Klöße.

Kofent. Der Kofent, Konvent, oder das Nachbier wird bereitet, indem über die Biertrebern noch einmahl kochendes Wasser geschüttet wird. Er ist weit weniger nahrhaft und reizend, als das Bier, aber eben deßhalb für Kinder, und in allen den Krankheiten, welche keine stark nährenden und reizenden Getränke vertragen, ein sehr zweckmäßiges Getränk.

Kohl. Alle Arten des Kohls sind sehr blähend, und geben eine geringe und wässerige Nahrung. Die Strünke sind am süßesten, aber auch am meisten blähend. Der Kohl ist an und für sich nicht ungesund, und wenn er, wie oft geschieht, beschwerliche Zufälle hervorbringt, so ist das viele Fett oder Schmalz, womit man ihn weich kocht, schuld daran. Am gesündesten ist er mit Butter zugerichtet. Nur junger, zarter Kohl ist leicht verdaulich. Die vornehmsten Sorten sind folgende:

Der Braunkohl, Krauskohl ist unter allen Kohlarten der beste; er ist nicht allein sehr schmackhaft, sondern auch leicht zu verdauen und nicht so blähend, wie andere Gemüse.

Der Weißkohl ist schwer verdaulich und viel blähender, als der Braunkohl. Wenn er mit Essig

oder andern sauren Dingen eine Gährung erlitten hat, so ist es das Sauerkraut, der Sauerkohl, Scharfkohl. Er laxirt, und bey dem Schiffsvolke ist er ein kräftiges Mittel gegen den Scharbock.

Der Savoyerkohl oder weiße Wirsing ist zart, ziemlich verdaulich, wenig blähend, und gibt eine gesunde Nahrung. Man kann ihn den Kranken erlauben, deren Magen nicht gar zu schlecht ist.

Der Blumenkohl, Käskohl, Karfiöl ist eine gute Krankenspeise, bläht weniger, wenn man bloß die Kronen ißt; die Stängel sind nahrhafter, aber sehr blähend. Eine Art Blumenkohl ist der Italienische, Broccoli.

Der Blaukohl wird ebenfalls als Gemüse gekocht.

Kohlrüben über der Erde, Kohlrabi. Diese setzen an dem Strunke einen runden und länglichen Knollen an, welcher von Farbe grün oder weiß ist. Beyde Sorten sind sich in der Güte und dem Geschmacke gleich. Wenn sie auch weich gekocht worden, so sind sie doch blähend und beschwerlich. Die Kohlrüben unter der Erde, Unterkohlrabi, haben rübenartige Wurzeln und zeigen über der Erde nichts als Blätter. Gegen den November können die Kohlrüben gegessen werden, bekommen aber erst nach Weihnachten einen recht süßen Geschmack.

Konfekt. Von demselben gilt, was vom Gewürze gesagt worden. Es ist aber um so behutsamer zu genießen und desto mehr zu fürchten, je mehrerley Ge-

würze es enthält, und je mehr es außer denselben auch noch mit Mandeln, Zucker ꝛc. versetzt ist.

Korinthen. Kleine, runde Rosinen; eigentlich die getrockeneten überreifen Beerchen eines Weinstockes, welcher am häufigsten auf den Inseln Zante, Cephalonia und den Liparischen Inseln wächst. Je größer, frischer und schwarzblauer die Korinthen ausfallen, desto besser sind sie.

Krabben, Seespinnen. Diese sind überhaupt eine schwer verdauliche Speise. Die Strandkrabbe wird für ein schmackhaftes Essen gehalten. Die bekannteste und auch unter den eßbaren Krabben die beste, ist der gemeine Taschenkrebs aus der Nordsee. Man ißt ihn gebraten oder gekocht, entweder mit einer gewürzten sauren Soße, oder auch kalt mit Baumöhl, Essig und Pfeffer.

Krähe. Das Fleisch der Jungen ist eine wohlschmeckende Speise, und auch die Eyer werden sehr geschätzt. Die Alten hingegen besitzen ein stinkendes, aashaftes Fleisch, das von Niemand gegessen werden kann.

Krammetsvogel. Zu diesem Geschlechte gehören etliche zwanzig Gattungen. Die bekanntesten sind: 1) der Ziemer, oder eigentliche Krammetsvogel, der kleinste und delikateste, kommt im Herbste aus fremden Ländern zu uns und streicht im März wieder weg. Er frißt Hollunderbeeren, Weißdornbeeren, Bucheckern, vorzüglich aber Ebereschen und Wachholderbeeren; 2) der Mistler, Mistelfink, die Scharre oder Schnarre, der größte und fleischigste Krammetsvogel, der im Herbste am ersten gefan-

gen wird; 3) die Drossel oder Weindrossel, frißt gern Weintrauben. — Das Fleisch aller Krammetsvögel ist leicht verdaulich und gesund.

Kranich. Sein unschmackhaftes, unverdauliches und hartes Fleisch muß sehr gewürzt werden.

Kraut. Das eingemachte oder Sauerkraut ist durch die Gährung seiner fixen Luft beraubt worden, und bläht deßhalb wenig oder gar nicht. Es darf aber, wenn es gut seyn soll, noch nicht über die Weingährung hinaus seyn; in diesem Zustande ist es nicht allein am schmackhaftesten, sondern auch am leichtesten zu verdauen, so daß es bey mäßigem Genusse selbst Personen mit schwächlichen Verdauungswerkzeugen eben nicht lästig fällt; ja es befördert sogar die Leibesöffnung. Hat es aber einmahl die Essiggährung erreicht, welches man daran erkennt, daß es fast so sauer wie Essig schmeckt, so besitzt es auch alle Eigenschaften des Essigs, und muß von schwächlichen Verdauungsorganen gemieden werden.

Krebs. Flußkrebse halten sich in allen Flüssen und süßen Gewässern auf, die größten werden etwas über einen halben Schuh lang. Vom May bis zu Ende August sind sie am vollsten, weichesten und schmackhaftesten, sonst hart, mager und voll Zwirn. Sie haben wie die Fische einen Überfluß von flüchtigem Laugensalze, das sie zur Fäulniß geneigt macht, an sich. Kaum sind sie todt, so entwickelt sich schon ihre Fäulniß; daher rührt die Gewohnheit, sie lebendig zu sieden und stark gesalzen zu genießen. Das Fleisch der großen Krebse ist unstreitig hart, sehr schwer verdaulich und ohne beson-

dere Nahrhaftigkeit. Die Mittelgattung bekommt dem gesunden Magen am besten, und ihr Nahrungssaft erwärmt das Blut und soll auch den Urin treiben. Für Kranke sind Krebse keine Speise; doch verordnen die Ärzte zuweilen Krebssuppe, wenn sie gehörig verdünnt ist, mit Nutzen. Will man aus den Krebsen eine für Schwache und Abgezehrte nährende und heilsame Brühe bereiten, so mache man Gallerte daraus, und gebe solche, mit vielem Wasser verdünnt, zu genießen.

Kresse. 1) Gartenkresse, ist beynahe die erste Salatpflanze im Frühjahre. Sie besitzt nervenreizende Kräfte, wie aus ihrem säuerlichen, etwas bitteren und nur sehr wenig scharfen Geschmack und Geruch erhellt. 2) Brunnenkresse, Wasserkresse, ist schärfer an Geschmack, bitter und von einigem Geruch. Sie wächst wild an den Gräben, kleinen Bächen und allen frischen Wasserquellen. Diese Art Kresse ist zuweilen mit dem giftigen, kriechenden Wasserpeterlein verwechselt worden; aber man kann diesen leicht an der Gestalt der Blätter erkennen. Die Brunnenkresse ist im Winter viel zarter, als im Sommer. Zur medizinischen Speise wählt man sie lieber, als die Gartenkresse, welche letztere nur zu Salaten und Suppen gebraucht wird. Die Brunnenkresse besitzt viel flüchtigen Stoff, wodurch sie fähig wird, die Nerven in viel stärkere Thätigkeit zu setzen; daher besonders ihre harntreibende Kraft und ihr Vermögen den Auswurf des Brustschleimes beym Katarrh zu befördern. Wegen dieser Wirkung ist sie auch von jeher für ein blutreinigendes Mittel gehalten worden.

Sie verlangt aber, theils wegen ihrer vegetabilischen Säure, theils wegen ihrer starken Reizkraft einen guten, robusten Magen. Schwächliche Personen müssen sie ganz meiden. — Besonders zuträglich ist sie phlegmatischen und verschleimten Personen. Auch gegen Würmer kann sie, vermöge ihrer Bitterkeit, gute Dienste thun, vorzüglich als Salat genossen, wo ihre Wirkung durch das Öhl noch erhöht wird. Schwindsüchtigen ist sie niemahls zu empfehlen, am allerwenigsten bey Fieberbewegungen.

Kreuzvogel, Kreuzschnabel, Krummschnabel. Im Herbste wird er sehr fett und ist eine gesunde, starke Nahrung.

Kuchen. Trockener, gehörig ausgebackener und nicht mit Fett überladener Kuchen ist, mäßig genossen, selbst bey schwächlicher Verdauung sehr zuträglich, Durch Hefen und Eyer wird die Klebrigkeit des Weizenmehls vermindert und der Teig lockerer gemacht. Schon dieß erleichtert die Verdauung desselben, aber die Hefen nützen auch noch dadurch, daß sie die Thätigkeit des Magens und zugleich auch die Leibesöffnung befördern. Selbst die beygemischte Butter macht, wegen der Verbindung mit erdigen Theilchen, nicht den geringsten übeln Eindruck auf den Magen, vorausgesetzt, daß sie gehörig gut und nicht in zu großer Menge beygemischt ist Täglich einige Schnittchen gut ausgebackenen, trockenen Kuchen, der aber weder mit Mandeln, noch Rosinen vermischt seyn darf, genossen, sind heilsam.

Ganz etwas anderes aber ist es mit dem nassen Kuchen (Schmierkuchen, Fladen), besonders mit dem

Obstkuchen; diese sind für schwächliche Verdauungsorgane höchst gefährlich, da der Teig fast immer wegen der feuchten, mit Fett überhäuften Decke sitzen bleibt, und bey schwächlicher Verdauung schon das Obst an und für sich große Beschwerden verursacht, geschweige wenn es, wie bey diesen Kuchen, mit Fett, Mandeln und schlecht ausgebackenem oder schliffigem Teige in Verbindung kommt. Nichts ist daher leichter im Stande Magensäure und andere Verdauungsbeschwerden zu erregen, als diese Kuchen.

Kümmel, Feldkümmel, Wiesenkümmel, Mottenkümmel, Speisekümmel. Dieser Kümmel ist ein gewöhnliches und gutes Gewürz an blähende und schwer verdauliche Speisen; in Koliken und andern Blähungszufällen, die nicht von Krämpfen entstehen, ein herrliches Hausmittel. Man ißt ihn dann häufig in Biersuppen, Fleischbrühen, trinkt Kümmelwein und Kümmelbranntwein.

Kürbiß. Alle Arten desselben sind schwer verdaulich und sehr stark blähend. Das Mark dieser Frucht ist sehr wässerig und daher wenig nahrhaft, und in einem schwachen Magen leicht faulend, zuweilen laxirend. Delikate Mäuler finden an den kleinen Kürbissen mehr Geschmack.

Kuhfleisch. Dieses ist hart und zähe, und wird meistens nur von gemeinen Leuten gegessen. Die gebratenen Kuheuter aber werden für eine Delikatesse gehalten; sie beschweren den Magen nicht, enthalten aber auch nur wenig Nahrhaftes.

L.

Laberdan. Eingesalzener Kabeljau; frisch ist er eben so wohlschmeckend, als zuträglich.

Lachs oder Salm. Im Meere ist er nicht so schmackhaft, als in den Flüssen, wo er seinen rohen Seegeschmack ablegt. Man hat frischen, eingesalzenen, marinirten, gesottenen und geräucherten. Weißlachs heißt der beste und fetteste, der vom Februar bis im März gefangen wird; Graulachs der schlechteste, magere Lachs; Kupferlachs, welcher in der Laichzeit nach dem July und August gefangen wird, und nicht sonderlich ist, denn er wird beym Laichen mager und hat (woran er leicht zu kennen ist) braune und gelbe Flecke im Fleisch. Wracklachs, der schlechteste Ausschuß. Rothlachs endlich der, welchen man schon in der See fängt, und dessen Kennzeichen röthliche Schuppen sind, da im Gegentheil der in Flüssen gefangene blaue Schuppen hat. Ferner findet man in der Güte einen wesentlichen Unterschied unter dem Lachs nach den Örtern, wo er gefangen wird. Im Allgemeinen zieht man den Lachs, der röthlichgelbes Fleisch hat, den andern Sorten vor. Auch hält man die kleinen Fische von 8 bis 12 Pfund für besser von Geschmack. Überhaupt ist der Lachs nicht allein einer von den besten, sondern auch, wenn er nicht zu fett und zu alt ist, einer der zuträglichsten Fische. Je fetter und älter er wird, desto sorgsamer müssen ihn alle, deren Verdauungsorgane schwach sind, meiden. Am wohlschmeckendsten ist er im May und Juny. Vorzüg-

lich gut schmecken die Lachse der Elbe, Mulde und Mosel. Die beste Zubereitungsart des Lachses ist, wenn er bloß in Salzwasser, mit ein wenig Wein, Ingwer und Pfeffer gesotten wird. Geräucherter Lachs erfordert starke Verdauungskraft. Von dem marinirten Lachs gilt, was von den marinirten Forellen gesagt ist. S. Forelle.

Lachsforelle. Sie unterscheidet sich von der gewöhnlichen Forelle nicht allein durch die röthliche Farbe ihres Fleisches, sondern auch durch höheren Wohlgeschmack und ihre Größe; denn sie wächst bis zu einer Schwere von zehn und mehreren Pfunden. Ihr Fleisch ist fetter, als das der Bachforelle, und daher den Kranken nicht so dienlich. Die Danziger Lachsforellen sollen unter allen die besten seyn. S. Forelle.

Lacrimäwein. Einer der köstlichsten Weine Italiens, der vorzüglich im Königreiche Neapel, am Fuße des Vesuvs wächst.

Ladog oder Lodog. Eine Art Fische vom Häringsgeschlechte, welche sonst wie Häringe eingesalzen und in Tonnen verschickt werden.

Ladu. Rother Champagner von dem sogenannten Berg- oder Gebirgsweine.

Lager-, Märzen- oder Doppelbier. Zu diesen Arten Bieren macht man eine stärkere Würze und setzt auch mehr Hopfen hinzu, daher sie sich lange halten. Bey verschiedenen andern Zuthaten hat man die Absicht, das Bier vor dem Sauerwerden zu bewahren. Von dieser Art ist das sogenannte Bottel- oder But-

telbier, welches ganz zu Schaum wird, wenn man die Flasche öffnet und es ausgießt.

Lambele, die schuppige; oder Bitterling. Der kleinste Fisch seiner Gattung, wird etwa zwey Zoll lang, über einen halben Zoll breit, und ist so dünn, daß man ihn durchsehen kann. Ihr Fleisch schmeckt bitter.

Lamm. Das Lamm hat ein zartes, weiches, leicht verdauliches und nahrhaftes Fleisch. Eine Lammbrust, gekocht und gebraten, ist auch für Kranke ein gutes Essen; ein gebratener Lammkopf leicht und gesund. Cholerischen Personen verdient mit Sauerampfer und Kerbel gekochtes Lammfleisch empfohlen zu werden. Am wohlschmeckendsten ist es, wenn die Lämmer mit den Müttern auf die Weide gegangen sind, und schon mitgefressen haben. Werden sie zu jung gebraten, so schmeckt ihr Fleisch allzu weichlich. Man kann es kochen, braten und wie Kalbfleisch auf mancherley Arten zurichten.

Lamprete. Frisch sind die Lampreten überaus wohlschmeckend; Forster zieht sie dem Aale vor. Sie müssen aber mit eben der Vorsicht, wie dieser, gegessen werden, weil sie viel Fett bey sich führen. Minder nachtheilig sind bey mäßigem Genusse die marinirten Lampreten.

Landkrabbe. Dieser Krebs hat ein weißes, mürbes und wohlschmeckendes Fleisch, das auch nicht ungesund ist.

Langfisch, Lenge, Lengling. Der schmalste und längste Fisch aus der Gattung der Schellfische. Man bereitet ihn wie den Kabeljau zu Laberdan und Klippfisch.

Die Lenge hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch, besonders vom Februar bis May, und wird von Einigen dem Kabeljau vorgezogen. Man genießt sie sowohl frisch als auch getrocknet und eingesalzen, auf eben die mannigfaltige Art, wie den Kabeljau.

Lauben. Wegen seiner vielen kleinen Gräten ist dieser Fisch unangenehm zu essen, und wird daher nur von dem gemeinen Manne gekauft; dieser richtet ihn gewöhnlich mit einer sauren Zwiebel- oder Butterbrühe zu.

Leber. Diese ist an und für sich schwer verdaulich, und verlangt die Beyhülfe der Gewürze, besonders des Pfeffers und Salzes. S. Kalbsleber.

Lendenbraten, Mehrbraten. Dieses sind diejenigen langen und schmalen Stücke Fleisch, welche inwendig an dem Rückgrathe des geschlachteten Viehes, in den Gegenden der Lenden, über den Hüften und Nieren herausgeschnitten, und mehrentheils gebraten werden. Vorzüglich gut sind die der Schweine und des Rindviehes. Das Fleisch dieser Braten ist viel zarter und wohlschmeckender, als das übrige.

Lerche. Das Fleisch der Lerche ist mürbe, nahrhaft und leicht verdaulich. Die Leipziger, Hallischen und Nördlinger werden besonders geschätzt, weil sie in den Weizenäckern jener Gegenden sich vorzüglich gut nähren. Eigentlich sind es die Feld-, Korn- oder Sanglerchen, die wir als eine delikate Speise so sehr schätzen, und unter diesen sind die Lerchen ohne Busch wieder besser, als die Haubenlerchen. Man ißt die Lerchen gebraten, oder gibt sie

in Pasteten. Die Heidelerche ist an Geschmack und Güte des Fleisches die schlechtere.

Libanonwein. Ein rother, öhliger, sehr wohlschmeckender Wein von Libanon, der von allen Reisenden sehr gerühmt wird.

Lichi. Eine Frucht, die in China wild wächst. Sie gleicht in Ansehung der Größe einer wälschen Nuß, ist wie ein Herz gestaltet und reif sieht sie purpurfarbig aus. Ihr Fleisch ist weiß, saftig, wohlschmeckend, zergeht im Munde wie Zucker und riecht wie eine Rose.

Liebesapfel, Melanzen-, Gold- oder Tollapfel. Dieses Staudengewächs wird in den warmen Ländern gezogen. Die Franzosen, Portugiesen, Spanier und Italiener essen diese Frucht meistens in Suppen, denen sie einen angenehm säuerlichen Geschmack ertheilt. Sie verzehren sie auch roh mit Salz und Pfeffer, oder mit Öhl und Essig, wie die frischen Gurken; so ist sie indessen erkaltend, unverdaulich und schädlich; gekocht aber sehr gesund.

Limonade. Ein angenehm erquickendes, kühlendes Getränk in heißen Sommertagen, so wie bey Entzündungsfiebern, für Personen, weche Säure vertragen können. Man kann sie auf verschiedene Art bereiten.

Linsen. Gute Linsen müssen jung, nicht zu hart, schön hell von Farbe, aber nicht röthlich aussehen, denn dieß wäre ein Zeichen, daß sie alt sind und schwer weich kochen. Auch müssen sie glatt und erhaben seyn, sonst sind sie nicht mehlreich. Von den weißlichgrünen oder hellgrünen rühmen die Hauswirthinnen, daß sie besonders gern weich kochen.

Löffelkraut, Scharbockskraut. Eines der nützlichsten Küchen- und Arzneykräuter. Es ist das vornehmste und wirksamste Kraut gegen den Scorbut und alle schleimigen, scorbutischen Zufälle. Man kocht es in Brühen, ißt es auf Butterbrot, oder nimmt es zum Salat, jedoch nicht gern allein, sondern mit kühlenden Salatpflanzen, z. B. mit Lactuken oder Endivien vermischt; man gebraucht den frisch ausgepreßten Saft, und bereitet einen Wein mit diesem Kraute.

Lorbeeren. Die Beeren werden zur Arzney, die Blätter aber als Gewürz an den Speisen gebraucht. Diese stark riechenden Blätter haben einen scharfen, gewürzhaften und etwas bittern Geschmack, und nicht so hitzige Wirkungen, als die Beeren. Die Blätter gehören also zu den gelind erwärmenden, magenstärkenden Gewürzen.

Lorch, Stork. Ein zur Gattung der Taucher gehöriger Vogel, der sich zum Beyspiel in den Seen bey Sonnenburg findet. Das Fleisch desselben genießt man zwar, es muß aber vorher stark gebrüht werden, damit es den wilden Fischgeschmack verliert; dann kann man es kochen und essen.

Lunge. Die Lungen der Thiere enthalten wenig Nahrungsstoff, und sind überdieß, wegen der vielen Blut- und Luftgefäße, schwer verdaulich.

M.

Maccaroni. Verwerflich ist die Methode, sie in Butter auszuschmoren, oder mit brauner Butter zu

übergießen. Am besten ist es, wenn man sie etwa eine halbe Stunde lang in Wasser oder Fleischbrühe mit hinlänglichem Salze kochen läßt, wobey sie öfters, um das Anbrennen zu verhüthen, mit einem hölzernen Löffel umgekehrt werden müssen, doch so, daß sie nicht zerrührt werden.

Madera. Einer der köstlichsten Weine, den die kanarischen Inseln liefern; überaus wohlthätig für die Verdauung.

Maidel oder Heuerling, Blaufellchen. Dieser Fisch findet sich am häufigsten im Bodensee; jedoch wird er auch in einigen Seen Deutschlands angetroffen. Das Fleisch des Blaufellchen ist das schmackhafteste unter den Fischen des Bodensees.

Majoran. Ein stark reizendes Gewürzkraut, das die Thätigkeit des Magens, und folglich auch die Verdauung befördert.

Mais, türkisches Korn, türkischer Weizen. Enthält ein stark nährendes Mehl. Das daraus gebackene Brot verlangt jedoch starke Verdauungskraft, besitzt auch nicht den angenehmen Geschmack des Kornbrotes, obgleich es sehr schön aussieht, nicht schleisig wird, und ungemein sättigend seyn soll. Eine sehr wohlschmeckende Speise liefern die frischen Maiskörner, wenn sie auf einem Roste bey öfterem Umwenden braun gebraten werden.

Makrele. Ein vorzüglich wohlschmeckender Raubfisch der nordischen Gewässer, besonders wenn er frisch ist. Eingesalzen und gedörrt ist er theils nicht so wohlschmeckend, theils auch schwerer zu verdauen. Er hat

mit dem Häringe viele Ähnlichkeit, und wird einen Schuh bis eine Elle lang.

Malaga. Ein sehr wohlthätiger geistiger Wein, von etwas wenig bitterlichem Nachgeschmack.

Malthawein. Ein süßer, geistreicher Wein.

Malvasier. Der Malvasier Wein wird nach dem Ungrischen für den besten gehalten. Er schmeckt überaus angenehm und hat die Farbe des Ambra. Für schwächliche Verdauungsorgane ist er sehr zuträglich.

Mandel. Die süßen Mandeln sind wegen ihres vielen Öhlgehaltes sehr schwer zu verdauen; das Öhl wird leicht ranzig im Magen, oder ist es schon in den Kernen, wenn diese lange gelegen haben, oder von Würmern angefressen sind. Die mit Zucker gebrannten Mandeln erregen leicht Sodbrennen; ein schwächlicher Magen muß sie daher ganz meiden. Am nachtheiligsten aber wirken die in Schmalz oder Öhl gebackenen. Die bittern Mandeln hingegen sind ein überaus wirksames Mittel zur Verbesserung schlechter Verdauung; sie stärken vermöge ihres bittern Stoffes den Magen vortrefflich, wenn man gleich nach dem Essen etwa sechs Stück mit ein wenig Salz oder Brot ißt. Man darf sie aber nicht schälen, weil das braune Häutchen den wohlthätigen Bitterstoff enthält; auch müssen sie im Munde gut zerkaut werden, damit sie sich mit Hülfe des Speichels zu einer Mandelmilch auflösen. Das Öhl der bittern Mandeln wird auch weit weniger ranzig, als jenes der süßen.

Mandelbrey. Eine überaus wohlschmeckende, und bey allen Entkräftungen, vorzüglich aber bey Durchfäl-

len und der Ruhr höchst wohlthätige Speise. Nur müssen frische Mandeln, die weder ranzig noch von Würmern zerfressen sind, dazu genommen werden.

Mandelbrot. Ein sehr angenehmes, und bey mäßigem Genusse eben nicht schädliches Backwerk.

Mandelmilch. Diese muß bey Fehlern der Verdauung, hauptsächlich aber bey Neigung zur Säure, gemieden, oder wenigstens nie ohne einen Zusatz von bitteren Mandeln genossen werden.

Mandeltorte. Da die Mandeln bey diesem Backwerk zerrieben und mit Eydottern und Gewürz versetzt werden, so kann es bey mäßigem Genusse eben nicht schädlich seyn, zumahl wenn es mit Wein genossen wird.

Mangostan. Hat eine harte äußere Haut, und enthält innerhalb einen sehr angenehmen Saft, der die glückliche Mischung zwischen sauer, süß und gewürzhaft hat, daß man sie für die köstlichste Frucht der Erde hält.

Maräne oder Moräne. Sie gehört zum Geschlecht der Weißfische. Ihr Fleisch ist wohlschmeckend, zart und gesund, und fast forellenartig. Je kleiner die Maränen sind, desto wohlschmeckender sind sie; aber sie liegen doch vielen Leuten des Abends hart im Magen, und daran mag wohl die Schuld seyn, daß man sie gemeiniglich kalt und mit Essig ißt. Die kleine Maräne wird ebenfalls sehr geschätzt (vorzüglich die Ruppiner), häufig eingesalzen und marinirt; auch macht man sehr schmackhafte Bücklinge davon.

Marcemin. Ein dunkler, blutrother Wein aus der Gegend von Vincenza und Padua. Friedrich Hoffmann rühmt ihn besonders in Gicht und Podagra.

Mark. Das Knochenmark erfordert, wenn es nicht schaden soll, starke Verdauungskräfte, und den Beysatz des Salzes und Pfeffers oder Ingwers.

Markbrunner. Wird von Vielen für die feinste Sorte unter den Rheinweinen erklärt.

Marmelak. Ein Zuckersaft aus Zucker, Beeren oder Baumfrüchten, denen oft noch Gewürz beygemischt wird; angenehm und erquickend.

Marone. Die Maronen-Castanien enthalten sehr viel Nahrungsstoff, und besitzen zugleich, vermöge des zusammenziehenden Stoffes, der mit ihnen verbunden ist, stärkende Kräfte. Sie müssen aber im Munde ganz zerkaut und mit Hülfe des Speichels gleichsam in eine Milch verwandelt werden, wenn sie wohl bekommen sollen.

Maulbeere. Die schwarzen Maulbeeren werden den weißen vorgezogen, weil diese einen ekelhaft süßen Geschmack besitzen. Die schwarzen sind eine angenehm säuerliche Frucht, welche bey Entzündungsfiebern ein zweckmäßiges und erquickendes Kühlungsmittel gewähret; nur müssen sie völlig reif seyn. Auch der mit Zucker gekochte Saft ist ein wohlthätiges Erquickungsmittel bey Fieberhitze.

Medock. Ein etwas herber Wein, und deßhalb nur schlaffen und verschleimten Personen zuträglich.

Meeraal. Dieser unterscheidet sich von dem gemeinen Aale durch seine ansehnliche Größe und durch eine weißpunktirte Linie an der Seite. Seine Länge beträgt oft vier bis fünf Ellen, und die Schwere fünfzig bis sechzig Pfund. Sein Fleisch ist wohlschmeckend und süß, aber wegen des vielen Fettes schwer zu verdauen.

Meerkohl, Seekohl. Wächst am Strande der Ostsee häufig wild, und wird wegen seinen überaus wohlschmeckenden Blättern und Stengelsprossen in England häufig in Gärten gebaut.

Meerrettig, Kren. Nach Verschiedenheit des Erdreichs und der Wartung schmeckt der Meerrettig bald herbe und bitter, bald lieblich süß. Durch Kochen und Trocknen verliert er sehr von seiner Schärfe. Obgleich er einen scharf riechenden Athem und ein unangenehmes Aufstoßen verursacht, so essen ihn doch die meisten nordischen Völker gern, wiewohl er viel Blähungen macht. Der rohe Meerretig, mit Essig genossen, befördert die Verdauung. Zur Arzney wird er vielfältig gebraucht, als ein stark auflösendes, sehr verdünnendes und urintreibendes Mittel.

Meerschwein. So heißen verschiedene Thiere aus der Gattung der Delphine. Das Fleisch des Meerschweinchens ist nur dann schmackhaft, wenn das Thierchen in Freyheit lebt; es soll wie das Spanferkel schmecken, und wird in Brasilien häufig gegessen.

Meise. Von den mehr als dreyßig Gattungen, woraus dieses Vogel-Geschlecht besteht, sind ungefähr acht in Europa, und von diesen die meisten in Deutschland einheimisch, wohlschmeckend und gesund.

Melde. Eigentlich ist es die weiße Garten- oder türkische Melde, deren Blätter wie Spinat gegessen, ja von Einigen dem Spinat vorgezogen werden. Dieses Gemüse nährt und reizt wenig, daher es schlaffe Magen, denen es an Reiz fehlt, meiden müssen; wenigstens darf es in diesem Falle nie ohne Beysatz von

einigem Gewürz genossen werden. Eine Fleischbrühe mit junger Melde laxirt gelinde. Die rothe Gartenmelde wird darum nicht in Küchen gebraucht, weil die Brühe davon purpurroth gefärbt wird. Die wilde oder stinkende Melde ißt man nicht. Sie dient aber, wie Thee getrunken, gegen die Mutterbeschwerden.

Melisse. Ihr citronenartiger Geruch empfiehlt sie zur Anpflanzung in Gärten. Man gebraucht unter andern auch die Blätter im Thee Destillirtes Öhl und geistiges Wasser werden ebenfalls davon bereitet.

Melnicker Wein. Eine der besten Arten unter den böhmischen Weinen. Er wächst im Bunzlauer Kreise, ist roth von Farbe und läßt sich wohl trinken, besonders wenn er einige Jahre alt ist.

Melone. Eine ungemein delikate und erfrischende Frucht, von einem eigenen angenehmen Geruche und einem süßen, weinartigen und etwas gewürzhaften Geschmacke. Ihr Mark ist zuweilen grün, öfters roth, am meisten aber gelb; der Saft geht geschwind durch den Körper. Sie kühlt stark und vermindert die gewöhnliche Transpiration merklich, vermehrt aber den Harn. S. Arbuse.

Wegen ihren kühlenden Eigenschaften empfiehlt man sie mit Recht den Schwindsüchtigen, und das um so mehr, da sie nicht im geringsten den Magen beschwert, und weit angenehmer zu essen ist als die Gurken. Da eine unverdaute Melone geschwinde fault, so verursacht ihr übermäßiger Genuß leicht starke Durchfälle. Zu viel Melone erkältet den Magen, und hat manchmahl kalte

Fieber zur Folge. Die noch wässerigen Melonen sollte man nicht mit Zucker, sondern mit Pfeffer und Salz speisen. Unter allen Melonen ist die Cantaloupe die delikateste; sie hat ein hartes Fleisch. Nächst dieser kommen die Romana, Succado und die kleine Portugieser Melone.

Menescher. Ein ungrischer Wein, voll Geist und Kraft, recht erwärmend. Er wird meist als Ausbruch getrunken.

Meth. Der einfache Meth wird aus Wasser und Honig bereitet; diesen können aber nur robuste Personen vertragen; bey schwacher Verdauung erregt er Kolik, Säure, Blähungen und andere Beschwerden. Man hat daher darauf gedacht, durch Beymischung einiger Gewürze dem Methe mehr Kraft zu verschaffen.

Mettwurst. Eine aus Mett, das ist, gehacktem Schweinfleische gemachte Wurst, besonders wenn sie noch roh und ungeräuchert ist; geräuchert heißt sie Schlack- oder Knackwurst. Erfordert gute Verdauung.

Milch. Die Milch besteht aus einem Gemisch von Fett, Käse, Wasser und Zucker. Für Körper mit starker Erregsamkeit ist sie, wie bey gesunden Kindern und den meisten robusten Personen des weiblichen Geschlechts, selbst in den höheren Jahren ein sehr vortreffliches Nahrungsmittel. Nachtheilig hingegen ist sie für alle jene, deren Verdauungskräfte schwächlich oder an stark reizende Speisen and Getränke gewöhnt sind. In einem schwächlichen Magen, zumahl wenn er viel Säure enthält, wird die Milch leicht sauer, und erregt dann ein Heer von Verdauungsbeschwerden, Kopfschmerzen, Sod-

brennen, Magenkrampf ꝛc. Ja es gibt beynahe kein Nahrungsmittel, das nachtheiliger für Hypochondristen und Candidaten der Gicht und des Podagra wäre, als dieses; besonders dann, wenn sie bey dem Genusse desselben nicht in beständiger Bewegung sind, sondern viel sitzen oder liegen. Weniger nachtheilig soll die Milch bey geschwächter oder an starke Reize gewöhnte Verdauung seyn, wenn sie entweder zur Hälfte mit starker, kräftiger Fleischbrühe, oder mit ein wenig Rhum, Arrak oder Zimmtwasser vermischt wird. Saure, von selbst geläbte Milch, ist für Personen, die vermöge ihrer starken Verdauungskräfte Säure vertragen können, ein sehr wohlthätiges, erfrischendes Nahrungsmittel in heißen Sommertagen. S. Schlippermilch.

Milchrahm. Junger Milchrahm ist das mildeste und leicht verdaulichste thierische Fett.

Milowein. Ein griechischer Wein, der viel Ähnlichkeit mit dem Malaga hat.

Milz. Enthält wie die Lunge wenig Nahrungsstoff. Das starke Fasergewebe darf nicht mitgenossen werden, weil es den Magen sehr belästigen würde.

Mineralwasser. Nach der bisherigen Methode, die Mineralwässer zu trinken, war man darauf bedacht, gleich am frühen Morgen eine gute Portion Wasser in den Magen zu bringen, weil er da noch leer und rein sey, und das Wasser auf diese Weise ganz lauter in die Saugadern und von da in die ganze Ökonomie des Körpers übergehen könne. Die wenigsten Menschen sind aber gewohnt, des Morgens kaltes Wasser zu trinken, wodurch dem Körper plötzlich eine Menge Wärme ent-

zogen wird. Die ungewohnte Überfüllung beym Trinken der mineralischen Wässer muß überdieß nothwendig Drücken, Spannen und Auftreibung des Unterleibes veranlassen; denn sie wirken überhaupt nur durch den Eindruck, den sie auf die Nerven machen, nicht aber durch das vermeinte Auswaschen der Kanäle des Körpers. Aus diesem Grunde ist die bisher so gewöhnliche Art, Mineralwasser zu trinken, bedenklich. Die Erfahrung lehrt auch, daß schwächliche Personen durch das Wassertrinken am Morgen die beschwerlichsten Zufälle, z. B. Schauer, Kolik, Magenkrampf, Leibschmerz, Kopfweh, Übelseyn, Erbrechen ꝛc. empfanden.

Weit räthlicher möchte es seyn, wenn man die mineralischen Wässer lieber des Nachmittags und Abends tränke, so daß sie die Stelle der sonst gewöhnlichen Getränke verträten.

Mispel, Mespel. Wenn die Mispel am Baume durch einige Nachtfröste mürbe gemacht worden, und gelegen hat, so erlangt sie durch die erlittene Gährung einen weinsäuerlichen Geschmack, und kann roh genossen werden. Wohlschmeckender und gesünder aber ist sie, wenn man sie mit frischer Butter, Wein und Zucker dämpft. Man macht sie auch mit Zucker ein.

Möhren; s. Rüben.

Möstrich; s. Senf.

Möven. Diese haben alle einen geraden, messerförmigen Schnabel, lange Flügel und kurze Beine; die meisten Arten leben an der Nord- und Südsee. Die größte Gattung davon ist die Seemöve, beynahe so groß wie eine Gans. Das Fleisch der Jungen ist fett, weich

und wohlschmeckend, und wird von den Is- und andern Nordländern eingesalzen und geräuchert.

Mohn. Der Mohnsame enthält ein angenehmes mildes Öhl, und trägt vermöge desselben zur Ernährung des Körpers bey. Manche finden es bedenklich, den Genuß des Mohnsamens zu erlauben, weil sie von demselben die Wirkung des Opiums befürchten. Von dem Öhle ist jedoch dieses nicht im geringsten zu befürchten. Höchst wahrscheinlich ist es, daß die Hülsen nicht ganz frey von Opium sind, da man an den Öhlkuchen des Mohnsamens wirklich den Geruch und den Geschmack des Opiums bemerkt. Billig aber läßt sich zweifeln, ob dadurch bey der gewöhnlichen Gebrauchsart zu Kuchen rc. der geringste Nachtheil gestiftet werden möge, indem theils jener Stoff in den Hülsen in zu geringer Menge vorhanden ist, theils auch wohl durch Hitze beym Backen völlig vernichtet werden kann.

Mohnkuchen. Dieser kann, gut ausgebacken und nicht mit Fett, Mandeln und Rosinen überladen, als leicht verdaulich gerühmt werden; wenigstens verdient er vor allen Obstkuchen den Vorzug.

Mohnöhl. Das aus dem Samen des gemeinen Mohns gepreßte Öhl, welches ganz frey von den narcotischen Theilen des Opiums ist, und, wenn es gehörig bereitet worden, dem besten Provencer an die Seite gesetzt werden kann.

Mohnsaft. Der getrocknete Saft, welcher aus den Mohnhäuptern oder Samen-Kapseln des gemeinen Mohns fließt, wenn man vor ihrer Reife leichte

Einschnitte in dieselben macht. Er ist unter dem Nahmen des Opiums bekannt.

Mohnrüben, gelbe Rüben. Man hat dreyerley Arten Möhren: die weißen sind schlecht; die blutrothen oder eigentlichen Carotten; am gewöhnlichsten aber sind die gelben Möhren, welche eine überaus gesunde, allgemein beliebte, eben nicht sehr blähende Speise geben Sie dienen als Gemüse, und sind dann vorzüglich schmackhaft, wenn sie mit Petersilie bereitet werden.

Moldauische Weine. Sechs bis sieben Sorten vortrefflicher Weine, von denen die beste eine grünliche Farbe hat. Sie werden in der Moldau zwischen dem Städchen Contnar und den Ufern der Donau gewonnen. Der von Contnar übertrifft noch an Geschmack den Tokayer.

Molke. Die Molke entsteht, wenn die Käse- und Fetttheile von dem Milchwasser geschieden worden. Sie besteht aus Wasser und Milchzucker; ist folglich wenig nahrhaft und nicht viel besser als Wasser. Nach den verschiedenen Zubereitungsarten werden auch ihre Eigenschaften mannigfaltig verändert. Eine sogenannte Molkenkur erfordert große Behutsamkeit und kraftvolle Verdauungsorgane; wer diese letzteren nicht besitzt, wird sich mit dem Gebrauch der Molkenkur (die Pomeranzen-Molke ausgenommen) mehr schaden, als nützen.

Mombin-Pflaume. Diese goldgelben Früchte gehören zu den wohlschmeckendsten und gesundesten Nahrungsmitteln, welche der Ananas gleichkommen.

Montaubansche Weine. Dieses sind weiße, wie auch rothe, theils süße, theils starke Weine, die um Montauban in Quercy wachsen, und häufig an die Ausländer abgesetzt werden. Man kann sie mit Recht unter die besten Weine Europas zählen.

Moorbeere. Ist der Nahme einer Art Heidelbeeren; in einigen Gegenden wird auch die Preiselbeere Moorbeere genannt.

Moorschnepfe. Allgemeine Benennung aller jener Schnepfen, welche sich gewöhnlich in Sümpfen und Mooren aufhalten, und wohin die Doppelschnepfe, Himmelsziege und Rietschnepfe zum Unterschiede von den Waldschnepfen gehören.

Morchel. Für einen schwachen Magen sind die Morcheln überhaupt wie alle Schwämme schwer zu verdauen, besonders wenn man sie wie Gemüse speist. Sie haben etwas Narcotisches an sich, und es ist daher gut, sie mit vielem Wasser zu kochen und es abzugießen, wiewohl hierdurch viel von ihrem eigenthümlichen Geschmacke verloren geht.

Moseler Wein. Ein leichter Wein, welcher aus den Muskatellertrauben, die an den Hügeln in den Gegenden der Mosel wachsen, gekeltert wird. Er ist theils weiß, theils roth und von lieblichem Geschmacke, vorzüglich der weiße, reif gewordene. Man unterscheidet in der Benennung die Moseler Weine nicht wie andere Gewächse nach den Gegenden, welche sie erzeugen, sondern man theilt sie überhaupt in den Ober- und Nieder-Moseler, wie auch nach den schlechten und guten Jahrgängen. Man rühmt den Moseler Wein besonders bey

Neigung zur Gicht und zum Podagra. Nach Friedrich Hoffmann ist der zu Dusemunde, Vela und Zelkingen gewachsene der beste.

Most. Sind die Trauben gehörig reif und süß, so ist der Most bey mäßigem Genusse eben so wenig nachtheilig, als die Trauben selbst.

Münze. Die Krausemünze; die Blätter derselben braucht man als Thee zur Stärkung des Magens, und um die Blähungen zu vertreiben. Die Gartenmünze; außer dem Nutzen, den sie mit der ersten Gattung gemein hat, dienen die Blätter als Gewürz an Speisen. Die Pfeffermünze besitzt mehr Kräfte, als die andern Gattungen. Die Poleymünze ist in ihren Eigenschaften der Krausemünze ähnlich.

Muffelthier. Es gehört zu den wiederkäuenden Thieren, und das Fleisch desselben ist eine eben so gute Speise, als das Schaffleisch, dem es an Wohlgeschmack und Festigkeit nichts nachgibt. Man zieht es daher auch dem Hirsch- und Damhirschfleische weit vor.

Mull, Häringskönig, Rothbart. Dieser Fisch gehört zu der Gattung der Meerbarben, und ist an Gestalt der Makrele ziemlich gleich. Das nackte Fleisch unter den leicht abfallenden Schuppen sieht roth aus. Man findet ihn acht bis vierzehn Zoll lang und anderthalb bis zwey Pfund schwer. Aufenthalt und Nahrung hat er mit der Makrele gemein.

Mumme. Die Braunschweiger Mumme ist ein sehr nahrhaftes und stark reizendes Bier, welches nicht viel Säure enthält. Es soll die Sonnen-Linie passiren können, ohne schal zu werden.

Muräne. Diese darf des ähnlichen Namens wegen mit der Maräne, einer Lachsart, nicht verwechselt werden. Es gibt verschiedene Arten dieser Gattung; die merkwürdigste ist die Muräne, und kommt an Gestalt fast dem Lachse nahe. Dieser Fisch hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch, das besonders im November am leckerhaftesten ist, daher er bey den Römern in sehr großem Ansehen stand.

Murmelthier. Sein Fleisch ist hart, unverdaulich und von widrigem Geruch; die Schweizer essen es aber doch, mit Kohl gekocht oder gebraten, sehr gern.

Muscatblume. Die Muscatblume oder Blüthe ist das markige, röthliche, netzförmige Häutchen, welches die Muscatnuß umkleidet. Es ist ein stark reizendes Gewürz, welches nur in sehr kleinen Gaben den Speisen beygemischt werden darf.

Muscateller. Eine Art süßen Weins, welcher einen angenehmen, gewürzhaften Geschmack hat. Der Muscat von Rivesaltes und Lünel gehören unter die feinsten und kostbarsten; der von Beziers ist der geringste und wohlfeilste. Unter dem italienischen Muscateller sind der von Syrakusa in Sicilien und verschiedene aus Toscana vorzüglich. Die Insel Lipari gibt ebenfalls schöne Muskatweine. Auch von Corsu, Cypern und Candia erhalten wir vorzügliche Weine dieser Art.

Muscatellerbirnen. Kleine, schmackhafte Birnen, welche frühzeitig zur Reife kommen, und wegen ihrer Süßigkeit und des gewürzhaften Geruches ge-

schätzt werden; es gibt indessen mehrere ähnliche Birnen, und man macht von ihnen auch unter andern schmackhafte Torten.

Muscatnuß. Wenn sie gut seyn soll, muß sie angenehm riechen, ein wenig bitter und feurig, aber nicht scharf schmecken; sie muß schwer seyn und, mit einer Nadel gestochen, viel Öhl geben. Sie ist milder und angenehmer, als die Muscatblüthe. Überhaupt möchte man ihr unter allen Gewürzen den Vorzug zugestehen, nicht allein wegen ihrer Annehmlichkeit, sondern auch ihrer ganz besondern Wohlthätigkeit in Beförderung der Verdauung. In großen Gaben (zu zwey Quentchen) genommen, ist sie im Stande, gleich dem Mohnsafte, Schlaf hervorzubringen.

Muscheln. Die gemeine, eßbare sogenannte Miß- oder Spitzmuschel trifft man fast in allen Meeren, jedoch nicht überall gleich groß und nicht von gleicher Farbe. Sie schmecken besser, als die aus Sümpfen und Flüssen, sind aber darum nicht gesünder. Denn obgleich die Muscheln, wenn sie gut verdaut werden, stark nähren, so sind sie doch für die meisten Menschen hart und unverdaulich; und man ist bey ihrem Genusse niemahls vor Vergiftung, oder wenigstens vor solchen Zufällen sicher, die uns in Lebensgefahr stürzen. — Cullen sagt: »Die Muscheln sind gleich den Austern nahrhaft und leicht verdaulich. Sie sollen zwar bey verschiedenen Gelegenheiten sehr schädliche Wirkungen hervorgebracht, und Gelegenheit gegeben haben, sie unter gewissen Umständen für giftig zu halten, oder zu glauben, sie brächten mit sich einen giftigen Stoff

in den Magen; da uns aber hier zu Lande (in Schottland), wo man sich der Muscheln häufig und in großer Menge zur Nahrung bedient, keine dergleichen Fälle aufstoßen, so bin ich nicht im Stande, hierüber ein Urtheil zu fällen; ja ich möchte fast glauben, daß die meisten den Muscheln zugeschriebenen Übel der Art entweder wegen einer ungewöhnlich großen genossenen Menge, oder wegen einer Idiosynkrasie gewisser Personen sich ereigneten, welche sie fähig machte, durch Muscheln eben so gut zu erkranken, wie manche Andere durch den Genuß des Lachses, des Härings und des Hummers.«

N.

Nashornvogel. Eine Gattung dieses Geschlechtes lebt von Aas, ist unflätig und verbreitet einen häßlichen Geruch um sich her; eine andere hingegen frißt die Muscatnüsse, und ihr Fleisch hat daher einen angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

Neckarwein. Einer der besten deutschen Weine, der sich aber nicht lange hält.

Nelkenpfeffer. Rinde und Blätter haben einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack, allein noch kräftiger sind die Beeren, welche einen starken Handelszweig ausmachen. In ihnen vereinigt sich der Geschmack der Gewürznelken, des Zimmets und der Muscatnüsse, daher man ihm den Nahmen Allerley-Gewürz gegeben hat.

Nägeleinrinde, Nelkenmyrthe. Im Geruch und Geschmack ist sie den wahren Gewürznelken ähnlich.

Nessel. Ihr Geschmack ist bitter. Man kocht sie in Suppen und gebraucht den ausgepreßten Saft. Die trockenen Blätter werden mit warmem Wasser ausgezogen und als Thee getrunken. Die Nessel wird für eine schleimzertheilende, blutreinigende und urintreibende Arzeney gehalten, und viele Ärzte haben sie daher mit Nutzen gegen die schleimigen Brustkrankheiten, die angehende Lungensucht, Verschleimung der Nieren und gegen den weißen Fluß gebrauchen lassen. Dazu nimmt man die groß gewordenen Blätter, denn die jungen und zarten Blätter sind nicht so medicinartig und dienen bloß zur Speise.

Neßmiller. Ungarischer Wein, sehr milde, ohne alle Säure, auch nicht erhitzend, so daß er selbst von Personen schwacher Lunge genossen werden kann.

Neunauge. Die Neunaugen besitzen ein angenehmes, festes, mit wenig oder keinem Fette versehenes Fleisch. Sie werden bloß im Frühjahre und im Winter gegessen; im Sommer sollen sie mit einer Art Raude behaftet seyn. Die eingemachten Neunaugen sind eine sehr beliebte Leckerey. Sie sind nicht sowohl als Nahrungsmittel, sondern vielmehr als Gewürz zu betrachten. Da sie schon von Natur aus eine feste Faser besitzen, und die Festigkeit und Schwerverdaulichkeit derselben noch durch den Essig vermehrt wird, so muß man bey ihrem Genusse vorzügliche Sorgfalt auf das Kauen wenden, und sie nicht eher verschlucken, als bis sie durch die Zähne in eine breyartige Masse zermalmt worden sind.

Nierenbraten. Der Nierenbraten erfordert, wenn man hierunter die mit ihrem Fette umgebene gebratene Niere versteht, sehr starke Verdauungskräfte, theils wegen des vielen Fettes, theils wegen der harten Substanz der Niere selbst.

Nierensteiner. Einer der angenehmsten und gesündesten Rheinweine.

Nudeln. Eine sehr angenehme und nahrhafte Speise; jedoch sind sie nicht so leicht zu verdauen; wenigstens fallen sie dem Magen lästiger, als die sogenannten Mehlgräupchen. Die letzteren scheinen vermöge ihrer runden Form und ihrer etwas festen Consistenz mehr Reiz auf die Magennerven zu machen; dahingegen die Nudeln, weil sie viel weicher und schlaffer sind, den Magen sonst gar nicht mechanisch reizen. Dampfnudeln sind nur für die kraftvollsten Verdauungswerkzeuge. Eben dieß gilt von den gebackenen Nudeln und von den Mandelnudeln. Die Italiener haben den Nudeln, nach den mancherley Formen, verschiedene Benennungen ertheilt.

Nüsse. Frische Nüsse sind vermöge ihres mehligen, mit einem milden Öhle verbundenen Gehaltes, sehr nahrhafte und leicht verdauliche Früchte. Man hat das Öhl der frischen Nüsse eben so wenig zu fürchten, als frische, aus jungem Rahm bereitete Butter, zumahl wenn sie mit ein wenig Salz und Brot genossen werden, welches überdieß zur Erhöhung ihres Wohlgeschmacks beyträgt. Alte Nüsse, deren Öhl durch das lange Liegen ranzig geworden ist, sind hingegen für schwächliche Verdauungsorgane eben so nachtheilig, wie alte ranzige

Butter. Dieses gilt sowohl von den Hasel-, als von den Wall- oder Wälschnüssen. Vorzüglich angenehm schmecken die Wallnüsse mit ein wenig Salz und Kuchen, oder mit Borstorferäpfeln genossen. Das Häutchen der frischen Wallnußkerne hat man gegen Kolikbeschwerden wirksam gefunden. Überhaupt verdienen die frischen Nüsse in Diarrhöe, Ruhr ꝛc. sehr empfohlen zu werden. Gebackene Nüsse sind eine gefährliche Leckerey.

O.

Obst. Jedes Obst erfordert als ein schwach reizendes Nahrungsmittel eine kraftvolle Verdauung und viel körperliche Bewegung, wenn es der Gesundheit nicht nachtheilig werden soll. Bey schwachem Magen, der starke Reize nöthig hat, wenn er in den gehörigen Grad der Thätigkeit gesetzt werden soll, ist es, vermöge der Säure und den Blähungen, die sich aus demselben entwickeln, höchst gefährlich und erregt bey vielem Genusse unausbleiblich das Heer der Verdauungsleiden, welche Hypochondrie, Kolik, Diarrhöe, Magenkrampf ꝛc. heißen. Lebten wir noch im Stande der Natur, so, daß unser Magen nicht durch gekünstelte, warme Speisen und Getränke, durch Fleischnahrung und Gewürze verwöhnt wäre, und unsere Nahrung von Jugend auf in weiter nichts als rohen Feldfrüchten und frischem Wasser bestände, so würde es ganz und gar nicht die Frage seyn können, ob der Genuß des Obstes auch wohl nachtheilig sey, und ob es nicht Personen gäbe, die es schlechter-

dings ungenossen lassen müßten, wenn sie die Dauer ihres Wohlbefindens nicht unterbrochen sehen wollen? Leider aber ist fast unsere ganze Lebensart zur Kunst geworden! Gekochtes oder geschmortes Obst bläht weniger als frisches, und erregt überhaupt weniger Verdauungsleiden. Die Gewohnheit, Obst zum Nachtische zu essen, ist ganz zu verwerfen, weil das Obst kein Reizmittel, oder kein solches Mittel ist, welches die Nerven in größere Thätigkeit bringt, und es dann bloß zum Überflusse genossen, und der bereits mit Speisen angefüllte Magen durch die Blähungen, welche sich aus dem Obste entwickeln, zu sehr ausgedehnt wird. Am besten ist es, aus Gründen, die sich aus dem Obigen ergeben, das Obst einige Stunden vor Tische zu genießen.

Öhl. Das in den Pflanzen enthaltene Öhl ist von doppelter Art: entweder ein flüchtiges, feuriges, scharfes und durchdringendes Wesen, oder eine milde, fette, butterhafte, schmierige Flüssigkeit. Ersteres hat keine nährende Eigenschaft, und man bedient sich desselben nur als Gewürz. In frischen Zustande hat letzteres nicht die geringste Schärfe; es ist süßlich, milde, und kommt seiner Natur nach völlig mit dem Fette der Thiere überein; nur daß es eine größere Flüssigkeit und eine geringere Neigung zum Gerinnen hat. Wenn aber das Öhl alt wird, so nimmt es auch eben eine so große Schärfe und starke Fäulniß an, als das thierische Fett, und wirkt dann auf eine schädliche Art in unserm Körper. Wer das mit den Speisen genossene Öhl in seinem Magen nichr verdaut, der befindet sich in einem oder zwey

Tagen eben so, als hätte er altes verdorbenes Öhl zu sich genommen.

Der öftere und reichliche Genuß öhliger Speisen ist keinem Menschen gesund. Man muß viel gute, scharfe Galle haben, wenn man das Öhl verdauen will. Geschieht dieses nicht, so kann kein Milch- und Nahrungssaft daraus bereitet werden, sondern das Öhl verdirbt im Magen und verunreinigt ihn. Wenn aber das Öhl verdaut wird, so nährt es; allein es macht fette, schwammige Körper; am meisten in den Ländern des gemäßigten Klima. Außer dem Baumöhl, welches unser gemeinstes Öhl und auch das beste ist, hat man noch das Rübsamen- und Dotteröhl. Beyde sind an Süßigkeit, Reinheit und Güte weit schlechter als das Baumöhl, werden aber doch statt desselben von gemeinen Leuten gebraucht.

Ofner. Ein herber, aromatischer, kraftvoller Wein. Er ist erhitzend und etwas schwer, wie auch einiger Maßen verstopfend. Man soll ihn daher mäßig trinken.

Oliven. Frische Oliven kann nur der robusteste Magen ohne Gefahr zu sich nehmen; sie schmecken überdieß sehr unangenehm. Die eingemachten Oliven werden als Salat genossen, erfordern aber starke Verdauungskräfte. Die aus der Provence sind am angenehmsten.

Orleanswein. Ein französischer, rother, heller Wein, der das Mittel zwischen Burgunder und Kahors hält.

Orf, Urf, Norfling, Elft, Wurfling. Dieser Fisch lebt in den Flüssen Englands und des südlichen Deutschlands, besonders im Rhein. Sein Fleisch ist

mürbe, wohlschmeckend und leicht verdaulich. Im April und May ist er zur Speise am besten.

Orange, Pomeranze. Es gibt viele Varietäten der gemeinen oder bittern Pomeranzen, von denen einige einen süßen, sauren oder einen süßsäuerlichen Geschmack haben. Man wählt die letztern allein zur Speise, die daher ein vortreffliches Erquickungsmittel in der heißen Jahreszeit und bey Fieberhitze sind. Den Saft der sauren braucht man statt des Citronensaftes. Der Geschmack der eßbaren Art ist weinhaft, süß und angenehm. Die Rinde ist mehr oder weniger bitter, und hat viel von einem feurigen, scharfen Öhl in sich. Man macht die Pomeranzen in Zucker ein, verfertigt davon Compotes, Marmeladen, Branntwein und allerley Gebackenes. Bey Tische wird von den Pomeranzen am gewöhnlichsten der Saft zur Bereitung des sogenannten Bischoffs und der Orangeade gebraucht, oder an den Speisen zu Soßen, an Fleischbrühen statt des Citronensaftes. Er ist auch wirklich angenehmer und viel milder. Man muß aber den Saft nicht eher an ein Gericht thun, als bis es ganz fertig ist, denn wenn er mitkocht, so verliert er seinen angenehmen Geschmack. Die eingemachten Schalen treiben die Blähungen, haben aber einen brennenden Geschmack und sind von hitziger Wirkung.

Ortolan, Kornfink, Fettammer. Ein kleiner, sehr fetter, ungemein delikater Vogel, der im April zu uns kommt, und im August wieder wegstreicht. Er wird von Hirse und Haber überaus fett. In Frankreich und Italien sind diese Vögel häufig und eine be-

liebte Speise. Sie werden von dort, nachdem sie gepflückt, in Schachteln eingepackt und mit Mehl bestreut worden, nach andern Orten versendet. Zu den Verwandten dieses Vogels, welche alle den gemeinschaftlichen Nahmen Ammer führen und eßbar sind, zählt man die Schneeammer, die Goldammer, die Rohrammer und die graue Ammer.

P.

Palmwein. Der Palmwein ist der aus den Palmen fließende Saft. Er schmeckt frisch vom Baume am besten; sein Geschmack ist angenehm süßlich. Er hält sich nicht lange, und die Neger haben täglich frischen.

Pappeln. Wir ziehen ihnen den Spinat vor, mit welchem sie in der erweichenden und gelinde laxirenden Kraft übereinkommen.

Paradieskörner. Diese haben einen scharfen, wie Pfeffer und Ingwer brennenden Geschmack, und werden statt des Pfeffers zum Würzen der Speisen gebraucht.

Pastete. Hat man bey Pasteten die Absicht, dem Fleische durch das Backen in einer aus Mehlteig bereiteten Schüssel einen bessern Geschmack zu geben, und sodann die gebrannte, harte Teigmasse unter das Viehfutter zu mischen, so wird der Freund einer zuträglichen und angenehmen Diät nichts dagegen einzuwenden haben. Ganz etwas anderes ist es aber mit den sogenannten Schüsselpasteten, welche man aus Blätterteig bereitet, und wobey dieser zugleich mit dem Inhalte der Pastete

genossen wird. Dieser Teig ist selten gehörig ausgebacken und zu sehr mit Butter überhäuft, als daß er nicht selbst den kraftvollsten Magen beschweren und die Gesundheit in Gefahr bringen könnte.

Pastinake. Die zahme Pastinake ist eine nahrhafte, sehr süßlich schmeckende, aber auch stark blähende Wurzel. Da sie wegen ihres süßlichen Geschmacks den meisten Personen zuwider ist, so wird sie sehr zweckmäßig mit Petersilienwurzel versetzt. Dieser Beysatz mindert nicht allein ihre Süßigkeit, sondern macht sie auch, vermöge der Reizkraft der Petersilienwurzel, weniger blähend. Mehreren Beobachtungen zufolge, sollen die den Winter über im Lande gestandenen Pastinakwurzeln giftige Eigenschaften annehmen.

Peizker oder Wetterfisch, Schlammbeisker, Pipe, Steinpeitsche. Dieser Fisch lebt in unreinen Flüssen, Sümpfen, Morästen und wühlt sich im Schlamme herum; daher er auch zur Speise nicht sonderlich geachtet wird. Eine andere und bessere Art ist der Steinpeizker oder Steinbeißer, der dem Gründling ähnlich ist und sich in den Quellen und Bächen unter den Steinen aufhält. Dieser hat ein reines und schmackhafteres, aber doch etwas schweres Fleisch.

Perlhuhn. Die wilden jungen Perlhühner sollen noch schmackhafter als Fasanen, die alten hingegen zähe und unschmackhaft seyn.

Perllauch. Ist eine Abänderung von dem Porrée, und wird wegen seines angenehmen Geschmacks noch höher als dieser geschätzt.

Persico. Ein über zerstampfte Pfirsichkerne abgezogener Liqueur.

Perusiwein. Ein wohlschmeckender und zuträglicher italienischer Wein.

Petersilien. Die Petersilie ist ein angenehmes Gewürzkraut, welches seine Reizkraft vorzüglich in den Harnwegen durch stärkere Abtreibung des Harns zu äußern pflegt. Epileptische und hysterische Personen werden jedoch mit dem Gebrauche der Pertersilie behutsam verfahren müssen, da man beobachtet haben will, daß die Petersilie im Stande sey, hysterische und epileptische Anfälle zu erregen. Man hat glatt- und krausblätterige; beyde dienen zu einerley Gebrauch. Es gibt eine Art Schierling, dessen Blätter den Petersilienblättern sehr ähnlich sind: die Hundspetersilie oder Gleiße. Wer Pastinak, Petersilie, Zellerie und Kerbel nicht genau kennt, der thut am besten, sie nur von Gärtnern zu kaufen. Die Petersilienwurzeln sind süß, scharf und gewürzhaft; man hält sie für blutreinigend.

Peter-Simons-Wein. Ein sehr süßer spanischer Wein, der seinen Nahmen von einem gewissen Peter Simon führt, welcher Weinstöcke vom Rhein nach Spanien verpflanzte.

Pfau. Dieser wird nicht anders gegessen, als wenn er noch sehr jung ist. Ein alter Pfau hat ein trockenes, hartes, unverdauliches Fleisch, und sein Braten ist auf der Tafel großer Herren ein bloßes Schaugericht. Die Pfaueneyer taugen gar nichts.

Pfeffer. Der schwarze Pfeffer ist ein stark reizendes Gewürz, das besonders kräftig auf den Magen wirkt, und daher bey allen Verdauungsbeschwerden

zweckmäßig ist, welche ihren Grund in zu schwacher Thätigkeit des Magens haben, wie es der Fall bey sitzender Lebensart und beym Genusse erschlaffender, schleimiger, die Thätigkeit des Magens nicht genug in Bewegung setzender Speisen und Getränke, z. B. des Fettes, der Salate, Gemüse, der Milch ꝛc. zu seyn pflegt. Der weiße Pfeffer wird aus überreifen und von selbst abgefallenen Pfefferbeeren bereitet, indem diese so lange im Wasser geweicht werden, bis sie aufschwellen und sich ihr Oberhäutchen leicht abreiben läßt. Ist es abgerieben, so werden die Körner getrocknet, und bekommen nun ein so weißes Ansehen. Der weiße Pfeffer reizt und schmeckt viel gelinder als der schwarze, und ist deßhalb vorzüglich solchen Personen zu empfehlen, die sich nicht an starke Reizmittel gewöhnt haben. Der Indianische oder Spanische Pfeffer; dessen Schoten haben nach ihren Abarten eine verschiedene Figur und Farbe. Sowohl sie, als die Samen haben einen sehr beißenden und brennenden Geschmack, der am stärksten im Ostindischen, etwas schwächer im Westindischen oder Spanischen Pfeffer wirkt. Der lange Pfeffer schmeckt bitterlicher und beißender, als der schwarze. Man hat ihn vorzüglich bey Magensäure empfohlen.

Pfefferkuchen, Lebkuchen. Dieser wird mitunter an Speisen gebraucht, ist aber zum rohen Genusse eben nicht zu empfehlen.

Pfeiferle, Streber. Dieser Fisch besitzt ein so vortreffliches mürbes und lockeres Fleisch, daß er in den Ländern an der Donau nur auf die Tafel der Reichen

gebracht und Herrnfisch genannt wird. Man hält ihn für den gesündesten unter allen Fischen der Donau.

Pferdemilch. Diese Milch ist den Nationen, welche Pferdefleisch essen, das angenehmste Getränk. Sie hat zwar, besonders frisch gemolken, einen widerlichen Nebengeschmack, ist aber viel flüssiger als Kuhmilch, und bekommt bey einer reinlichen Säurung einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Sie ist gesund und kühlend, kann jedoch, da sie viel Geistreiches bey sich hat, in großer Menge genossen, berauschen. Gewöhnlich trinkt sie der Kalmucke nicht frisch, sondern siedet sie, und verdünnt sie dann mit Wasser. Sie setzt keinen Rahm ab, daher sie nicht zum Buttermachen gebraucht werden kann. Aus der Pferdemilch wissen sich die Kalmucken, so wie noch einige andere Völker, eine Art von Branntwein zu bereiten (Kumiß), der zwar wässeriger als unser Kornbranntwein ist, aber einen Rausch erregt, welcher zwey Tage anhält und zugleich alle Lust zum Essen benimmt.

Pfirsiche. Diese Frucht zählt viele Sorten und Varietäten, von denen aber auch eine beträchtliche Anzahl unter die mittelmäßigen und schlechten gehört. Denn diejenigen, die nicht einen erhabenen parfümirten Geschmack und Geruch haben, sind auch nicht werth, daß man sie in den Gärten zieht und speist. Die frühe Purpur-Pfirsiche, rothe Magdalenen, den Kanzler rc. kann man mit Recht vortrefflich nennen. Die Pfirsiche, deren Fleisch weich und teigig, oder mehlig, trocken, grob und zäh ist, und die einen herben Geschmack haben, taugen nichts. Diese wohlschme-

ckenden süßen Früchte sind sehr gesund, und haben alle Tugenden jedes andern vortrefflichen Obstes, wenn man sie recht reif und mäßig genießt. Im Übermaß können sie freylich den Magen erkälten, und besonders, wenn er schon vorher verdorben war, Bauchgrimmen und Durchfall bewirken. Eine recht reife Pfirsiche wird mehrentheils roh gegessen, und dazu scheint sie auch allein bestimmt zu seyn. Man mag sie kochen oder sonst zubereiten, wie man will, so verringert man ihre guten Eigenschaften. Die schlechten, späten und hochstämmigen Sorten, die zum Rohessen zu sauer sind, werden, nachdem sie vorher geschält, von einander geschnitten, und vom Kern befreyet worden, mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenschalen in einem Tiegel gedämpft. Zum Trocknen oder Backen taugen die meisten wegen ihres vielen Saftes nicht. Zum Einmachen mit Zucker wählt man solche, die noch grün, härtlich und nicht recht zeitig sind.

Pflaume. Die Pflaumen sind in Hinsicht der Farbe und des Geschmackes sehr von einander unterschieden. Die schönsten Sorten hat Europa aus Asien erhalten, und die Damascener-Pflaume behauptet unter allen die erste Stelle. Doch sind auch in Frankreich durch Cultur vortreffliche Sorten von Pflaumen erzogen worden, die, eingemacht oder getrocknet, einen nicht unbeträchtlichen Handelsartikel ausmachen. Man theilt sie dort überhaupt in Prunes und Mirabelles. Bey jenen löst sich das Fleisch nicht vom Stein; diese haben einen vom Fleisch getrennten Stein. — Die Katharinenpflaumen, die Prunellen, welche ge-

schält, von ihren Kernen befreyt und getrocknet werden, und die Ungarischen Pflaumen sind sehr geschätzt. Außer diesen im Handel bekannten Arten schätzt man noch die Reine-Claude, die Königspflaume, die rothe Perdrigon, die Aprikosenpflaume, die Mirobolane u. s. w.

Pinie. Die Pinien oder die Kerne der Piniennüsse, welche im südlichen Europa wachsen, kommen den Mandeln im Geschmack gleich, enthalten aber noch mehr Öhl als diese. Von ihnen gilt alles, was von den Mandeln gesagt worden ist. Zum diätetischen Gebrauche dürfen bloß die weißen, dicken, frischen Pinien gewählt werden, die nicht ranzig schmecken.

Pistacien. Sie schmecken, wenn sie noch gehörig frisch sind, sehr angenehm, und enthalten, vermöge ihres Öhls und Mehls, sehr viel Nahrungsstoff. Werden sie mit dem zusammenziehend und ein wenig bitterlich schmeckenden Oberhäutchen genossen, so stärken sie zugleich den Magen, wie die bitteren Mandeln. Die ranzig gewordenen muß man meiden.

Plötze, Weißfisch. Ihr Fleisch schmeckt angenehm, ist aber sehr grätig.

Poitouwein. Ein weißer, dem Rheinwein ziemlich nahe kommender sehr gesunder Wein.

Pompelnuß. Bey uns bleibt die Pompelnuß herbe und bitter, und dient höchstens zum Einmachen.

Pontak. Ein trefflich stärkender und gelind zusammenziehender Wein, den man aber selten echt erhält, weil er in so geringer Quantität gewonnen wird, daß er nicht aus dem Lande verführt werden kann.

Porrée. Der Porrée hat mit den Zwiebeln viele Ähnlichkeit, er schmeckt, riecht und reizt aber nicht so stark, wie die Zwiebeln, und ist deßhalb ein sehr gutes Gemüse, das, vermöge seiner Reizkraft, selbst bey sitzender Lebensart und schwächlicher Verdauung wohlbekommt, vorausgesetzt, daß es nicht mit Fett überhäuft wird.

Portowein. Ein dicker, kräftig stärkender portugiesischer Wein, der besonders in England sehr beliebt ist.

Portulak, Borzelkraut. Der wilde Portulak ist herbsauer. In den Küchen ist der Garten- oder Kohl-Portulak im Gebrauch. Seine grünen keilförmigen Blätter sind voll Saft, und von gelindem angenehm säuerlichen Geschmack. Man nimmt hierzu die kühlenden Buillons, kocht sie als Gemüse zum Fleisch, oder mischt sie unter die Salat-Kräuter. Der wässerige Geschmack des Portulaks verräth, daß er nur wenig nährende Theile, geschweige denn stärkende Kräfte hat.

Preiselbeeren, rothe Heidelbeeren. Die Beeren sind roth, sehr fleischig, und reifen im August und September. Sie werden, weil sie sehr herbsauer schmecken, nicht roh gegessen. Dagegen hält man die in Zucker eingemachten Beeren für eine Delicatesse, und ißt sie zum Braten.

Prosecker Wein. Ein lieblich süßer Wein, von rothgelber Farbe und kräftigem Geruch. Friedrich Hoffman rühmt von ihm, daß er den Kopf nicht sehr einnehme.

Pudding. Dieses Backwerk ist von etwas festerer Consistenz als Brey Die Beurtheilung desselben richtet sich nach den verschiedenen Bereitungsmethoden. Im Allgemeinen läßt sich nur so viel bestimmen, daß der Pudding eine eben so wohlschmeckende als leichtverdauliche und stark nährende Speise gewährt, wenn er nicht mit Fett überfüllt ist.

Pulcianowein. Ein rother, sehr beliebter florentinischer Wein.

Pumpernickel. Der westphälische Pumpernickel wird aus grob gemahlenem oder geschrotetem Roggen bereitet. Die Westphälinger befinden sich bey diesem groben Brote gesünder und kraftvoller, als die anderen Nationen bey dem aus feinem, von der Kleye ganz befreyten Mehle bereiteten Brote.

Punsch. Der Punsch ist ein stark reizendes und schweißtreibendes Getränk, das folglich in allen Fällen, wo der Körper durch Kälte, besonders aber durch Zugluft, geschwächt, oder wo die Ausdünstung der Haut durch anhaltende Diarrhöe gehemmt worden ist, sehr wohlthätig bey mäßigem Genusse wirken kann. Er wird gewöhnlich aus Theewasser, Citronensäure, Arrak und Zucker bereitet. Folgendes Verhältniß der Bestandtheile des Punsches empfiehlt sich sowohl in Rücksicht des Wohlgeschmackes, als der Zuträglichkeit, vor vielen andern. Man nimmt auf eine Maß Theewasser den Saft von drey Citronen, sechs Loth Zucker, mit welchem das Gelbe von den Citronen abgerieben wird, und ein halbes Nößel Arrak. Die Citronen werden zuerst mittelst des Zuckers abgerieben,

und hierauf der Saft in die Terrine auf den daselbst liegenden Zucker gepreßt; dann wird der Thee und zuletzt der Arrak zugeschüttet. Punsch mit Rheinwein statt des Theewassers zubereitet ist ein überaus heftiges Reizmittel, das nur von Personen, die an den Rheinwein, oder überhaupt an starke Getränke gewöhnt sind, und auch von diesen nur in kleinen Quantitäten genossen werden darf, wenn er nicht durch Überreiz gefährlich werden soll. Wer mit Magensäure behaftet ist, muß den mit Citronensaft oder andern Säuren versetzten Punsch meiden, und dafür den Kaffehpunsch wählen. Dieser Kaffehpunsch wirkt nicht auf den Schweiß, und ist, wie die Erfahrung hinlänglich erwiesen hat, eines der besten Mittel zur Stärkung des ganzen Körpers, besonders aber zur Beförderung der Verdauung, wenn er Nachmittags statt des einfachen Kaffehs genossen wird.

Q.

Quappe, Aalraupe, Aalputte, Rutte, Trusche. Einer der wohlschmeckendsten und zuträglichsten Fische, der sich in Flüssen, Teichen und Seen aufhält. Er hat ein schleimiges Fleisch, wie der Aal. Die größte Delikatesse aber ist die große weißliche Leber, der Rogen und die Milch; jene wird von einigen Leckermäulern noch höher geschätzt, als die Hechtleber. Bey jeder Zurichtung der Aalraupe muß vorher ihre schleimige Haut abgebrüht und mit Salz oder heißer Asche abgerieben werden. Man ißt sie gebraten, gebacken

oder gesotten. Die Aalraupen, die in reinen Strömen leben, haben ein weißeres, festeres und wohlschmeckenderes Fleisch, als die in den Landseen.

Quitten. Die Früchte des Quittenbaumes reifen im Oktober, und geben dem Baume wegen ihre goldgelben Farbe ein schönes Ansehen. Sie haben einen durchdringenden, angenehmen Geruch, werden aber in unserem Klima nicht so milde, daß man sie roh essen könnte; nur die portugiesische Quitte, die größte und schmackhafteste Art, erhält in Südeuropa diesen Grad der Verfeinerung. Rohe Quitten sind besonders für Kranke eine sehr erquickende Kost. Diese Früchte sind auch bey uns geschätzt, denn sie lassen sich auf mannigfaltige Art zu Delikatessen, und selbst zum medicinischen Gebrauche zubereiten. Schon durchs Kochen nehmen sie einen angenehmen Geschmack an. Sie werden aber auch gebacken, und von den Köchen und Zuckerbäckern zu Torten, Confekt, zum Muß ꝛc. gebraucht; man macht Quittenbrot, Quittenwein, Quittenliqueur ꝛc.

R.

Ragout. Ragouts, welche mit Fett, Bratensoße, Säure und Gewürz, wie fast immer überladen sind, erfordern die kraftvollste Verdauung. Personen, deren Nerven schwächlich sind, die keine Säure und Bratensoße vertragen können, müssen die Ragouts meiden.

Rahm. S. Sahne.

Rambutan. Eine große Traubenfrucht, deren einzelne Früchte länglich rund, etwas kleiner als Zwetsch-

ken, über und über haarig sind. Der Saft soll überaus wohlschmeckend und erquickend seyn, und dem mit Zucker gemischten Citronensaft gleichen.

Rape, Rappe. Ein Raubfisch, hat ein weißes, wohlschmeckendes, gesundes Fleisch, das aber sehr grätig ist. Man kann ihn sieden oder braten, er bleibt immer leicht verdaulich. Geräuchert ist er hart und schwer verdaulich.

Rapuntik, Rübenrapunzel. Sie hat knollige Wurzeln von röthlicher Farbe und zartem Geschmack, welche wie Sellerie zum Salat benutzt werden. In Ansehung der Cultur und der Wirkung auf den Magen kommt sie mit den Sellerie überein.

Rapunzel. Von der Rapunzel braucht man Blätter und Wurzeln zum Salat, oder mit Fleisch in Suppen und Kräuterbrühen gekocht. Weil die Blätter im Winter, zumahl wenn es Fröste ohne Schnee gibt, etwas bitterer schmecken, als im Frühling, so pflegt man sie, ehe man sie zum Salat gebraucht, in heißes Wasser einzuweichen, und so den Geschmack zu verbessern. Die Wurzeln taugen nur so lange zum Salat, als sie keine Stängel getrieben haben. Sie können zwar noch als Salat gebraucht werden, allein es ist doch besser, wenn man sie vorher in siedendem Wasser aufwallen läßt, damit sie weich werden.

Ratawein. Dieser kommt aus der Gegend von Cadix, und hat viele Ähnlichkeit mit dem Malaga.

Rauke, weißer Senf, wilder Senf. Man gebraucht die Blätter zu Salat im Winter und Früh-

jahre, mit andern kühlenden Kräutern vermischt; denn für sich allein sind sie zu stark.

Rauschbeere. Ihr Geschmack ist eben nicht der angenehmste; nur wenn sie den Winter hindurch unter dem Schnee gelegen haben, sind sie erquickend, durstlöschend und angenehm

Reh. Das Rehfleisch übertrifft das des Hirschen an Wohlgeschmack; doch kommt hierbey sehr viel auf die Beschaffenheit der Weide an. Wo die Rehe auf sumpfigen Boden gehen müssen, da ist es ganz ungenießbar; aber auf hohen, mit Buschwerk bewachsenen Orten erlangen sie (die Brunstzeit zu Ende des Oktobers ausgenommen) ein ungemein schmackhaftes Fleisch, vorzüglich die Rehspießen und Schmalrehe. Diejenigen, welche über zwey Jahre alt sind, haben ein trockenes und unschmackhaftes Fleisch. Das Fleisch der Rinken (Weibchen) und der Kätzchen (Jungen unter einem Jahre) ist das beste. Sieht man darauf, welche Theile des Rehes zum Tischgebrauch die vorzüglichsten sind, so haben die Zimmerstücke, wozu der ganze Rückgrath von der Blume bis zum Bug gehört, den Vorzug, und überhaupt ist dieses Stück bey allem Wildbret das zarteste und beste; etwas schlechter allemahl die Keule.

Reiher. Sein Fleisch ist schwer verdaulich und übel schmeckend.

Reiß. Der Reiß ist eines der besten Nahrungsmittel, weil er, vermöge seiner geringen Fähigkeit zur Gährung, weder Blähung noch Säure macht. Hier und da ist es Sitte, den Reiß abzukochen, und das abgeseihte Wasser zu einem Kinder- und Krankenge-

tränke zu benutzen. Dieses Reißwasser verdient allerdings den Vorzug vor dem Graupenschleim und der Hafergrütze, weil es nicht so leicht in Säure und Gährung übergeht. Nimmt man zu dessen Bereitung gerösteten Reiß, so wird es noch besser, weil es nicht nur allein besser schmeckt, als das aus ungeröstetem bereitete, sondern weil es auch, vermöge des entwickelten brenzlichen Öhls, die Nerven des Magens in größere Thätigkeit bringt.

Rennthier. Das Fleisch ist zart, fett, überaus nahrhaft und gesund, auch das des wilden, welches häufig deßwegen gejagt wird. Dem Hirschfleische verdient das Rennthierfleisch vorgezogen zu werden. Aus dem Blute bereitet man Würste. — Die Milch ist so fett, daß sie sich schon durch bloßes Schütteln in Butter verwandeln läßt. Sie dient den Lappländern zum gewöhnlichen Getränke, wird aber in dieser Absicht, ihrer allzugroßen Fettigkeit wegen, mit Wasser verdünnt.

Repphuhn, Feldhuhn. Vom July bis zum Winter ist es am besten. Das Fleisch ist sehr zart, leicht verdaulich, wohlschmeckend und gesund. Im Winter hat das Repphuhn ein mageres Futter, und also um diese Zeit ein etwas schlechteres Fleisch. Das mit rothem Schnabel und rothen Füßen oder sogenannte Rothhuhn, welches in Italien und Spanien zu Hause ist, soll noch delikater als das gemeine seyn.

Rettig. Diese faserigen Wurzeln haben einen ihnen eigenen scharfen Geruch und Geschmack, und ihre Größe, Figur und Farbe ist verschieden. Man hat nähmlich runden und länglichen, großen und

kleinen, schwarzen und weißen Rettig. Der kleinköpfige besitzt die wenigste Schärfe. Diejenige Sorte, die man Radies oder süßen Rettig nennt, und deren Wurzel dünnlang, und oben roth ist, hat den lieblichsten Geschmack und das zarteste Fleisch. Bey den großen, sogenannten spanischen Rettigen steckt die größte Schärfe in der dicken Haut, die man daher abziehen muß. Man ißt alle Rettige roh mit Salz. Der mit Honig vermischte rohe Rettigsaft, wie auch ein mit Rettig und Honig gemachter Wein, werden in schleimigen Krankheiten als Arzney gebraucht. Wenn man die frühen Sommerrettige in einem Keller in Sand einschlägt, und zu Zeiten begießt, so treiben sie schöne weiße Keime hervor, die man abbrechen, mit einem Messer zertheilen, und als Salat zurichten kann.

Der Rettig besitzt zwar starke Reizkräfte, und ist vermöge derselben im Stande, die Blähungen aus dem Darmkanal zu vertreiben; er darf jedoch zu diesem Entzweck nur in kleinen Scheibchen genossen werden, wenn er nicht theils durch Überreiz schwächen, theils durch die Luft, welche sich aus dem in großer Menge genossenem Marke entwickelt, eine neue Ansammlung von Blähungen, oder heftigen Koliken entstehen sollen. Vorzüglich geschieht dieß, wenn man Bier dazu trinkt.

Rheinanken. S. Illanken.

Rheinwein. Einer der geistreichsten säuerlichen Weine. S. Wein.

Rindfleisch. Das Rindfleisch, worunter man hauptsächlich Ochsenfleisch versteht, ist wohlschmeckend,

nahrhaft und leicht verdaulich, zumahl von einen jungen und wohl gemästeten Ochsen. Es gibt die besten Brühen, und bekommt sowohl gebraten, als gekocht allen Menschen, selbst Kranken. Es ist merkwürdig, daß man das Rindfleisch alle Tage essen kann, ohne es überdrüßig zu werden, und ohne daß es den Magen beschweren sollte. Die Güte des Fleisches hängt sehr von der guten Beschaffenheit der Weide und der Ruhe des Thieres ab. Zum Essen sind die Rinder von drey bis sechs Jahren am besten. Alte Rinder geben zwar fette Brühen, aber ein hartes, zähes, trockenes Fleisch, das vor dem Kochen erst durch Schlagen mürbe gemacht werden muß.

Am schmackhaftesten sind zum Kochen und Braten der Brustkern, die falschen Rippen und Hüftstücke. Geschmortes Rindfleisch ist vortrefflich, selbst für Kranke. Will man einen recht mürben Rindsbraten haben, so muß man ihn acht Tage lang in Essig maceriren lassen. Wiedergenesende und Schwache, die noch kein Gemüse zum Fleisch essen dürfen, können das Rindfleisch zuweilen mit einer Petersilienbrühe genießen. Eingesalzenes Rindfleisch, so lange es frisch ist, bleibt eine gesunde und angenehme Speise; aber altes, lange in der Pökel gelegenes ist sehr ungesund, weil sein Nahrungssaft zu aufgelöst und zu scharf ist.

Geräuchertes Rindfleisch bleibt immer eine harte Speise; jedoch weniger schwer verdaulich und selbst nahrhaft, und dem Magen nicht beschwerlich ist das frisch geräucherte Hamburger Rindfleisch.

Ochsenzunge hat sowohl frisch, als auch gelinde geräuchert die Eigenschaften des besten Fleisches, und ist

leicht verdaulich. Die Kaldaunen sind schwer verdaulich und nähren schlecht. Das Fett ist ein gesundes Nahrungsmittel in den Suppen; aber Kranke und Personen mit schwachem Magen müssen das überflüssige Fett abschöpfen, und nicht mitgenießen. Das Mark in den langen Beinen ist süß, angenehm und überaus nahrhaft.

Ritter. Dieser Fisch findet sich häufig im Genfersee, wo er bis fünfzehn Pfund schwer wird, hat ein zartes und wohlschmeckendes Fleisch, das beym Kochen roth wird.

Rivesalte. Ein überaus köstlicher Wein, der dem Portoweine an Stärke beynahe gleichkommt, und von Manchen sogar dem Burgunder vorgezogen wird.

Robbe, Seekalb, gemeiner Seehund. Eines der bekanntesten und nützlichsten Seethiere, das sich in den nördlichen Meeren und großen salzigen Seen aufhält. Außer dem Fleische und Fette brauchen die Nordländer auch noch die Sehnen, Gedärme, Knochen und Felle.

Roche. Das Geschlecht dieser Fische ist groß, ihr Fleisch ist hart und schwer verdaulich, und selbst in Norden nicht sehr geachtet.

Rogen. Eine Soße von Fischrogen, wenn nur nicht zu viel Butter dazu genommen wird, ist gleich der Sardellensoße ein vortreffliches Mittel zur Beförderung der Verdauung. S. Caviar.

Roggen. Der Roggen hat unstreitig nach dem Weizen den ersten Rang unter dem Getreide. Sein Brot dient vornehmlich den nördlichen europäischen Völkern zur guten und starken Nahrung, obgleich es etwas weniger nährt, als das Weizenbrot; denn es hat weni-

ger Nahrungsschleim, und es fehlt ihm das klebrige Wesen gänzlich. Es ist mehr zur Säure geneigt, und erfordert stärkere Verdauungskräfte. Daher ist es nicht für schwache Magen; starke Leute hingegen essen es lieber, weil es kräftiger ist, und länger gegenhält. Vergleiche Brot.

Rohrbaum — Indianischer. — In Indien kocht man die aus der Erde gegrabenen jungen Schößlinge wie Kohl oder Spargel.

Man macht auch aus demselben den sogenannten Atsjaar, den die Holländer zuweilen mit nach Europa bringen, und als eine Delikatesse verkaufen.

Der Atsjaar hat nicht die süßen und milden Eigenschaften der frisch gesetzten Schößlinge, sondern ist ein scharfes, gewürzhaftes, erhitzendes Gericht.

Rohrdommel. Forster versichert, daß er die große Rohrdommel und auch die kleine selbst geschossen, und ihr Fleisch nicht übel gefunden habe. Es soll dem Hasenfleische im Geschmacke ziemlich gleich kommen.

Rokambole, Rockenbole. Diese weißröthliche Zwiebeln kommen dem Knoblauch im Geschmack und Geruch sehr nahe, nur daß sie schwächer sind. Eben das gilt von der kleinen, in dem Blumenkopfe befindlichen Zwiebel.

Rosenbrötchen. Ein angenehmes und gesundes Backwerk, das man statt der gewöhnlichen Semmel in Suppen zu schneiden pflegt. Vorzüglich verdient es in Krankheiten benutzt zu werden, die ihren Grund in Schwäche und Erschlaffung haben.

Rosenwasser. Ein sehr angenehm reizendes Wasser, das dann und wann in der Küche unter Backwerk

gemischt wird, um demselben einen angenehmen Geruch mitzutheilen. Von demselben gilt das, was von dem Rosenbrötchen gesagt wurde.

Rosinen. Dieses sind die an der Sonne getrockneten Weinbeeren. Die größten heißen Zibeben, und kommen von Damascus, Smyrna und der Insel Cypern. Sie müssen länglich, dick, fett und hart seyn; haben nur einen oder oft gar keinen Kern, und schmecken nicht so angenehm süß, als die gemeinen großen Rosinen. Alle aber müssen eigentlich rein, trocken, hart, dick und doch saftig seyn. Die kleinen Rosinen (Korinthen) wuchsen ehedem nur zu Korinth, heut zu Tage aber auch auf den griechischen Inseln Zante, Cephalone, in Natolien und auf Morea. Die Güte dieser kleinen Rosinen besteht darin, daß sie frisch und klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit den kleinen spanischen Rosinen, die etwas größer sind, vermengt seyn müssen.

Die Rosinen überhaupt haben eine nährende Kraft, vorzüglich die ganz großen, die man auch Zibeben, Damascener-Rosinen und lange blaue Rosinen nennt, vermöge ihres vielen Zuckerstoffes. Averroes rühmt sogar von ihnen, daß sie dick und fett machten. Galen empfiehlt sie vor und nach Tische, mit Wein genossen, oder auch nur mit Wein gewaschen, als Magenstärkung. In zu großer Menge genossen erregen sie jedoch leicht Gährung, Säure und Blähungen. Die Korinthen sind weniger nahrhaft und gehen leichter in die saure Gährung, als die großen.

Überhaupt werden die Rosinen als Gewürz an vielen Speisen gebraucht. Als Arzney lösen sie auf, erweichen den Leib, laxiren gelinde u. s. w.

Rothgans. Gezähmt und gemästet ist sie ein Leckerbissen, der aber alle bösen Eigenschaften mit dem übrigen Gänsefleische gemein hat.

Rothkehlchen. Das Rothkelchen ist ein wohlschmeckendes und gesundes Vögelchen.

Rübe. Unter diesem Namen begreift man drey verschiedene Geschlechter von Wurzelgewächsen. Die gelbe Rübe ist die bekannteste.

Das andere Geschlecht von Rüben heißt Mangold. Die rothe Mangold oder die rothe Rübe zeigt wiederum verschiedene Abänderungen in der Größe und Farbe, denn man sieht auch gelbe und grünliche. Man braucht theils die Blätter, die einen wohlschmeckenden Kohl liefern, theils die Wurzeln. Diese kann man wegen ihrer großen Süßigkeit nicht anders, als in Essig eingemacht, essen. Sie sind eine vortrefflich kühlende, lindernde, durstlöschende und erweichende Speise, und können im Winter die Stelle des frischen Obstes in allen Krankheiten vertreten, wo es dienlich ist, und wo scharfe Säfte zu verbessern sind. Sie sind auch in Brustkrankheiten und im Husten sehr zu empfehlen, befördern einen gelinden Stuhlgang, und sind daher hartleibigen Personen zur Abendspeise sehr anzurathen, besonders wenn diese Wurzeln frisch eingemacht und mit ihrer eigenen Brühe genossen werden. So sind sie überhaupt am gesündesten; denn wenn sie zu lange in Weinessig gelegen haben oder mit zu viel Meerrettig,

Kümmel und Coriander vermischt, sind sie zu scharf, sauer und erhitzend.

Brassica rapa ist eine Gattung des Kohlgeschlechts, welches in Holland wild wachsen soll. Zu den Abarten derselben gehören unter andern die weiße Rübe, die Tellerrübe, die märkische Rübe und die Turnips. — Die Tellerrübe (Mayrübe) hat ihren Nahmen von der breiten tellerförmigen Wurzel, woran sich in der Mitte nur ein kleines Schwänzchen befindet. Sie werden kurz vor dem May gesäet. Von den märkischen Rüben haben die Teltauer wegen ihres angenehmen Geschmacks in Deutschland vor allen den Vorzug.

Eine gute Rübe muß, wenn man sie zerbricht, knacken, und auch gegessen scharf und etwas bitter seyn. Den Menschen geben die Rüben, besonders jung, eine angenehme, süße und sehr gesunde Nahrung; ja sie sind auch, wenn sie recht lange gekocht werden, weniger blähend als sonst, und wegen ihres mehligen Bestandtheiles ungemein nahrhaft. Man kann sie auch in Ermanglung der Gerste oder der Kartoffeln zur Verlängerung des Getreidemehls gebrauchen.

Die kleinen Rüben werden auf warme Böden geschüttet, oder auch geschält und ungeschält angerichtet und an die Luft gehängt, daß sie trocken und welk werden. Diese welken Rüben sind für das Gesinde eine gute Winterspeise, für zärtliche Personen aber schwer verdaulich.

Die großen Wasserrüben sind zwar süß, aber doch sehr wässerig und ungemein blähend. Die meisten Rüben haben seifenartige und auflösende Kräfte, und man

lobt die davon gekochten Brühen oder den frisch ausgepreßten und mit Zucker vermischten Saft in trockenen Brust- und Halskrankheiten, in der Wassersucht u. s. w.

Rüben-Kerbel, Peperlepay. Diese Pflanze hat fast ein Blatt, wie der Schirling, und sie wird daher von vielen Ärzten für giftig, oder doch für verdächtig gehalten. Dessen ungeachtet werden die jungen knolligen Wurzeln zu Anfang des Frühjahrs theils roh mit Essig nnd Öhl, wie Salat, theils in Suppen gekocht, häufig gegessen. Wenn die Wurzel größer wird, ist sie lang, und dann gebraucht man sie mehr zur Speise.

Rum. Hierzu nimmt man in Jamaika 1) Melasse (Zuckersyrup), 2) den Zuckerschaum beym Kochen, 3) den Bodensatz, das Sediment des gekochten Zuckers, und 4) Wasser. Auf einigen Inseln jedes zu einem Drittel. Der gute Rum, der die Probe aushält, erfordert eine doppelte Destillation. Der junge frische Rum wird wegen seiner Schädlichkeit Mordteufel genannt; nach einem Jahre verliert sich diese Schädlichkeit. Vgl. Arrak und Branntwein.

Ryffwein. Dieses ist der beste Schweizerwein, der dem Rheinweine gleich geschätzt wird; er heißt auch Vin de la cole.

S.

Sälbling, Salvelin, Schwarzreutel. In den Seen des südlichen Deutschlands, z. B. in Baiern, ist er einheimisch und wird gewöhnlich zwey bis drey,

zuweilen auch wohl sechs bis zehn Pfund schwer. Er laicht vom Oktober bis Dezember. Sein wohlschmeckendes Fleisch wird geräuchert und wie Lachs verkauft.

Safran. Der gute Safran muß purpurroth, zwar glänzend, aber nicht schmierig und feucht, sondern trocken und zerbrechlich seyn. Er hat einen eigenen Geruch, einen bitterlichen gewürzhaften Geschmack und färbt das Wasser gelb. Es ist glaublich, daß der gekochte oder mit warmen Speisen vermischte Safran schwächer wirke und seine flüchtigen, geistigen, öhligen Theile verliere, in welchen die Kraft allein liegt; denn die Orientalen genießen ihn doch in Menge ohne Schaden. — Der Safran ist ein starkes Reizmittel, und deßhalb in allen Fällen, wo es dem Körper an Reiz fehlt, z. B. in Bleichsucht, Wassersucht, Husten von Schwäche, ein sehr zuträgliches Speisegewürz. Schädlich hingegen ist er allemahl da, wo das Blut in zu starker Bewegung ist, wo sich das Herz zu heftig zusammenzieht.

Sehr schicklich wird der Safran allen breyigen, schleimigen Speisen, Klößen ꝛc. beygefügt, eben weil dergleichen Nahrungsmittel die Thätigkeit des Magens nicht genugsam befördern.

Sago. Der Sago enthält viel zähe, dickschleimige Bestandtheile, und muß daher gut verdaut werden. Ißt man die Körner in den Suppen ganz, so sind sie blähend, schwer verdaulich und gering nährend Sie hinterlassen dann in Menge einen Kleister, der den Leib und die Gefäße verstopft. Am besten ist es, nur den mit Wasser oder Fleischbrühe ausgekochten dünnen

Schleim zu genießen. Die Sagokörner müssen aber lange kochen, ehe sie zergehen, weich werden und ihren Schleim von sich geben.

Die Sagosuppen und Sagogetränke rühmt man ungemein als medizinische Nahrungsmittel in der Lungensucht, im Podagra, in rheumatischen und katarrhalischen Krankheiten.

Sahne (Rahm, Obers). Dieses ist der auf der Milch schwimmende fette Theil, und besteht meistens aus Öhl, dem noch wenig molkige und käsige Theile beygemischt sind. Es ist sehr nahrhaft, daher man sich dessen zum Kaffeh zu bedienen pflegt, woran man aber Unrecht thut, weil dadurch dessen Öhl und Hitze vermehrt wird. »Vollblütige und fette Leute«, sagt Unger, »sollen dieses unterlassen, und besonders die, welche einen schwachen Magen haben, weil ihn altes Öhl noch schlaffer macht.«

Salat, Lattich. Die vielen Abarten dieses Gewächses kann man füglich unter zwey Geschlechter bringen: das eine ist der Kohlsalat, das andere der wälsche Salat. Aller Lattichsalat, so lange er jung und zart ist, hat einen süßlichen, milchigen Saft; wenn er aber schon einen Stängel getrieben hat, so ist der Saft bitter. Er ist kühlend und erfrischend. Der gewöhnliche Salat erfordert noch mehr Behuthsamkeit im Genusse, als die gekochten Gemüse, weil er nicht allein des rohen Krautes, sondern auch des beygemischten Essigs und Öhls wegen, die innerliche Wärme verringert und die Nervenkraft schwächt. Deßhalb ist er auch nur für fette Personen, welche einen Überfluß von

innerlicher Wärme haben, und überhaupt nur für diejenigen, deren Verdauung und Ernährung sehr gut von Statten geht, eine zuträgliche Speise.

Wessen Magen hingegen schwächlich ist, wer nicht viel Fett und nicht viel innerliche Wärme besitzt, wer kein Gemüse ohne Beschwerden ertragen kann, wer von Magensäure geplagt wird, muß den Salat, als eine der Dauer des Wohlbefindens höchst gefährliche Speise, meiden. Frisches Provencer-Öhl und guter Weinessig sind am besten zur Bereitung des Salats. Kann man es nicht gut haben, so nehme man frisches Mohnöhl oder jungen Rahm. Ein Beysatz von Zucker oder hart gekochten Eydottern ist eben so schicklich als zuträglich, besonders für Personen, deren Verdauungskraft eben nicht die stärkste ist, weil dadurch nicht allein eine innigere Verbindung zwischen Essig und Öhl bewirkt wird, sondern weil sie auch durch diesen Beysatz weniger schwächende Wirkung auf den Magen äußern. Der Salat, als Gemüse genossen, ist allen denen Personen gesünder, die Essig und Öhl nicht vertragen können.

Salbey. Diese wächst im mittägigen Europa wild; bey uns wird sie in Gärten ihrer Blätter wegen gebaut. Man spickt damit die Hammelbraten und Schinken, braucht sie zum Aale und an Fleischbrühen, backt sie auch mit Eyern in einer Pfanne.

Mit warmem Wasser oder Wein ausgezogen gibt sie einen stärkenden und blutreinigenden Trank, der in vielen Lungen- und Magenkrankheiten, wie auch gegen die von Erschlaffung der festen Theile herrührenden Nachtschweiße und gegen den Ausfluß der Milch

aus den Brüsten, nach Entwöhnung der Kinder, sehr zu empfehlen ist.

Salz. Das Salz ist ein Reizmittel, und folglich im Stande, die Nervenkraft in größere Thätigkeit zu setzen. Überdieß macht es den Geschmack der Nahrungsmittel angenehmer, und trägt als ein mildes Gährungsmittel sehr viel zur Auflösung der erdigen und schleimigen Bestandtheile derselben bey. Alle diese Wirkungen sind jedoch so gelind, daß man es, wie Unger sagt, kaum eine Arzney nennt, weil es nur in großer Menge starke Veränderungen macht, und keine furchtsame Einschränkung, weder der Dosis, noch des Gebrauchs überhaupt, bey verschiedenen Arten der Speisen und Getränke erfordert.

Völlig ungegründet ist der Verdacht, daß durch den Genuß des Salzes Veranlassung zur Erzeugung des Nierensteins gegeben werde.

Santowein. Dieses ist ein goldgelber, lieblich schmeckender Wein, der viel Ähnlichkeit mit dem Ungarwein hat. Er kommt aus der Gegend von Verona.

Sapotille. Die Sapotille kann nicht eher genossen werden, als bis sie einige Zeit gelegen hat und zu Teig geworden ist.

Saragossawein. Einer der besten spanischen Weine.

Sardelle. Gute und frische Sardellen müssen hart, auswendig weiß, inwendig röthlich und bey Eröffnung des Fäßchens nicht übelriechend seyn. Sie haben einen angenehmen Geschmack und werden als Salzfisch gegessen. Vermöge der Reizkraft des Seesalzes ha-

ben sie einen sehr wohlthätigen Einfluß auf die Verdauung der Speisen, und wegen ihres zarteren Fleisches noch Vorzüge vor den Häringen.

Sardellensalat darf nicht mit Essig überhäuft werden, wenn er schwächlichen Magen recht wohl bekommen soll.

Die Sardellensoße ist nicht allein sehr nahrhaft sondern auch ein vortreffliches Mittel zur Beförderung des Appetits und der Verdauung.

Sarturey. Der Garten-Sarturey besitzt einen bitterlichen, gewürzhaften Geschmack und angenehmen Geruch, und wird sehr zweckmäßig in einigen Gegenden Bohnenkraut genannt. Vermöge seiner aromatischen Reizkraft ist er im Stande, die Verdauung und den Abgang der Blähungen zu befördern.

Sauerampfer. Es gibt verschiedene Gattungen von Sauerampfer, von denen der große spanische und der mit runden Blättern in den Gärten die gewöhnlichsten sind. Man braucht ihn zu kühlenden Bouillons, kocht ihn, mit Spinat oder Melden vermischt, als Gemüse, oder allein zu Lamm-, Kalb- und Hühnerfleisch; auch wird Salat davon bereitet.

Schaffleisch. Dieses wird nicht sonderlich geschätzt, weil es zähe und klebrig ist, auch wohl oft keinen guten Nahrungssaft geben kann, da ein Schaf vielen, aus unreinen und verdorbenen Säften entstehenden Krankheiten unterworfen ist. Inzwischen wird es doch oft statt des Hammelfleisches gespeist, und in diesem Falle sollte man keine anderen als zweyjährige Schafe, die auf der Frühjahrsweide fett gemacht worden sind, schlachten.

Schafkäse. Der Schafkäse ist sehr nahrhaft, und wenn er so lange gelegen hat, bis ein Theil seiner Masse, durch die Fäulniß aufgelöst, die Natur des flüchtigen Laugensalzes angenommen hat, auch leicht verdaulich, weil jene flüchtigen Stoffe die Nerven des Magens zu starker Thätigkeit reizen.

Schafmilch. Die Schafmilch enthält mehr Rahm als die Kuhmilch; daher ist sie nahrhafter und sättigender als letztere. Sie enthält aber auch viel zähen Käsestoff, und erfordert deßhalb starke Verdauungskräfte, wenn sie wohl bekommen soll. Durch den Genuß der Schafmilch verderben sich im Sommer viele Leute den Magen, und ziehen sich Erbrechen, Durchfälle und Fieber zu.

Scharre. Ein Plattfisch, der für eine Art kleiner Zungen gehalten und im europäischen Ocean, besonders am holländischen Strande gefangen wird. Diese Fische werden gedörrt und verschickt. Im Anfange sind sie sehr schmackhaft, und werden wie Schollen trocken aus der Hand gegessen; aber die überjährigen, welche öfters zu uns kommen, haben allen Geschmack verloren.

Schellfisch Dieses ist eine Kabeljauart, die im Nordocean, zuweilen auch in der Ostsee in sehr großer Menge gefangen wird. Sie schmecken, besonders wenn sie lebendig zerschnitten worden, vortrefflich, und werden in Friesland mit Butter, Senf und Erdäpfeln gegessen. Man lobt überhaupt sowohl das frische, als auch trockne Fleisch dieser Fische ungemein, weil es zart, mürbe, blättrig und leicht verdaulich ist. Einige Ärzte erlauben daher diese Fische selbst den Kranken.

Schildkröte. Das Fleisch der Schildkröten gehört unter die weniger reizenden Fleischsorten, und

steht zwischen den Fischen und Landthieren in der Mitte. Die Landschildkröten sollen viel Ähnlichkeit mit dem Lammfleische haben. Das Fett derselben ist überaus mild. Die gemeine Flußschildkröte wird in Italien, Dalmatien und vielen Gegenden der Donau häufig gegessen. Das Fleisch der Schildkröte soll das Kalbfleisch an Wohlgeschmack und Güte übertreffen. Das Schildkrötenfett, mit Salz versetzt, soll noch besser wie Butter schmecken.

Schinken. Der Schinken besitzt, vermöge des Salzes und besonders der Rußtheilchen, noch mehr Reizkraft, als das frische Fleisch. Da aber durch das Kochen der größte Theil der Rußtheilchen wieder verloren geht, so sollte man ihn nicht anders, als roh genießen. Die zähen, schweren fleischigen Fasern dürfen bloß ausgekaut und nicht mit verschluckt werden. Eben wegen ihrer, die Thätigkeit der Nerven befördernden Kraft sind einige Schnittchen roher Schinken, zum Beschluß der Mahlzeit genossen, ein sehr wirksames Mittel zur Beförderung der Verdauung. Nächst dem rohen Schinken ist der gebackene zu empfehlen.

Schiraswein. Der Schiras ist der beliebteste Wein in der Levante, denn er hat viel Geist und einen Geruch der die Mitte zwischen Champagner und Burgunder hält; er ist weder zu süß, noch zu sauer, und besitzt eine gelinde zusammenziehende Kraft. Es gibt rothen, gelben und weißen. Er dauert aber nicht lange, und muß, wenn er verführt werden soll, eingekocht seyn.

Schlehe, Schwarzdorn. Diese Frucht hat einen runden, harten Stein, saftiges, sehr saures und

zusammenziehendes Fleisch. Arme Leute essen sie entweder roh, oder gebacken und gebrüht. Man vermengt sie in abgekochtem und kalt gewordenen Essig mit Zimmt und Nelken, und legt sie für den Winter ein.

Auch gibt diese Frucht, wenn man sie roh oder gedörrt mit gutem Wein oder frischem Most zusetzt und damit gähren läßt, einen sehr angenehmen, wohlriechenden, haltbaren und nicht so leicht berauschenden Wein. Endlich ist sie auch ein kräftiges und vortreffliches Mitrel Weine zu verbessern.

Schleihe. Dieser Fisch hat zwar einen angenehmen süßlichen Geschmack, aber ein sehr grobschleimiges, rohsaftiges, ungesundes Fleisch, das starke Verdauungswerkzeuge erfordert. Nach dem Genusse desselben esse man einige Bissen mit Ingwer, Salz und Pfeffer bestreutes Brot, und trinke einige Gläser Wein.

Schlippermilch, Sauermilch. Dieses ist die abgeseihete Milch, die einige Tage gestanden hat, und in welcher schon einige freywillige Scheidung des molkigen und käsigen Theils vorgegangen ist. Sie ist klumpig, säuerlich, von erfrischendem Geschmack, aber schwer verdaulich.

Der Topfen, oder der geronnene käsige Theil der Milch, nachdem Rahm und Molken davon abgenommen sind, und aus welchem man die schlechten Käse macht, ist zwar weich und säuerlich, aber schwer verdaulich. Gute Dickmilch ist durchaus gleich, ohne Molken, ganz weiß, schlüpfrig und zusammenhängend, so daß, wenn man den Kübel neigt, alle Milch daraus rinnt. Sie schmeckt süß und angenehm, und ist, gut verdaut, noch

einmahl so nahrhaft, als die süße Milch. Man wird der dicken Milch nicht so bald überdrüßig; auch hält sie sich länger.

Schmerl, Schmerling oder Bretgründling Überhaupt sind diese Fische von ganz vortrefflichem Geschmack, sehr gesund und eine herrliche Speise für Kranke. Im Februar und März sind sie am schmackhaftesten. Im April laichen sie.

Schnecke. Es werden zwar verschiedene Arten Erd-Schnecken, sowohl mit als ohne Gehäuse, von vielen Nationen häufig gegessen; allein unter allen Landschnecken ist die europäische Garten- oder Weinbergsschnecke zur Speise am besten, weil sie die größte ist; denn sie erreicht wohl die Größe eines Hühnereyes. Man hält sie auch für die schmackhafteste, weil sie von Feldkümmel und andern aromatischen Kräutern lebt, die ihr einen bessern Geschmack geben. Sie ist allerdings eine delikate Speise, besonders wenn man sie von dem äußerlich daran hängenden Schleim wohl reinigt. Die Schnecken enthalten, vermöge ihrer vielen Gallerte, viel Nahrungsstoff; sie müssen aber ganz weich gekocht, und überdieß mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt werden, wenn sie der Magen gut vertragen soll. — Die Schneckenbrühen enthalten lindernde Säfte, und können im trockenen und schwindsichtigen Husten ein wohlthätiges und geschmeidig machendes Brustmittel seyn. Man kocht zu diesem Behufe acht bis zehn Stück in einer halben Maß Wasser.

Schneeammer, Schneevogel. Das Fleisch dieses Vogels, besonders wenn er lange Hanfsamen und Hirse gefressen hat, ist sehr fett und schmackhaft.

Schneegans. Eine besondere Art wilder Gänse die Schnee- oder Hagelgänse in Sibirien, welche von ihrer weißen Farbe den Nahmen haben. Sie sind sehr leicht zu fangen und machen einen Hauptheil der Nahrung der dortigen Einwohner aus. Im Fleische sind sie unsern wilden Gänsen ähnlich.

Schnepfe. Diese ist einer der schmackhaftesten und leicht verdaulichsten Vögel. Der Schnepfendreck schmeckt wirklich sehr angenehm, wozu aber wohl die Zubereitung desselben viel beytragen mag; denn er wird zugleich mit dem klein gehackten Gedärme, worin er sich befindet, in Butter gebraten und mit ein wenig Muskatnuß gewürzt, auf geröstete Semmelscheibchen geschmiert genossen. Die Wald- oder Holzschnepfen nähren sich mit allerhand Kräutern und Wurzeln, und sind im Herbste am fettesten. Die Moos-, Rint- oder Groß-Schnepfen, die man auch Brachvögel nennt, geben den Waldschnepfen an Delikatesse nichts nach. Sie nähren sich auch von Wurzeln. Die Wasserschnepfen fressen außerdem noch Frösche und Wasserinsekten, und daher schmeckt ihr Fleisch etwas nach Fischen. Sonst sind alle Schnepfen ein zartes, leicht verdauliches, sehr gesundes Wildbret.

Schöps oder Hammel. Zur Speise muß man ein- bis fünfjährige Hammel nehmen, und dann ist das Fleisch etwas fester als Rindfleisch, aber leicht verdaulich und nahrhaft. Die fünfjährigen sollen das schmackhafteste Fleisch liefern. Das Schöpsenfleisch ist weit angenehmer und gesünder, wenn die Thiere den größten Theil des Jahres in freyer Luft zubringen, und ihr

Futter auf Brachen suchen, wo viel Quendel und andere aromatische Kräuter wachsen, als wenn sie beständig in Ställen gefüttert werden. Der Hammel wird in kurzer Zeit fett, wenn man ihm geschnittene Rüben, mit Salz und Hafer vermischt, zu fressen, und täglich nur ein Mahl zu saufen gibt. Das Hammelfett ist nicht so gesund als das vom Rinde und Kalbe; es gerinnt leicht im Magen und verursacht Drücken, Kolik und Magenkrampf, vorzüglich wenn man Bier darauf trinkt, oder es mit sauren Sachen ißt. Die Hammelfüße haben viel schleimige Gallerte; daher wird eine Brühe davon mit feinem Gries gekocht und alle Morgen getrunken, gegen die trockenen, salzigen, gichtischen und schwindsüchtigen Husten sehr gelobt. Gebackener Hammelkopf ist ein gesundes Essen.

Scholle, Platteiße, Goldbutte. Unter diesen Nahmen bekommen wir meistens die kleinsten und schlechtesten Fische; eine Art, die Niemand an den Seeküsten essen mag; ja mehrentheils nur getrocknete Zungen und Scharren. Die Schollen werden in der Nordsee gefangen, und sind frisch gesotten mit Butter und Petersilienkraut, oder mit einer Eyer-Essigsoße oder Sauerampferbrühe ein herrliches Essen. Etwas gesalzen und leicht gedörrt werden sie verschickt, und in Deutschland häufig verbraucht. Das Fleisch der Schollen hat ein leimiges Wesen an sich, daher es zwar nahrhaft ist, aber nebst guten Soßen auch einen gesunden Magen erfordert.

Schwaden oder Mannagrütze. Der Schwaden gibt, mit Milch gekocht, überaus wohlschmeckende Suppen und Breye, die aber schwer verdaulich, blähend und stopfend sind.

Schwämme. Die eßbaren Schwämme stehen fast allgemein in dem üblen Rufe, eine nahrlose, schwer verdauliche Speise zu seyn. Chemische und diätetische Versuche haben indessen gelehrt, daß sie jenen Mißkredit wenigstens nicht ganz verdienen. Erfahrungen bestätigen es, daß die Schwämme, besonders die Stockschwämme, bey mäßigem Genusse wohl bekommen. Sind sie freylich zu alt, oder nicht vorsichtig genug zubereitet worden, so müssen sie allerdings eben so schwer verdaulich, wie zähes, altes Fleisch seyn. Die gebräuchlichsten Arten sind:

1) Der Champignon, der allgemeinste und bekannteste unter den eßbaren Schwämmen. Er schmeckt, besonders wenn er noch jung ist, und sich die Kugel zur Bildung des Huts noch gar nicht, oder nur so eben erst geöffnet hat, angenehm, hat einen etwas erdhaften Geruch, und empfiehlt sich durch ein wohlschmeckendes, weißes und saftiges Fleisch. Es finden sich aber auch noch mehrere, zum Theil wirkliche Spielarten des Champignons, die schädlich sind, und doch mit der guten eßbaren Sorte leicht verwechselt werden können; daher man der Sicherheit wegen in das Gefäß, worin die Schwämme gekocht werden, eine geschälte Zwiebel werfen soll. Wird diese blau oder schwarz, so sind giftige Schwämme darunter; behält sie aber ihre natürliche Farbe, so kann man sie ohne Bedenken essen.

2) Der Tammling. Dieser Schwamm wächst gegen den Herbst häufig in Wäldern, besonders da, wo viel Heide steht; man kennt ihn an dem saffrangelben Safte, der aus den Blättern quillt, wenn man sie verletzt.

3) Der Brätling. Das Fleisch dieses Schwammes ist fest und besitzt einen angenehmen Geruch. Man findet ihn am meisten nach einem starken warmen Regen, im Herbste auf Weideplätzen, Flußrändern und neben einzeln stehenden Bäumen.

4) Die Pilze, Pilslinge. Die besten Pilze sind diejenigen, welche einen dicken, in eine runde Kugel auswachsenden, fleischigen Stiel haben, welcher schmackhafter als der Hut selber ist. Das Fleisch ist weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch.

Die schädlichen Pilze haben einen dunkelfarbigen Hut und einen widerlichen, unangenehmen Geruch.

Schwan. Den Schwan hält man bey uns mehr der Zierde, als des Nutzens wegen; jedoch ißt man das angenehm schmeckende Fleisch der Jungen.

Schweinfleisch. Das Schweinfleisch besitzt unter allen Fleischsorten, welche von den Menschen genossen werden, die meiste reizendstärkende und nährende Kraft. Das wußten die Alten wohl, und erklärten es daher für das vorzüglichste.

Daß es bey uns beynahe allgemein in dem Verdachte einer ungesunden, schwer verdaulichen, die Säfte verunreinigenden Speise steht, daran ist bloß der Mißbrauch desselben, die übertriebene Mästung und die allzu große Fettigkeit schuld; denn fettes Schweinfleisch ist freylich eben so schwer verdaulich, wie jedes andere fette Fleisch, weil der Magensaft wenig oder gar keine Wirkung auf das Fett äußern kann, wenn es in zu großer Menge in den Magen gebracht wird, und weil das Fett selbst die Erregbarkeit der Magennerven ab-

stumpft, und auf diese Weise zuerst Verlust des Appetits und in der Folge, wenn es durch die innerliche Wärme ranzig geworden ist, Ekel und Erbrechen hervorbringt.

Nie hat man von dem mäßigen Genusse des mürben, zarten und magern Schweinfleisches Schaden bemerkt; ja es bekommt manchen Personen besser als Rind-, Kalb- und Schöpsenfleisch; daher kann es auch ohne Bedenken, mehr als jene Fleischsorten, bey schwächlicher Verdauung empfohlen werden. Am besten ist das Schweinfleisch, wenn das Thier nicht über ein halb oder drey Vierteljahre alt ist. Das Fleisch der Schweine, welche auf die Buchmast gegangen sind, hat einen Vorzug vor dem der im Stalle gemästeten. Es nähert sich mehr dem wilden Schweinfleisch.

Schwein (wildes). Im ersten und zweyten Jahre heißt es Frischling, im dritten Jahre Keuler, im sechsten Jahre ist es ein Hauptschwein. Das Weibchen nennt man Bache oder Leene. Da dieses Thier sich beständig bewegt, und weniger unflätige Sachen frißt, so ist sein Fleisch mürber, leicht verdaulicher und überhaupt gesünder und schmackhafter, als das des zahmen Schweines. Es ist ebenfalls sehr nahrhaft, sogar das Fett milde und gut. Im Sommer mästet sich das wilde Schwein, weil es dann in die Felder austritt, Korn und Obst frißt, so daß es um Martini am besten zu schießen und zu essen ist.

Nach dieser Zeit wird es wieder mager, und weil es gemeiniglich im Dezember und Januar seine Brunstzeit hat, so taugt es dann nicht mehr zur Speise, weil

es einen unangenehmen und etwas stinkenden Geschmack hat. Der wilde Schweinskopf gehört mit Recht unter die delikaten Speisen, das Fleisch daran ist mürbe, leicht verdaulich und gesund. Man ißt das Schweinewildbret gekocht, gebraten und eingesalzen.

Schwertfisch. Man ißt diesen Fisch in Italien und Frankreich sehr gerne, und zieht ihn an manchen Orten auch dem Thunfisch vor. Das Fleisch der kleinen schmeckt am besten, und ist weiß, aber nicht fett. Vorzüglich gut sind die Bauch- und Schweifstücke. Die Floßen werden eingesalzen und in Neapel unter dem Nahmen Kallo verkauft.

Sciowein. Ein sehr beliebter Wein, der die Eigenschaften des griechischen Weines hat.

Scorzonere, Haferwurz, Salsisi oder Schlangenwurzel. Dieses ist ein angenehmes, gelind reizendes und nährendes Gemüse, das unter den Krankenspeisen einen vorzüglichen Platz behauptet. Die Wurzeln sind mit einem schwarzen Häutchen bedeckt, unter welchem eine weiße Substanz sitzt, die schleimig und angenehm süß schmeckt. Die spanische Scorzonere ist viel aromatischer, als unsere einheimische. Die einjährigen und zweyjährigen Wurzeln werden gekocht als Gemüse mit Fleisch gegessen. Auch wenn sie zum Salat genommen wird, muß man sie vorher wohl abbrühen.

Seebarsch. Dieser hat unter den Barschen die schönsten Farben, und sein Fleisch ist sehr schmackhaft.

Seekrebs; s. Hummer.

Seekuh. Das Fleisch derselben ist sehr wohlschmeckend.

Seewolf. Sein Fleisch ist derb und fett, und ist im Geschmacke und seinen übrigen Eigenschaften dem Aalfleische ähnlich.

Seidenschwanz. In Rücksicht des Fleisches hat dieser Vogel die größte Ähnlichkeit mit der Drossel, ja er soll diese noch an Wohlgeschmack übertreffen. In England rechnet man ihn, besonders die Leber, unter die vorzüglichsten Leckereyen.

Sekt, Sec, Trockenbeerwein. So heißen die künstlichen südeuropäischen Weine. Die Trauben, aus denen er gepreßt wird, setzt man vor dem Keltern, besonders wenn man sie etwas früh hat lesen müssen, einige Monate lang auf einem Boden in die Zugluft, oder bringt sie in einen gelind erwärmten Backofen, damit sie erst welk werden.

Selterwasser. Dieses wegen seines angenehmen Geschmacks allgemein bekannte alkalisch-erdige Mineralwasser enthält sehr viel Luftsäure, und gewährt deßhalb in heißen Sommertagen, so wie in allen Krankheiten, die ihren Grund in zu heftiger Reizung des Körpers haben, ein sehr gutes Erquickungsmittel.

Wessen Verdauungswerkzeuge schwächlich sind, wem es an innerlicher Wärme fehlt, wer zu Blähungen geneigt ist, muß das Selterwasser meiden, weil es zu stark kühlt, die Thätigkeit der Magennerven schwächt, und Blähungen erzeugt, oder er muß es immer nur mit einem starken Zusatz von Wein trinken.

Bey Tische taugt es nur nach zu reichlichem Genuß stark gewürzter Speisen und starker Weine, um die dadurch hervorgebrachte zu heftige Reizung wieder herab zu stimmen.

Senf, gemeiner. Er ist ein sehr starkes Reizmittel, daß nur bey träger schlechter Verdauung, und nur von pflegmatischen, bleichsüchtigen Körpern gebraucht werden sollte. Die Samen benutzt man am meisten zum Möstrich .Dieser ist eine magenstärkende, den Appetit erweckende, die Verdauung befördernde, das Blut erwärmende, die dicken Säfte zertheilende und auflösende Soße in kalten Naturen, bey dem Genusse des fetten Fleisches und der fetten Speisen überhaupt. Nur schadet er, wenn der Magen zu Krämpfen geneigt ist. Man rühmt ihn gegen die Wassersucht, Milzsucht und den Scorbut.

Der beste Möstrich wird in Frankreich, zu Lyon, in Deutschland zu Regensburg und in Tyrol verfertigt. Will man ihn recht milde haben, so gieße man Essig hinzu, oder was noch besser und angenehmer schmeckt, man vermische ihn mit Wein und Zucker. Durch den Zusatz von Gewürzen wird er zu hitzig.

Söl oder isländisches Meergras. Es wächst an den isländischen Küsten auf den Klippen des Meeres. Die frischen Blätter werden wie Salat gegessen, und sehen dunkelgelb aus. Die Isländer halten aber die getrockneten Blätter für eine größere Delikatesse.

Sonnenblume. Aus den Samen dieser Blume preßt man ein Öhl, das ungemein mllde, dicker und fetter, als andere Öhle ist. Man braucht davon an Speisen ein Drittel weniger, als vom Baumöhl. Einige pflegen es zu filtriren, um es noch angenehmer zu machen.

Sorbenbeere, Spierling, Eschritze, zahme Vogelbeere. In Frankreich und Italien setzt man

die Früchte der zahmen Vogelbeeren zum Nachtische auf, welche einen herbsauren Geschmack haben. Sie werden nicht eher eßbar, als bis man sie eine Zeit lang hat liegen und teigig werden lassen, alsdann kocht man sie mit Zucker. Man kann auch durch die Gährung eine Art von Cider und einen guten Branntwein aus dieser Frucht bereiten.

Spargel. Ein stark reizendes Gewächs, das die Lebensthätigkeit aller Organe, besonders aber derjenigen, welche zur Ab- und Aussonderung des Urins bestimmt sind, befördert. Dieser nimmt bald nach dem Genuß des Spargels einen widrigen Geruch an, der dem des verbrannten Horns gleichkommt. Diese Wirkung rührt von dem flüchtigen Salze her, das in den Spargelschößlingen, aber nicht in den Wurzeln enthalten ist, daher diese ohne Geschmack sind. — Der Spargel vermehrt den Geschlechtstrieb. Die jungen Schößlinge sind es, die wir im Frühjahre zur Speise gebrauchen. Sie sehen entweder weiß oder grün aus, und schmecken süß; doch haben einige etwas Bitteres an sich. Der Spargel wird von Jedermann und das mit Recht, für eine delikate Speise gehalten, und man kann auch behaupten, daß er den meisten gesund ist.

Specht. Unter den vielen Arten der Spechte gibt es mehrere, die von den Menschen gegessen werden können. Ihr Fleisch, besonders das der Grünspechte, ist sehr schmackhaft und gesund, ob es gleich etwas hart ist. Eine geschickte Zubereitung weiß dieses zu mildern.

Speck. Alter Speck ist entweder schon ranzig, oder wird es doch sehr leicht im Magen, und verursacht so-

dann Sodbrennen und andere Folgen gestörter Verdauungskraft (s. Schweinfleisch).

Sperling, Spatz. Das Fleisch der jungen Sperlinge wurde von Galen und andern alten Ärzten sehr gerühmt, ja sogar als Krankenspeise empfohlen. Das der alten Sperlinge ist zähe und hart, und deßhalb verwerflich.

Spinat. Dieser gibt sehr wenig Nahrung, und macht wenig oder gar keinen Reiz auf die Nerven; überdieß befördert er die saure Gährung im Magen, so daß er von allen denjenigen, die zur Magensäure geneigt sind, gemieden werden muß. Für Kranke ist er bloß in den Fällen zuträglich, wo zu viel Reizung im Körper vorhanden ist, und wo er nicht stark und kräftig genährt werden darf, z. B. bey Entzündungsfiebern. Gesunde Personen thun wohl, wenn sie den Spinat immer nur mit Brunnenkresse, Kerbel und jungen Senfblättern, oder stark mit Pfeffer gewürzt genießen; um durch diese Beysätze die erschlaffende Wirkung des Spinats zu verhindern, und die fehlende Reizkraft zu ersetzen.

Sprott. Der Geschmack dieses kleinen Fisches ist vortrefflich, er wird entweder frisch gebraten genossen, oder eingesalzen und geräuchert. Zugleich mit dem Häringe kommt er in so großer Menge an die Küsten, daß man oft von einem Zuge vierzig Tonnen voll erhält.

Was von dem Häring und Bückling gesagt wurde, gilt auch von dem Sprott.

Staar. Der Staar hat ein bitteres Fleisch, so lange er von den im Kuhmiste erzeugten Insekten lebt; es wird aber wohlschmeckend, wenn er sich in Weinber-

gen von Trauben nährt. Die jungen Staare werden im Österreichischen, wenn sie fett sind, häufig genossen, und dann finden sie Einige zur Speise angenehm; etwas erwachsen hingegen, haben sie ein hartes, zähes und unverdauliches Fleisch, das nur gemeine Leute essen. Nach Bergius ist der Staar bloß eßbar, wenn ihm, sobald er geschossen ist, die Haut abgezogen, und der Kopf abgerissen wird, sonst wäre er zu pikant.

Stachelbeeren, Krieselbeeren. Die gelben schmecken süß, die rothen oder purpurfarbigen weinsäuerlich. Völlig reife Stachelbeeren sind eine sehr gesunde, und, vermöge ihres vielen Zuckerschleimes, sehr nahrhafte Frucht. Die unreifen Stachelbeeren braucht man zu Soßen, um denselben einen angenehmen säuerlichen Geschmack zu geben. Wer keine Säure vertragen kann, muß diese Soße meiden.

Stärkemehl. Dieses ist derjenige Saft der Vegetabilien, welcher am meisten zur Ernährung des thierischen Körper beyträgt. Je mehr ein Gewächs diesen enthält, desto nahrhafter ist es. Da jedoch das Stärkemehl bloß nährt, aber keine Reizkraft besitzt, so müssen mit demselben reizende Mittel verbunden werden, wenn es bey anhaltendem Gebrauche nicht schädlich werden, Verschleimung, Bleichsucht, Engbrüstigkeit u. dgl. veranlassen soll. Man muß sich also bey dem Genuß desselben, wie auch bey dem Genuß solcher Speisen, welche viel Stärkemehl enthalten, stark bewegen, und etwas Gewürzhaftes, Kümmel, Ingwer, Pfeffer, Mußkatnuß, Zimmt ꝛc. oder ein Glas guten Wein dabey genießen.

Steckrüben, Rübsen, Rübsaatwurzel. Sie sind länglich und haben unter einer schwärzlichen Haut ein sehr weißes Fleisch. Die kleinen schmecken sehr lieblich, und oft so gut, als die Teltauer. Die Großen sind holzig, wurmstichig und sehr blähend. Das von dem Kraut gekochte Gemüse ist der Rübenkohl, der nicht sonderlich schmackhaft ist, auch braucht man die Blätter zum Salat.

Steinbeißer. Ein harter, und deßhalb schwer verdaulicher Fisch.

Steinbock. Scheuchzer unterscheidet zwey Abarten der schweizerischen Steinböcke; die eine Art hält sich mehr in den niedrigen Wäldern auf, und besitzt ein weniger schmackhaftes Fleisch, als die andere Art, welche auf den höchsten Alpen von gewürzhaften Kräutern lebt, und nur im härtesten Winter herabkommt. Am besten ist das weder zu alte, noch zu junge Fleisch des Steinbockes. Im ersten Fall ist es, wie alles alte Fleisch, zähe, hart, und folglich nicht mehr zur Nahrung tauglich.

Steinbutt. Nach dem Heilbutt der größte unter allen Plattfischen, erreicht oft die Länge von drey und die Breite von zwey Schuhen. Er hält sich an den Klippen und in steinigen Gegenden des nordischen Oceans auf. Sein Fleisch ist hart und schwer zu verdauen, wenn keine gute Senf- oder Essigbrühe dazu kommt.

Steinwein. Dieser wächst bey Würzburg auf dem Gebirge, der Stein genannt, und wird allgemein für den besten Frankenwein gehalten.

Stichling (der gleitende). Der einzige Fisch seiner Gattung, den man als schmackhaft rühmt. Er wird

beynahe einen halben Fuß lang, und ist in der Gestalt dem Flußbarsche ähnlich.

Stieglitz. Er gibt zwar eben keine wohlschmeckende, doch eine gesunde Nahrung.

Stint. Dieser Fsch ist eine gesunde Speise, man mag ihn sauer zurichten, braten oder in Wein dämpfen.

Stockfisch. Soll der Stockfisch leicht verdauet werden, so muß er vor dem Kochen in Wasser oder Lauge eingeweicht werden. Nur der mürbe Stockfisch, der ohne Mühe gekauet werden kann, ist leicht verdaulich, und geschickt, erwas zur Ernährung des Körpers beyzutragen. Am besten genießt man den Stockfisch bloß in Fleischbrühe mit grünen Erbsen, oder mit Sardellensoße; gebackener, gebratener und gefüllter Stockfisch kann nur in so fern passiren, als durch das Backen und Braten die Fasern nicht aufs neue verhärtet werden. S. Kabeljau.

Stör. In Frankreich und Italien werden sie zur Fastenzeit häufig, sowohl frisch, als eingesalzen gespeist. Das Fleisch der jungen Störe ist mürbe, zart und sehr schmackhaft, man vergleicht es mit dem Kalbfleische; das der alten hingegen zu grob und zu fett, als daß es leicht verdauet werden könnte. Alle Fettsoßen sind bey den Zubereitungen des Störs verwerflich, weil es diesem Fische, selbst wenn er jung ist, nicht an Fett fehlt. In der Wolga und im kaspischen Meere gibt es noch zwey andere Störarten, nähmlich den Sterlet und Sewrjuga. Beyde Arten werden auch zur Speise gebraucht. »Alle Störarten, sagt Gmelin, sind im Herbste fetter, als zu einer anderen Jahreszeit. Die im Früh-

ling gefangenen übertreffen an Güte diejenigen, die man im Sommer bekommt; denn die Letzteren sind klein, und liefern keinen Caviar (s. d. Artikel).

Storch. Das Storchfleisch schmeckt sehr unangenehm, ist zähe und schwer verdaulich.

Strauß. Sein Fleisch ist zwar hart und schlecht, wird aber doch von Einigen gegessen. Die Eyer, welche beynahe so groß wie ein kleiner Kindskopf sind, und wovon eins drey bis vier Pfund wiegt, sättigen mehr, als Hühnereyer, ob sie gleich nicht so angenehm schmecken. Das Fett mit dem warmen Blute des Straußen vermischt, nennen die Landeseinwohner Straußenbutter, und schätzen es nicht nur als ein wohlschmeckendes Essen, sondern auch als Arzney sehr hoch.

Strietzel. Ein Backwerk, das aus schwarzem Weizenmehl, ohne alle Beymischung von Butter, bloß mit Milch und Hefen bereitet, und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gebacken wird. Dieses Weizenbrot kann als sehr zuträglich für solche Personen gerühmt werden, welche kein gesäuertes Brot vertragen können. Nur muß es gehörig ausgebacken seyn.

Strömling oder Strandhäring. Eine kleine magere Art des Härings, der jedoch auch in großer Menge gefangen wird. (s. Häring.)

Strohwein. Dieser wird aus den besten und reifesten Trauben bereitet, die man auf Stroh geraume Zeit hat liegen und einigermaßen dürre werden lassen. Er riecht und schmeckt gewürzhafter, als der aus frischen Trauben bereitete Wein, und gewährt eine minder flüchtige, dauerhaftere Stärkung.

Sülzen. Sind die Sülzen weich gekocht, welches nur bey solchen der Fall seyn kann, die von keinem Thiere genommen sind, dessen ganzes Fasergewebe durch hohes Alter zu zähe geworden und zu sehr zusammengeschrumpft ist, so besitzen sie eben den Grad der Nahrhaftigkeit, wie die anderen muskulösen Theile des Thieres. Harte Sülzenstücke, die nicht mehr zerkaut werden können, sind auch nicht leicht zu verdauen, und deßhalb eines der sichersten Mittel, die Verdauung zu zerrütten.

Suppe. Alle festen Nahrungsmittel bedürfen zu ihrer Verwandlung in Milch und Blut des Beysatzes der Flüssigkeiten, und müssen im Magen in eine Suppe verwandelt werden, wenn die Saugadern im Darmkanal fähig seyn sollen, sie aufzunehmen. Das Bier ist überdieß auch weiter nichts, als eine Suppe, oder eine Flüssigkeit, worin nahrhafte Stoffe so aufgelöst sind, daß sie weiter keine Auflösung oder Zertheilung bedürfen, um geschickt zu seyn, von den Saugadern des Körpers aufgenommen zu werden. Aus diesem Grunde wird man es ohne Zweifel einleuchtend finden, daß die Suppenform vorzüglich im Stande seyn müsse, den Verlust des Nahrungsstoffes schnell wieder zu ersetzen, oder den Körper mit möglichster Geschwindigkeit zu nähren. Aber auf der anderen Seite überhebt die Suppenform den Magen der Mühe der Verdauung beynahe gänzlich, und beym Suppengenuß wird die Verdauungskraft zu wenig geübt. Der Magen des erwachsenen Thieres muß durchaus feste Nahrung haben (wozu hätten wir auch sonst die Zähne?), wenn es recht stark und kraftvoll werden soll. Daher wird man es wohl eben so

einleuchtend finden, daß Übermaß im Suppengenusse die Verdauung schwächt, den Körper zu schnell mit Nahrungssäft überhäuft, und deßhalb Erschlaffung der Muskelfasern bewirkt, und daß häufige Suppen im Stande der Gesundheit nur für diejenigen zuträglich seyn müssen, deren Muskelfasern durch starke körperliche Bewegung zu viel Feuchtigkeit verlieren, oder durch das hohe Alter zu trocken und straff geworden sind. Bey Krankheiten verdienen die Suppen vor allen anderen Zubereitungen der Nahrungsmittel in allen denjenigen Fällen den Vorzug, wo der Körper eines schnellen Nahrungsersatzes bedarf, wo es ihm an innerlicher Wärme fehlt, und wo die Verdauungskraft so schwach ist, daß feste Nahrungsmittel einen zu heftigen Reiz auf sie machen würden.

Gesunde Personen machen es sich zur Regel, mit dem Genusse der Suppen immer ein festes Nahrungsmittel zu verbinden.

Sursackapfel. Diese Frucht besitzt einen süßsäuerlichen Geschmack. Man läßt sie auf dem Baume nicht reif werden, weil sie bey völliger Reife in einen Brey zerfallen würde. Man nimmt sie deßhalb eher ab, und läßt sie einige Tage liegend nachreifen; sie muß aber gegessen werden, sobald sie reif wird, weil sie gar nicht lange dauert.

Syrup. Der Syrup ist der dicke schleimige Saft, der bey jeder Reinigung des Zuckers aus den Hüten herabtröpfelt. Da er viele grobe Öhl- und Schleimtheile bey sich führt, so ist er zwar nahrhaft, aber sehr unrein und ungesund; denn er verschleimt den Magen,

macht viel Blähungen, und gibt einen groben Nahrungsstoff. Der von der ersten Raffination ist der schwarze Syrup, welcher am unreinsten ist, und brenzlich riecht und schmeckt. Der von der letzten Reinigung ist der weißgelbliche, klare Candissyrup, den man im trockenen Husten und in Brustkrankheiten zuweilen statt des Honigs gebraucht.

Szexarder. Ein ungarischer, leichter, rother Wein. Er hat ein gewisses Aroma und ist wohlschmeckend, ohne leicht schädlich zu werden.

T.

Taube. Die zahmen Tauben, nähmlich Haus- und Feldtauben, sind Gesunden und Kranken ein in aller Hinsicht zuträgliches Nahrungsmittel, zumahl im Herbste und Winter.

Das Fleisch der Feldtauben ist zarter und angenehmer, als das der Haustauben, weil sie mehr Bewegung haben. Die wilden Tauben schmecken auch besser, und geben noch ein mürberes Fleisch. Dahin gehören die Turtel- und die Holztaube, die Lachtaube, und die Steintauben. Die größten unter den wilden Tauben aber, die Ringeltauben, haben ein hartes, schwer verdauliches Fleisch.

Vorzüglich gesund, zart, leicht verdaulich und wohlschmeckend sind die Jungen. Das Fleisch der Alten ist meistens zu zähe und fest, als daß es wohl gekauet und verdauet werden könnte.

Taucher, auch unter dem Nahmen die grönländische Taube bekannt. Die Jungen haben ein fettes, weiches, schmackhaftes Fleisch, welches von den Isländern und Normännern zur Winterspeise eingesalzen oder auch geräuchert wird. Die Alten sind hart und unverdaulich, wie andere Wasservögel.

Thee. Der Thee ist ein Reizmittel, und bringt als solches die Lebensthätigkeit des ganzen Körpers in stärkeren Gang. Daher seine Kraft, die Neigung zum Schlaf zu verscheuchen, den ermüdeten Körper neu zu beleben und die Verdauung zu unterstützen.

»Ich gestehe gern,« sagt Forster, »daß auf meinen Reisen in Rußland und in der Südsee, nach langen Fußgängen oder Reisen zu Pferde, bey sehr heißem Wetter, und darauf erfolgter großer Abspannung, mich kein Wein, keine Art von Früchten und Getränken so sehr erquicken und stärken konnten, als einige Tassen guter Thee.« — Die nämliche Bemerkung haben Andere auch gemacht. Der Thee hat immer nach starkem Schweißverlust und großer Ermüdung sehr wohlgethan; doch muß, wenn er recht gut bekommen soll, jederzeit mit dem Genusse desselben etwas feste Speise, ein Butterbrot oder trockener Kuchen verbunden werden, so, daß der Thee einer dicklichen Suppe ähnlich wird. Geschieht dieß nicht, so äußert er seine ganze Kraft auf den Magen, und bewirkt dadurch, zumahl wenn letztere schwächlich oder sehr erregbar ist, leicht eine Überreizung, und die aus derselben entspringenden Folgen, Aufstoßen, Erbrechen ꝛc. Genießt man ihn hingegen mit Kuchen oder Butterbrot, so saugen diese den größten Theil des Thee-

wassers in sich, folglich wird die unmittelbare Berührung der Magenwände durch den Thee gemindert.

Endlich ist der Mitgenuß solcher Nahrungsmittel auch deßhalb vortheilhaft, weil dieselben, als mehr anhaltende und dauerhaftere Reizmittel, den Magen bey dem Nachlasse des flüchtigen Theereizes fortdauernd in der gehörigen Lebensthätigkeit erhalten. Kann aber der Thee, vermöge des warmen Wassers, nicht sehr leicht eine große Erschlaffung des Magens und des ganzen Körpers bewirken? Er wird dieses eben so wenig thun, als Suppe, Kaffeh, warme Milch ꝛc., »wenn man nur bey den Hauptmahlzeiten kräftige, feste Speisen, besonders Fleisch, und wenig oder gar keine Suppen genießt. Aber freylich wenn man früh Thee, Mittags Suppe und wenig oder keine feste anhaltende Speise, Nachmittags Kaffeh, Abends wieder Thee, Suppe oder dünne, weiche Speisen genießen wollte, und sich überdieß dabey der Ruhe überließe, sich wenig körperliche Bewegung machte, so würde man sein Wohlbefinden bald zerrütten, und einen aufgedunsenen, schwammigen, schlaffen Körper bekommen.

Bloß der starke Genuß von Fleischspeisen ist Ursache, daß man bey den Engländern und anderen Nationen, welche fast den ganzen Tag über Thee trinken, keine übeln Folgen für die Gesundheit bemerkt.

Wenn der Thee vorzüglich wohlschmeckend werden soll, so muß man recht helles und reines Brunnenwasser dazu nehmen, das nicht über Nacht in hölzernen Gefäßen gestanden hat. Gleich nach dem Sieden gießt man auf ein Quentchen Thee nicht mehr, wie höchstens ein Nößel Wasser auf, und läßt es nur wenige Minuten auf dem Kessel, in welchem das Wasser kochend ge-

macht worden, stehen. Ein kleiner Beysatz von jungem Rahm ist eben so zuträglich, als angenehm.

Thunfisch, Thon- oder Thannfisch. Die Cadixer hängen den Fisch am Schwanze auf, öffnen den Bauch, um das Eingeweide herauszunehmen, hacken ihn hierauf in Stücken oder Riemen, nehmen die Wirbelbeine weg, rösten die Fleischriemen, und braten sie hernach in Olivenöhl, tränken sie aufs neue mit Öhl, legen sie mit Gewürznägelein, Lorbeerblättern und Pfeffer in Fässer, und verschicken sie. Das mittlere Bauchstück wird für das fetteste und schmackhafteste gehalten. In Italien, auf der Insel Elba, macht man Bratwürste aus dem Thonfisch. Diese werden schnittweise, ohne alle andere Zubereitung, wie Cervelatewürste, in der Fasten, und an den Tagen, da man Fastenspeise ißt, mit Appetit genossen.

Thymian oder Wurstkraut. Man gebraucht die zarten Stielchen, die mit kleinen eyförmigen Blättern und in einen Quirl sitzenden Blümchen bekleidet sind. Sie sind weißlich, haben einen eigenen Geruch, einen gewürzhaften, angenehmen, stechenden Geschmack, und dienen als Gewürz an einige Speisen, vornehmlich zu den Würsten.

Tintowein. Ein dunkelrother, süßer, spanischer, gesunder Wein.

Tokayer Wein. Dieser Wein ist, mäßig genossen, mild, stärkend und gesund; doch muß er in jedem Falle ächt seyn.

Torte. Die Blättertorten, zu deren Bereitung sehr viel Butter, und überdieß Äpfel-, Birnen-, Zwetsch-

ken-, Erdbeer-, Himbeer-Muß ꝛc. genommen wird, müssen mit großer Behutsamkeit genossen werden, und schicken sich nur für Personen, deren Verdauungswerkzeuge sich in der besten Verfassung befinden. S. Kuchen.

Die anderen Torten, welche aus Kraftmehl, geriebenem Brote, Eyern und einem Beysatze von Zucker, geriebenen Mandeln und Gewürz bereitet werden (Biskuit-, Brot-, Sand-, Mandel-Torten), sind sehr nahrhaft, erquickend und stärkend, und deßhalb bey schwächlicher Verdauung, bey Ekel, Erbrechen, Durchfall, so wie überhaupt bey großer Entkräftung, sehr zuträglich, zumahl in Verbindung eines Glases guten Weins.

Trappe. Jung hat dieser Vogel ein sehr zartes, recht delikates und leicht verdauliches Fleisch, und wird gebraten auf vornehme Tafeln gebracht. Ein alter aber hat ein schwarzes, hartes, zähes Fleisch, das am besten in Pasteten taugt, wenn es vorher wie das des Auerhahns zubereitet worden ist.

Trüffel. Die Trüffeln wachsen vorzüglich im lockeren sandigen Boden der Wälder, die nicht allzu dicht sind, an Steineichen, Rüstern, Buchen, unter der Erde. Frisch geben sie einen nicht unangenehmen, doch etwas geringeren Geruch von sich, und besitzen einen süßlich gewürzhaften Geschmack. Man findet sie von der Größe einer Wallnuß bis zur Größe eines Apfels. Sie besitzen nicht allein stärkende, sondern auch nährende Kraft.

Die im Herbst gegrabenen Trüffeln werden den Frühlingstrüffeln vorgezogen.

Die Italiener halten diejenigen für die besten, welche auswendig schwarz und mit tiefen Rissen und Beulen versehen, inwendig aber weiß sind, und einen knoblauchartigen Geruch haben. Nach den schwarzen kommen die erdfarbigen, welche im Innern, gleich den Muskatnüssen, bräunlich marmorirt sind.

Die schlechtesten sind die weißen, oder weißröthlichen und glatten.

Die Trüffeln werden entweder frisch oder getrocknet zu Potagen, Ragouts, Pasteten ꝛc. benutzt.

Truthahn, Puter, Kalekutischer oder Wälscher Hahn, Kuhnhahn. Die Hähne schmecken besser, als die Hühner, und am besten die gekappten Hähne. Die jungen Puterhühner pflegt man gebraten, die jährigen in Suppen zu essen. Diese Hühnerart hat überhaupt ein zartes, leicht verdauliches, ungemein gesundes und nahrhaftes Fleisch, das man auch Kranken geben kann, und dem von gewöhnlichen Hühnern vorgezogen wird, weil es kräftiger und wohlschmeckender ist.

U.

Ukeley. Ein kleiner Weißfisch, ohngefähr einen Finger lang. Er schmeckt nicht übel, ob er gleich sonst nicht sehr geachtet wird.

V.

Valdepannawein. Der vorzüglichste unter den nicht süßen spanischen Weinen. Man vergleicht ihn mit dem Burgunder.

Vanille. Die Pflanze, welche die Vanillenbohne trägt, heißt Vanillenwinde, und wächst in Jamaika, Mexiko und Peru. Die Frucht oder Schote ist zusammengedrückt, schmal und länglich, rund, etwas runzlich, weich, und sehr glänzend fettöhlig, eine dunkelbraune Farbe, auswendig zähe, inwendig aber mit einem bräunlichen Mark versehen, worin eine Menge kleiner, schwarzer glänzender Körner sitzen.

Wenn die Schote frisch ist, hat sie einen so durchdringenden Geruch, daß er bey vollblütigen Personen Kopfschmerzen erregt. Schon getrocknet riecht sie noch überaus stark balsamisch, und ist von einen öhligen, scharfen, gewürzhaften Geschmack. Weil die Bohnen sehr öhlig sind, so verderben sie leicht. Damit sie also dauern mögen, und über Meer leicht verschickt werden können, so bestreut man sie mit feinem zerstoßenen Kanarienzucker. Diese Bohne ist ein sehr hitziges Gewürz, welches man am meisten zur Verfertigung der Chokolade gebraucht.

Vejenzawein. Ein süßer, etwas pikanter, rother italienischer Wein.

Veltlinerwein. Ein starker, geistreicher Wein. Im Anfange ist er süß, wird aber bald gewürzhaft.

Verdrawein. Ein vortrefflicher, toskanischer Wein.

Vernacewein. So vortrefflich wie der Verdra. Er wird häufig aus Genua nach England und Frankreich verführt.

Viper. Die europäische Natter ist im südlichen Deutschland, häufiger aber in Italien und Spanien zu

Hause, und hält sich gern in und bey Waldungen auf, wo steiniger und kalter Boden ist. Das Fleisch wird nicht sowohl als gewöhnliches Nahrungsmittel gebraucht, sondern von den Ärzten mehr als Arzney zu Brühen verordnet, die daraus gekocht werden. Sie sollen eine stärkende Kraft für schwache Personen haben.

Vögel. Das Fleisch der Vögel nährt uns weniger, als das der vierfüßigen Thiere, es ist auch vergleichungsweise leicht verdaulicher. Aus beyden Ursachen gibt es für Kranke und Schwächliche eine gute Speise, wenn es nur von solchen Vögeln ist, die sich bloß von Körnern und Beeren nähren; denn diese haben das trockenste und reinste Fleisch. Wenn man den Kranken eine trockene Nahrung empfiehlt, so versteht man darunter meistens gebratene Vögel und gedörrte Fische; allein man verbiethet zugleich, sie mit dem gebratenen Fett, diesem Feinde der Verdauung, zu essen. Diejenigen Vögel, die in freyer Luft herumfliegen, und sich ihre Nahrung selbst suchen, oder die man auf dem Hofe herumlaufen läßt, sind allemahl denen, die in Behältnissen gemästet werden, vorzuziehen. Letztere haben zwar ein fetteres und saftvolleres Fleisch, das aber nicht so rein und gesund ist, als das der ersteren. Am ungesundesten ist uns das Fleisch der Sumpf- und Wasservögel, und aller derer überhaupt, die sich von Insekten und Fischen nähren, sich in Schlamm und Koth aufhalten. Das Fleisch aller dieser Vögel ist schlammig und unrein, und gibt eine schlechte Nahrung. Im Frühjahre sind die Vögel weniger gut zu essen, theils weil zu dieser Zeit die meisten unter ihnen sich paaren, theils

auch, weil die, welche zu wandern gewohnt sind, erst, nachdem sie eine große Reise gemacht haben, zu uns kommen.

Vogelnester (indianische). Die Nester sehen äußerlich wie andere Schwalbennester aus, und sind mit einem Geflechte von kleinen Zweigen, Moos und Haaren überzogen, inwendig aber mit einer zähen, biegsamen, gallertartigen Materie, die mit der Hausenblase Ähnlichkeit hat, belegt. Man reinigt sie von dem anklebenden Schmutze, dörrt sie an der Luft, und führt sie in Socken zu Markte. Die Masse, womit das Nest inwendig gefüttert ist, wird theils von grauer, theils von weißer Farbe gefunden; die letzte, welche man am theuersten bezahlt, ist durchsichtig und von gummösem Aussehen. Man kocht diese Masse mit Hühner- und Kalbfleischbrühe; auch wird sie gepulvert ins Essen gestreut. Forster sagt: es ist ein sehr fades Essen, welches mir am Vorgebirge der guten Hoffnung vorgesetzt ward, und das sehr stark, nach der Landesart, und aus Nachahmung der Chinesen auf Batavia, mit Gewürzen versetzt wird.

Einsichtsvolle Ärzte versichern, daß diese Nester schwer zu verdauen sind.

Vogelpfeffer, kleine Beißbeere. Der Vogelpfeffer, der schärfste aus dem Geschlechte Capsicum, wird in Amerika als eine vier bis fünf Fuß hohe Staude gefunden. Die reifen Früchte macht man in Cayenne ein, vermischt das Pulver mit Weizenmehl und Sauerteig, backt die daraus gebildeten Kuchen, stößt sie dann wieder zu Pulver, und gebraucht dieß als Gewürz an Speisen. In England bedient man sich desselben gleich-

falls, und nennt es Cayan - Buttes, Pepper - pots, oder Bird - pepper.

W.

Wachholderbeeren. Sie werden häufig in der Küche gebraucht, und haben unter einer schwarzen Haut ein süßes, schleimiges, gewürzhaftes, angenehm schmeckendes Mark mit drey Samen. — Sie sind eine vortreffliche, schleimzertheilende, harntreibende, eröffnende und magenstärkende Arzney, deren man sich in kalten Naturen sehr oft gegen Schwäche des Magens, gegen feuchten Husten und Asthma, gegen wassersüchtige Zufälle, Verstopfung der Leber und Steinschmerzen mit dem größten Nutzen bedient. Statt der etwas hitzigen Beeren kann man sich in oben erwähnten Krankheiten, wenn es nöthig ist, des gelinder wirkenden Mußes mit und ohne Zucker, oder des aus den Beeren mit Wasser abgekochten und mit Zucker versüßten Trankes bedienen.

Wachtel. Weil dieser Vogel der fallenden Sucht unterworfen ist, so glaubte man ehedem, daß der Genuß desselben auch bey den Menschen diese Krankheit hervorbringen könne. Freylich mag wohl zuweilen bey den Wachteln, wenn man sie im Herbste, wo sie am fettesten sind, fängt, und sogleich verspeist, einige Gefahr vorhanden seyn; denn sie fressen gern Schwindelhafer, Niesewurz und andere dergleichen giftige Kräuter. Diese schaden aber nur dann, wenn davon noch etwas in dem Magen der Wachtel liegt. Diese

Bewandtniß hat es vielleicht gehabt, wenn auf den Genuß der Wachteln Krämpfe, Convulsionen und Herzklopfen erfolgten. Vielfältige Erfahrungen haben indessen gelehrt, daß die im Käfig mit Weizen, Hafer, Hanf und Mohn gemästeten Wachteln eine der vortrefflichsten und unschädlichsten Speisen sind, und ein sehr delikates, zartes, gesundes und leicht verdauliches Fleisch haben, das man selbst den Kranken nicht vorenthalten darf. Nur das Fett beschwert den Magen, wenn man zu viel ißt. Die Zurichtung der Wachteln ist wie die der Repphühner. Sie werden nähmlich trocken gepflückt, ausgeweidet, gespickt und gebraten; man thut sie auch in Kraftsuppen, und sie schicken sich ebenfalls zu Pasteten, da man sie wie junge Tauben zurichtet.

Waffeln. Ein sehr angenehmes, nahrhaftes und, wenn es nicht mit Fett überladen wird, auch leicht verdauliches Backwerk, das dem Eyerkuchen sehr nahe kommt, nur daß es trocken oder stärker, als jene, gebacken ist.

Wallfisch. Für die Bewohner der Küsten des Eismeeres ist der Wallfisch ein sehr nützliches Meerthier. Sie schätzen das Fleisch desselben sehr hoch. Um es indessen wohlschmeckend zu finden, muß man von Kindheit daran gewöhnt, und mit der bessern Küche der kultivirten Nationen unbekannt seyn; denn ist es wohl möglich, daß man die Zunge, den geräucherten Speck, den Schwanz u. s. w. für eine Leckerey halten kann, wie uns die Reisenden von den vorhin genannten Völkern versichern. Der Thran ist ihr gewöhnliches Getränk. Fleisch und Thran erfordern einen guten und daran gewöhnten Magen.

Wasser. Das Wasser würde allerdings das beste und zuträglichste Getränk für alle Menschen seyn, so wie es dasselbe für alle Thiere ist, wenn wir von Kindheit an kein anderes, stärker reizendes Getränk genössen, und auch zugleich in allen andern Stücken so naturgemäß wie möglich zu leben suchten, d. h. wenn wir unsere Tage nicht in Stuben zusammengedrängt bey sitzender Lebensart, sondern unter Bewegung in freyer Luft zubrächten, und auf diese Weise die Thätigkeit aller Organe unsers Körpers, und durch dieselben die innerliche Wärme desselben immer gehörig beförderten.

Bey dem jetzigen Zustande der Kunst, in welchem der größte Theil der Menschheit lebt, sind die geistigen, stark reizenden und erwärmenden Getränke nicht wohl zu entbehren, vielmehr nothwendig, um den Mangel der Bewegung und der daraus entspringenden innerlichen Wärme zu ersetzen.

Das Wasser sollte indessen schlechterdings so lange unser einziges Getränk bleiben, so lange wir natürlich leben, d. h. so lange wir frey von Sorgen und Kummer, bloß auf Vergnügen bedacht, körperlich thätig leben. Da nun dieses in den Jahren der Kindheit der Fall ist, so sollte man die Kinder bis zu der Zeit, wo sie der Bewegung größtentheils entsagen und ein sitzendes Leben führen müssen, nichts als Wasser trinken lassen.

Das beste Wasser ist das sogenannte weiche Wasser, welches hell, klar und unschmackhaft ist, in welchem die Hülsenfrüchte bald weich kochen und die Seife vollkommen aufgelöst wird. — Übelschmeckendes, verdorbenes, fauliges Wasser kann man durch Kohlenpulver

wieder trinkbar machen. Man nimmt nähmlich Kohlen, die eben geglüht haben, pulvert sie fein, mischt unter ein Nößel Wasser einen Eßlöffel voll von diesem Pulver und läßt es einige Minuten stehen. Hierauf gießt man das Wasser langsam durch Lösch- oder Fließpapier in ein anderes Glas, wo es alsdann den üblen Geruch und Geschmack verloren haben wird.

Wasserhuhn. Das Wasserhuhn nährt sich größtentheils von Fischen und Würmern. Das Fleisch desselben empfiehlt sich weder durch Wohlgeschmack, noch durch Leichtverdaulichkeit.

Wassermelone; s. Arbuse.

Wassernuß. Eine mehlige Frucht von kastanienähnlichem Geschmack, welche zwar viel Nahrungsstoff enthält, aber auch, gleich den Hülsenfrüchten, stark bläht.

Wein. Der Wein ist das Produkt der ersten Gährung des Traubensaftes (Mostes) und eines der besten reizend stärkenden Mittel; er besitzt die wohlthätigsten Kräfte, die Wirkungen des Gehirns und der Nerven zu erhöhn, und so die Lebensthätigkeit der ganzen Organisation in stärkern Gang zu bringen. Diese Wirkungen erfolgen um so schneller, je mehr Geist der Wein enthält, und je flüchtiger er ist. Sollen jedoch diese guten Wirkungen von Dauer seyn, so muß man bey dem ersten Gefühl dieser wohlthätigen Wirkungen zu trinken aufhören. Der bis zur Berauschung fortgesetzte Genuß verursacht Schwäche aus Überreizung. Überhaupt sollte der Wein immer nur als Arzney gebraucht werden. Wer viel innerliche Wärme und Frohsinn besitzt, wessen Herz sich mit gehöriger Kraft zusammenzieht, so daß

der Umtrieb der Saftmasse schnell genug von Statten geht, wie es in den sorgenfreyen Jahren der Kindheit und des Jünglingsalters der Fall ist, der bedarf des Weines nicht. Die frohe Gemüthsstimmung, der große Vorrath innerlicher Wärme vertreten bey ihm die Stelle des Weines. In diesem Zustande der auf dem Grade des Wohlbefindens stehenden Reizung kann der Genuß des Weines, vorzüglich des stark reizenden, leicht eine Überreizung der Nerven, und alle die aus derselben entspringenden Nachtheile für die Gesundheit hervorbringen, z. B. Taumel, Schwindel, Zerrüttung der Verdauung, Kopfschmerzen rc.

In den höheren Jahren hingegen, wo der Vorrath innerlicher Wärme beträchtlich abgenommen hat, so wie zur Zeit des Trübsinns, der Unzufriedenheit, des Grams, des Mangels an körperlicher Bewegung, auch in dem Zustande, wo sich das Herz zu schwach zusammenzieht, wo die Lebenskraft des Gehirns ermattet, wo es an innerlicher Wärme fehlt, da ist der Wein in seinem gehörigen Wirkungskreise, und es zeigt der behutsame Genuß desselben die besten Wirkungen.

Übrigens ist es nicht gleich viel, welche Sorte Wein jemand zu trinken wählt. Man muß vielmehr bey dieser Wahl große Rücksicht auf den besondern Zustand des Magens und des Körpers überhaupt nehmen. Wer z. B. nichts Saures vertragen kann, muß den sauren, und wem das Süße übel bekommt, den süßen Wein meiden. In Fällen, wo es nöthig ist, die Reizung im Körper schnell zu vermehren, muß man erst einen flüchtig reizenden Wein, z. B. Rheinwein, Burgunder, Champagner

wählen, und sodann einen solchen nachtrinken, der eine mehr anhaltende Reizung gewährt, z. B. Pontak, Portkapwein, Tokayer, Kanariensekt, Madera, Malaga rc.

Welche Weinsorten schicken sich am besten zum gewöhnlichen Gebrauch oder zu Tischweinen?

Ein guter Österreicher oder Frankenwein, Markgräfler, Mosler, Bourdeauxer. Letzteren rühmt besonders Unzer. »Ich halte«, sagt er, »die gujennischen oder Bourdeauxer Weine darum für die passendsten zu Tischweinen, weil sie weder die großen Fehler, noch die großen Tugenden der Arzneyen haben, die sich für keinen gesunden Leib schicken. Man kann sie in ziemlicher Menge trinken, ohne daß sie einen Rausch oder Wallung im Blute verursachen. Gleichwohl sind sie nicht so schwach, daß sie nicht das Herz ermuntern und die Nerven stärken könnten. Sie haben eine gelinde zusammenziehende Kraft und keine hervorstechende Säure, wenigstens wenn sie gut zubereitet und wohl erhalten sind.« Wenn ein solcher Wein ohne merkliche Säure ist, so paßt er fast zu allen Speisen ohne Ausnahme. Er stärkt und erwärmt den Magen in den Stunden der Verdauung so mäßig, als ein gemeines Getränke nur thun darf, hindert den Fortgang der Speisen in den Gedärmen nicht, weil seine anziehende Kraft nur so gelinde ist, wie die sanfte Herbigkeit seines Geschmacks auf der Zunge; und so ist er auch nicht vermögend, den Leib zu verstopfen, ob er gleich Kräfte genug besitzt, eine allzu schwache Verdauung und einen davon herrührenden allzu flüssigen Leib zu kuriren. Da es von dem gujennischen Weine sehr mannigfaltige Arten gibt, so wird

sich daraus für Jedermann leicht eine Sorte finden, die die rechte Temperatur für seine Leibesbeschaffenheit hat. Vom Pontak an, der einer der schwersten, herbsten und geistreichsten ist, kann man durch alle Grade bis auf den leichtesten, lieblichsten und gelindesten Medockwein niedersteigen, und man wird die Haupteigenschaften der guten Tischweine bey allen, nur in verschiedenen Graden antreffen.

Das von den gujennischen Weinen bisher Gesagte muß eigentlich nur von den rothen verstanden werden; denn ein junger weißer Wein hat gemeiniglich eine überreizende Säure und Rauhigkeit, die den Magen verdirbt und sich zu wenig Speisen schickt. Ein alter weißer Wein ist zum Tischweine zu feurig, und macht die Verdauung zu einer Art von Fieberparoxysmus. Er ist ein Krankenwein, aber kein Tischwein, eine Arzney, kein gewöhnliches Getränk. Bey den mittlern Sorten der weißen Weine ist stets einer von diesen beyden Fehlern überwiegend, und ein alter weißer, aller Säure beraubter Wein hat immer so viel Schwefel, daß er Wallungen verursachen kann. Überdieß fehlt den weißen Weinen größtentheils das Herbe, was die rothen zu so guten Magenweinen macht. Dieß Letztere ist es aber eben, was die Liebhaber der weißen französischen Weine von den rothen abschreckt. Wer stets gewohnt gewesen ist, bey Tische weißen Wein zu trinken, der bemerkt, wenn er auch nur den sanftesten Medockwein zu trinken anfängt, daß sich die Öffnung des Leibes ein wenig zurückhält, und er wohl einige Tage verstopft wird. Man leitet dieses mit Grunde daher, weil seine zusammenzie-

hende Kraft ihren Sitz in denjenigen Theilen hat, die auf der Zunge den herben Geschmack machen. Diese Wirkung wird indessen von keinen gefährlichen Folgen seyn, wenn man nur Anfangs ein wenig Geduld anwenden wollte, um das neue Getränk etwas gewohnt zu werden. Gegen die vielfältigen Vortheile, welche ein guter rother gujennischer Wein gewährt, ist diese kleine Ungelegenheit, welche ohnedieß nur kurze Zeit dauert, in gar keine Betrachtung zu ziehen, und man wird bald finden, daß sich der Leib bey diesem Weine eben so entledige, als zuvor. Dagegen ist man von vielen Fehlern der Verdauung befreyt, die beym Genusse der weißen französischen Tischweine unvermeidlich eintreten Aus diesem Grunde bekommen die rothen gujennischen Tischweine den Hypochondristen und Vaporeusen, den Gelehrten, den Kaufleuten, Künstlern und allen Leuten so vortrefflich, deren Lebensordnung nicht so eingerichtet werden kann, daß ihre Verdauungskräfte gut bleiben.

Weinessig. Der Weinessig ist in der Haushaltung, in verschiedenen Künsten und der Medicin, wie bekannt, von sehr großem Nutzen. Eine seiner Haupteigenschaften ist, daß er der Fäulniß widersteht, indem er die Theile des Körpers zusammenzieht, und dadurch das Eindringen der Luft verhindert.

Weintrauben. Haben die Weintrauben die gehörige Reife erlangt, so tragen sie nicht allein zur Ernährung des Körpers, sondern auch zur Stärkung desselben, oder zur Beförderung der organischen Wirksamkeit bey.

In großer Menge genossen, erregen sie indessen leicht Blähungsbeschwerden, weil sich aus dem Traubensafte viel Luft entwickelt.

Weißfisch, Schnäpel, weißer Bläuling. Dieser Fisch wird in der Elbe häufig gefangen. Das Fleisch ist bey einigen weiß, bey andern fällt es ins Röthliche. Man salzt ihn ein, und er schmeckt mit weißen Rüben und Sauerkohl sehr gut. Wenn er frisch gesalzen und dann gelinde ausgewässert worden, ist er mürbe und leicht verdaulich; hat er aber eine Weile gelegen, hart und schwer.

Weizen. Die Hauptbestandtheile des Weizens sind Gewächsleim, Zuckerstoff und Satzmehl. Man kann diese drey verschiedenen Bestandtheile von einander abgesondert darstellen, wenn man einen aus Wasser und Weizenmehl angemachten Teig in ein leinenes Säckchen bindet, dieses in ein Geschirr mit lauwarmem Wasser legt, und in demselben so lange knetet, bis neu hinzu gegossenes Wasser nicht mehr mehlig wird. Das zähe Wesen, welches in der Leinwand zurück bleibt, ist Gewächsleim. Zwey Pfund Weizenmehl enthalten über fünf Loth davon. Der Bodensatz, welcher sich in dem Wasser bildet, ist Stärkemehl. — Dickt man das Wasser, dessen man sich zum Auswaschen bedient hat, über dem Feuer ein, so erhält man eine Süßigkeit, welche sehr leicht in die Weingährung übergeht. Das Weizenmehl enthält unter allen Getreidearten den meisten Nahrungsstoff.

Wels. Der junge Welsfisch besitzt nicht allein ein wohlschmeckendes, sondern auch ein zartes, leicht ver-

dauliches Fleisch. Ein alter Wels hingegen schmeckt nicht allein sehr ekelhaft, sondern ist auch, wegen seiner großen Fettigkeit, überaus schwer zu verdauen. Er schickt sich nur für diejenigen glücklichen Magen, denen es gleich viel ist, ob sie gutes, mürbes Fleisch oder Mastspeck zu verdauen bekommen.

Man ißt ihn gesotten aus einer gelben gewürzten Brühe mit Petersilie; an einigen Orten salzt man ihn auch ein. Im Junius laicht er.

Wildbret. Das weder zu junge, noch zu alte Wildbret ist nicht allein leichter verdaulich, sondern auch schmackhafter als das Fleisch der zahmen Thiere. Wenn das Wildbret lange hängt, so entwickelt sich in demselben flüchtiges Laugensalz. Viele Personen lassen es nicht eher zubereiten, als bis es sich dem Zustande der Fäulniß so weit genähert hat, daß es ein wenig riecht. Unläugbar ist es im Zustande der Mortification weit leichter zu verdauen, und kann die Ernährung des Körpers schneller befördern; denn die innere Auflösung der Fasern, welche durch die Verdauungswerkzeuge bewerkstelligt werden muß, wenn die Nahrungsmittel zu Ernährung des Körpers geschickt seyn sollen, ist durch die Mortification bereits so weit getrieben, daß dem Magen und Darmkanal nicht viel zu thun übrig bleibt. Solches Fleisch besitzt überdieß eben so, wie alter Käse, weit mehr reizend stärkende Kraft, als frisches. Es aber so lange hängen zu lassen, bis es Maden bekommt oder stinkt, ist abscheulich, und wegen des bey dem Genusse damit verbundenen Ekels gefährlich. Wer sich freylich über Gestank und Maden hinwegsetzen kann, dem

wird es eben so wenig, als der Genuß der stinkenden Fische ꝛc. so mancher wilden Nationen, schaden.

Besser ist es immer, wenn man die Mortification des Wildbrets nicht in freyer Luft, sondern durch das Einlegen desselben in geronnene Milch (Schlippermilch) bewirkt. Bey dem letzten Verfahren verliert es nicht nur nichts an seinem Wohlgeschmack, sondern es entstehen auch keine Maden in demselben, und man kann es überdieß drey bis vier Wochen in dieser Milch maceriren, wenn sie nämlich alle zwey Tage erneuert wird.

Witling, Gadde. Der Witling, der in der Nord- und Ostsee lebt, beynahe zwey Fuß lang und zwey bis drey Pfund schwer wird, hat ein zartes, weiches, schmackhaftes und gesundes Fleisch, das getrocknet unter dem Nahmen Wegedorn meistentheils als Schiffskost verbraucht wird.

Wurst. Die Blutwurst enthält gewöhnlich zu viel Fettschnittchen, überdieß auch noch Stücke von der Schwarte, und die des magern Fleisches sind oft nicht weich genug gekocht; sie fällt daher einem schwächlichen Magen sehr lästig und verursacht allerhand Verdauungsbeschwerden. Bey völlig gesunder Verdauung hingegen, bey immer mit viel Bewegung verknüpfter Lebensart gewährt sie eine eben so nahrhafte als wohlschmeckende Speise. Selbst schwächliche Menschen können sie vertragen, wenn sie gut zubereitet ist, d. h. wenn das Wurstfleisch gehörig weich gekocht, die Schwarte ganz weggelassen und nicht zu viel Fett beygemischt wird. Eben das gilt von den Leberwürsten. Die Schwartensäcke sind nur für die robusten Magen.

Die Cervelatwürste, wenn sie gut zubereitet sind, d. i. wenn die Masse recht klein gehackt ist, so daß sie einem Brey nahe kommt, wenn sie überdieß nicht versalzen und verpfeffert wird, sind eben so zuträglich und verdauungsbefördernd wie roher Schinken (s. Schinken).

Von den geräucherten Würsten gilt, was vom geräucherten Fleische gesagt worden (s. Fleisch).

Bratwürste von Schweinfleisch taugen nicht für jeden Magen. Man nehme Senf dazu.

Z.

Zärte, Wimba. Ihr Fleisch ist süß, weichlich und sehr fett, daher man sie selten gesotten, sondern meistens gebraten und marinirt ißt. Die letztern kommen in Fässern aus der Neumark zu uns, sie sind aber etwas schwer verdaulich.

Zalak. Dieses ist eine Art Rotting oder spanisches Rohr. Die säuerliche Frucht wird von Rumph als eine sehr angenehme Leckerey gerühmt; ihr Geschmack gleicht dem der Muskatellertrauben.

Zander, Sandbarsch, Schiel. Der Zander kommt dem Hechte in Hinsicht des Geschmacks ziemlich nahe; das Fleisch desselben ist weiß, fest, und wenn der Fisch nicht zu alt ist, leicht verdaulich. Aus der Spree und Oder wird er häufig eingesalzen verschickt. Man genießt ihn sogar roh als Salat. Er wird nämlich abgeschuppt, von den stärksten Gräthen befreyt, klein gehackt und eingesalzen; man läßt ihn einige Stunden lang in Salz liegen, begießt ihn sodann mit Provencer-

öhl und fügt Kapern und Pfeffer hinzu. Im April laichen die Zander; nach dieser Zeit werden sie fett und bleiben das ganze Jahr durch gut zu essen.

Zeisig. Dieses ist ein eben so wohlschmeckendes, als leicht verdauliches Vögelchen.

Zeller, Sellerie. Dieser gehört zu dem Geschlechte der Petersilie, und wird in Deutschland an Gräben und Sümpfen als eine wilde Pflanze gefunden. Der unangenehme Geruch und der scharfe bittere Geschmack machen den wilden Zellerie verdächtig; auch zeigt er wirklich giftige Eigenschaften. Durch Cultur hat man aber eine gewürzhafte und sehr beliebte Pflanze daraus gezogen. Indeß widerrathen doch Ärzte den Genuß derselben epileptischen und zum Schlagflusse und Schwindel geneigten Personen. — Von den verschiedenen Arten sind am bekanntesten: Der Zellerie mit rothgestreifter Wurzel dessen Keime zu Salat und die Blätter zu Kräutersuppen gebraucht werden, und der Knollenzellerie mit großen runden Wurzeln, welche bey guter Wartung so stark wie Kohlrabi-Köpfe werden. Die letztere Art pflanzt man am liebsten, weil das Kraut eben so wohl nutzbar ist, wie die Wurzel.

Ziege, Geiß. Das Fleisch der Ziege kann zwar gegessen werden, es hat aber doch einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Am besten ist es von einem Ziegenlamme, das aber nur ein oder höchstens zwey Monate alt seyn darf; dann schmeckt es fast wie Lammfleisch, nur ist es etwas fester und nicht so delikat, sonst aber leicht verdaulich und gibt eine gute Nahrung. Ist das Thier älter, so taugt es, wenn es gleich noch mit

Milch genährt wird, zur Speise schon weniger, und hat bereits etwas an der Härte und dem Gestank des Bockes angenommen.

Der Ziegenkäse enthält außer dem Käse auch noch viel Buttertheilchen, weil sich diese von der Ziegenmilch nicht so leicht, wie von der Kuhmilch abscheiden lassen. Er ist deßhalb nicht allein nahrhafter, sondern macht auch weniger Säure als der gewöhnliche Kuhkäse.

Die Ziegenmilch ist für viele Kranke ein wichtiges medizinisches Nahrungsmittel. Sie behauptet den Rang gleich nach der Eselsmilch, weil sie fetter ist als diese. Aber nur die Milch ungehörnter Ziegen, besonders außer der Brunstzeit, ist wohlschmeckend. Die Ziegenmilch enthält weniger Butter als die Schaf- und Kuhmilch; sie besitzt hingegen mehr Käsestoff. Zwey Pfund Ziegenmilch enthalten eine Unze Rahm, drey Unzen und drey Quentchen Käse und sechs Quentchen festen Gehalt der Molken (s. Milch).

Zimmt. Der Zimmt hat einen ungemein lieblichen Geruch und einen scharfen, durchdringenden, sonst aber angenehmen, aromatischen und süßlichen Geschmack. Er ist ein sehr beliebtes, aber sehr stark reizendes Gewürz, das nur bey großer Erschlaffung und Ermattung, und nur bey solchen Speisen als Gewürz angewendet werden sollte, welche vermöge ihrer schleimigen Beschaffenheit sehr wenig Reiz auf den Magen machen. Weil er nun sehr harzig ist, so muß man bey dessen Gebrauch wohl auf die Beschaffenheit der Naturen sehen, und nach deren Verschiedenheit den Zimmt entweder gestoßen oder in ganzen Stücken gebrauchen.

Das Zimmtwasser ohne Wein ist nicht hitzig, vielmehr erquickend, gelinde stärkend, und gewährt selbst Kranken und Schwachen in der nicht allzu starken Fieberhitze, an Speisen, in Suppen und Getränken ein heilsames Nahrungsmittel.

Man muß den Zimmt niemahls gestoßen aufheben, weil er alsdann leicht zu verderben pflegt.

Zingel, Zindel. Ein Fisch des südlichen Deutschlands, der vor andern geschätzt wird.

Zitteraal, elektrischer oder Surinamischer Aal. Dieser Fisch ist in einem hohen Grade elektrisch, denn selbst das Wasser hat fünfzehn Fuß um ihm her diese Eigenschaft. Mit dem Tode desselben hört indessen diese elektrische Wirksamkeit ganz auf. Ihr Fleisch soll einen angenehmen Geschmack haben.

Zitterroche. In Italien und Frankreich ist der Zitterroche (Krampffisch) eine häufige Speise des gemeinen Mannes. Sein Fleisch soll wohlschmeckend und gesund seyn.

Zucker. Ein guter Zucker muß lautklingend und ein wenig durchsichtig seyn. Die verschiedenen Gattungen des raffinirten Zuckers heißen, nach der Ordnung der Feinheit von unten auf: großer Melis, kleiner Melis, raffinirter Zucker, Boyerbrot, Canarien- oder Königszucker. Der reine Zucker ist ein eigener Körper, der nur uneigentlich ein Salz genannt wird, ob er gleich viele Eigenschaften des Salzes an sich hat. Er besteht aus Säure, Erde und einem öhlig brennbaren Wesen. Diese Bestandtheile kommen durch die Destillation zum Vorscheine.

Der Zucker nährt, vermindert aber auch, in großer Menge genossen, die Reizung des Körpers gleich den fetten Öhlen. Das Zuckerwasser ist daher ein sehr wirksames Mittel, der Berauschung und der Fieberunruhe, welche ihren Grund in zu starker Reizung hat, Einhalt zu thun. So ist es auch bey zu großer Reizbarkeit des Magens, so wie in allen Krankheiten, die aus zu starker Einwirkung der Reize entstehen, sehr heilsam. Alle diejenigen hingegen, welche einen sehr schlaffen phlegmatischen Körper haben, sehr verschleimt sind, denen es überhaupt an kräftiger Reizung fehlt, müssen sich hüthen, den Zucker häufig zu genießen, weil er im Wasser aufgelöset die Erschlaffung befördert und die Reizbarkeit noch mehr abstumpft.

Ist der Zucker den Zähnen schädlich? Er kann ihnen nur dann nachtheilig werden, wenn er mit denselben zerbissen wird. Seine schädliche Wirkung ist, wie die der harten Zahnbürsten oder der metallenen Zahnstocher, bloß mechanisch, er kratzt den Schmelz der Zähne ab, oder schneidet Ritze in denselben, wodurch der Beinfraß veranlaßt wird. Wem daher die Gesundheit und die Erhaltung der Zähne am Herzen liegt, muß sich davor hüthen.

Zürbelnußkiefer. Die Zapfen dieser Kieferart enthalten keilförmige, ungeflügelte Samenkörner, die man eben so, wie die Mandeln und Piniolen, theils zu Öhl benutzt, theils auch ißt.

Zunge. Ein Plattfisch, den man sowohl im Nordischen als Mittelländischen Meere fängt. Er ist länger und schmäler als die Plateiße und der Flunder,

dabey aber ungemein dünn, und selten wird er länger als einen Schuh. Das Fleisch ist fest, läßt sich gut verschicken und gibt gebacken einen überaus niedlichen Bissen.

Zwiebel. Man gebraucht davon die Blätter und Wurzeln. Die Wurzeln haben unter einigen trockenen Häutchen ein weißes Fleisch, das Auge, Zunge und Nase stark reizt. Die Blätter besitzen den nähmlichen Geruch und Geschmack, nur im geringern Grade. Die weiße Sorte wird für die lieblichste gehalten. Auf den Inseln des Archipelagus, wie auch in Ägypten, haben die Zwiebeln nicht den unangenehmen Geruch und Geschmack, wie die unserigen, sondern schmecken süß und gewürzhaft. Unsern Zwiebeln sind völlig die Bestandtheile und Wirkungen des Knoblauchs eigen, nur besitzen sie weniger Schärfe und einen weniger ekelhaften Geruch.

Mit den Chalotten (s. diesen Artikel) haben die Zwiebeln die größte Ähnlichkeit. Sie werden nur allein zum Frühlingsgebrauch gepflegt, haben breitere und größere Blätter als der Schnittlauch, mit dem sie sehr nahe verwandt sind, und von dem man sie kaum unterscheiden kann Die Zibollen bringen niemahls Bollen, und können nur grün zum Salat gebraucht werden.

Die Zwiebeln reizen die Nerven sehr stark, und bringen dadurch eine stärkere Ab- und Aussonderung aller Exkremente, vorzüglich der Blähungen, des Urins und des Brustschleimes hervor. Fetten, schlaffen, phlegmatischen, bleichsüchtigen Körpern bekommen sie am besten, weil bey diesen die Reizbarkeit der Nerven nicht so empfindlich, und weil es selbst für solche vollsaftige

Körper sehr zuträglich ist, wenn die Aussonderung des Urins und des Schleimes etwas stärker, als gewöhnlich, von Statten geht. Straffe, dürre, schwächliche, sehr reizbare Körper hingegen thun wohl, wenn sie die Zwiebeln ganz meiden, theils weil sie im reizbaren, schwächlichen Magen sehr leicht eine Überreizung, und durch diese, Aufstoßung hervorbringen, theils weil dergleichen Körper nicht Ursache haben, sich solcher Mittel zu bedienen, welche die Ausleerung der Feuchtigkeiten vermehren.

In der Verlagshandlung dieses Werkes, so wie in allen Buchhandlungen Deutschlands sind auch nachstehende Werke zu haben:

Allgemein bewährtes

Wiener Kochbuch

in zwanzig Abschnitten,

welches

Tausend einhundert und ein und dreyßig Kochregeln

für

Fleisch- und Fasttage,

alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, enthält.

Nebst einem

Anhange in fünf Abschnitten,

worin man

einen allgemeinen Unterricht, was man in der Küche, beym Einkaufen, beym Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafeln zu beobachten habe, findet.

Mit bequemen Speisezetteln.

Anfangs herausgegeben von

Ignatz Gartler und Barbara Hikmann,

jetzt umgearbeitet und verbessert von

F. M. Zenker,

geprüftem Chemiker und erstem Koch Sr. Durchlaucht des Herrn Fürsten von Schwarzenberg, Herzogs zu Krumau rc. rc.

Mit einem Titelkupfer, sechs gestochenen Tafel-Arrangements und einem alphabetischen Register.

Vier und dreißigste Auflage.

gr. 8. Wien, 1828. Preis: ungebunden 2 fl. C.M. Steif gebunden 2 fl. 12 kr. C. M.

Die

Wiener Hausfrau

in allen ihren Geschäften.

Oder:

Nützliches Handbuch für Frauen und Mädchen,

welches in

sieben Abschnitten viele bewährte und auf Erfahrung gegründete Lehren, Wirthschaftsregeln, ökonomische Kunststücke, wie auch Vorsichtsregeln zur Erhaltung der Gesundheit und Schönheit des schönen Geschlechtes enthält.

Des

bewährten Wiener Kochbuches

von

Ignatz Gartler und Barbara Hikmann

Zweyter Theil.

Achte, ganz neu umgearbeitete Auflage.

gr. 8. Wien, 1828. Preis: ungebunden 1 fl. 36 kr., gebunden 1 fl. 48 kr. C. M.

Wien.

Gedruckt und im Verlage bey Carl Gerold.

1830.