

Cardemom. Ein bekanntes zum Kochen nöthiges Gewürz. Er ist, wenn seine Körner reif und voll sind, schwer.

Cardinal. Er wird wie der Bischof (siehe diesen) bereitet, nur anstatt des rothen, weißer Wein dazu genommen.

Carotten, siehe Möhren.

Cervelatwurst, desgleichen Braunschweiger-, Schlack-, Brat- und Göttinger Würste, geräucherte Zunge, Pommerische Spickgänse können alle als Auflage zu Gemüse dienen.

Champignons, eine Gattung von Pilzen, müssen schön weiß, auf ihrer Oberfläche völlig trocken, nicht wollig und gänzlich geruchlos sein, wenn sie frisch heißen und nicht giftig sein sollen. Man muß bei ihnen die größte Behutsamkeit anwenden, um durch sie nicht vergiftet zu werden. Man sehe hierüber das weitere, der deshalb zu beobachtenden Kennzeichen unter dem Artikel Pilze oder Schwämme.

Charlotten, Chalotten, eine Zwiebel-sorten; sie sind von Güte, wenn sie an den Spitzen der Keime voll und überhaupt derb und fest sind, die äußere Schale mehr glatt als runzelich ist, und man bei dem Zuputzen derselben den Reiz auf die Thränendrüsen, durch das Hervorbrechen der Thränen bemerkt.

Chokolade von guten Kastanien oder Maronen. Zwölf bis funfzehn gute Kastanien werden sauber abgeschält, mit ein paar Tropfen Milch vermengt, in einem Mörser klar, doch nicht wie Staub gestoßen, das Gestoßene in einen Topf gethan,