

mit kaltem Wasser zu, läßt sie einmal aufkochen und gießt das Wasser ab, um die Pilze in steigender Butter mit einer Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie fest zugedeckt weichzudämpfen.

Zieger oder Ziger, s. v. w. Quark, weißer Käse.

Ziegerkrapsen, Schweizer. Zunächst bereitet man sich den sogenannten Eierzieger, indem man $\frac{3}{4}$ —1 Liter frische Milch mit 1—2 Eßlöffeln saurer Milch über das Feuer setzt, beim Beginn des Kochens drei bis vier zerquirte Eier hineinrührt und die Milch unter beständigem Umrühren zweimal aufkochen läßt, wonach man sie durch ein Haarsieb gießt. Den zurückbleibenden Zieger oder Quark vermischt man mit Zucker, Zimt, gereinigten Rosinen, nach Belieben auch feingehackten Mandeln. Den Krapsenteig stellt man in der Art her, daß man $\frac{1}{2}$ Liter Milch warmmacht, 56 Gr. Butter darin zergehen läßt, 750 Gramm Mehl in einer Schüssel mit ein wenig Salz und einem Löffel Zucker vermischt und dann mit einem Teil der warmen Milch sorgsam verrührt, so daß man einen ziemlich soliden Teig erhält. Diesen Teig wirkt man tüchtig durch, rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in handbreite Streifen, belegt diese mit kleinen Häufchen von dem Eierzieger, schlägt die andere Hälfte des Teigstreifens darüber, schneidet mit dem Kuchenrad halbrunde Kräpfschen davon aus und bäckt dieselben in heißem Schmalz.

Ziemer vom Wildbret, s. v. w. Rückenstück.

Ziemer, eine Art Drossel, gehört zu den Krannetsvögeln, s. d.

Zierspießchen oder Silberspießchen. Dies sind kleinere und größere silberne, mit allerhand Emblemen verzierte Spießchen, die man bisweilen so wie sie sind verwendet, gewöhnlich aber mit Krebsen, Trüffeln, Hahnenkämmen, Champignons, Aspic oder kleinen Bouquets von zierlich aus Rüben, Möhren und Radieschen geschnittenen Blumen besteckt, um warme und kalte große, gedämpfte und gebratene Fleischstücke sowie ganze große Fische damit zu verzieren; sie dienen nebenbei noch mit dazu, die nach moderner Sitte schon zerlegt und nur in der ursprünglichen Form wieder zusammengelegt auf den Tisch kommenden Fleischstücke gehörig beisammen zu erhalten.

Zimt, Zimmet oder Kaneel, franz. cannelle, engl. cinnamon, lat. Cinnamomum acutum oder C. aromaticum, auch C. ceylanicum. Der echte oder feine Zimt, Kaneel, ist die innere, von der Oberhaut befreite Rinde des Zimtbaumes, *Laurus cinnamomum*, eines 6—9 Meter hohen, auf Ceylon heimischen, neuerdings auch auf Java und in Südamerika angebauten Baumes mit glatten, lederartigen, 10 bis 12 Centimeter langen und 5 Centimeter breiten, gewürzhaft riechenden Blättern, sehr wohlriechenden Blüten und braunschwarzen, weißgefleckten Früchten von der Größe einer Eichel, die viel ätherisches Del enthalten und ein wohlriechendes festes Fett liefern, das von den Ein-

geborenen zu Salben und Pflastern benützt wird. Schon seit längerer Zeit bringt man von Ceylon und Java aus nur die Rinde junger Schößlinge des sorgsam kultivierten Baumes in den Handel, die sich durch feines und kräftiges Arom auszeichnet. Die jungen, aus Samen oder Absenkern gezogenen Pflanzen werden reihenweise in lockeren, sandigen Boden eingepflanzt und im dritten Jahre schneidet man die Spitze der Stämmchen ab, wodurch die Entwicklung von Schößlingen veranlaßt und große Büsche erzogen werden. Zweimal im Jahr, zur Zeit der lebhaftesten Saftströmung, werden die stärkeren Schößlinge abgeschnitten, die Rinde mit dem Messer in bestimmten Abständen geringelt, dann der Länge nach aufgeschlitzt und vom Holz abgelöst; man schabt nun von diesen röhrenförmigen Rindenstücken die obere Haut ab und schiebt die Röhren der verschiedenen Zweige ihrer abnehmenden Dicke nach derartig ineinander, daß Röhrenstücke von 120—140 Centimeter Länge entstehen, die an der Sonne getrocknet und in Bündeln zu 100 Stück in Leinwand eingenäht und versendet werden. Die einzelnen Rindenstücke haben die Dicke von starkem Papier, sind außen hell bräunlichgelb bis bräunlichrot gefärbt, mit zarten, etwas helleren Längsstreifen, während die Innenseite eine dunkler braune Färbung zeigt; sie sind spröde, leicht zerbrechlich, auf dem Bruch splittig und faserig. Der starke, lieblich aromatische Geruch des Zimtes tritt besonders beim Zerbrechen oder Zerstoßen hervor; der Geschmack ist süßlich gewürzhaft, schwach brennend. Je stärker und dunkler der Zimt ist, desto wertloser ist er, da diese geringeren Sorten auch einen viel weniger angenehmen, herben, stechenden und brennenden Geschmack besitzen. Unter den verschiedenen in den Handel kommenden Sorten des echten Zimtes ist der Ceylonzimt der beste; nach ihm kommt der Javazimt, der nur ein wenig schwächer in Geruch und Geschmack ist; der Cayennezimt ist zum Teil noch mit der Außenrinde bedeckt, riecht und schmeckt stark aromatisch, aber etwas schleimig, und sieht mehr rotbraun aus; der brasilianische Zimt ist dunkel zimtbraun, schmeckt scharf und schleimig und bildet meist flache, $2\frac{1}{2}$ —5 Centimeter breite, längsrundliche Rindenstücke. Der Zimt ist, in gehörigem Maß angewandt, eines der feinsten und angenehmsten Gewürze an Mehlspeisen, Backwerk, Saucen, Compots, Crèmes, Gelées, Liqueure, Chocoladen zc., auch findet das ätherische Zimtol in der Parfümerie und Liqueurfabrikation ausgedehnte Verwendung, und die Zimttinktur wie die Zimtrinde werden in der Arzneikunde benützt. Man kaufe zum Küchengebrauch den Zimt von bester Sorte in ganzen Röhren und stoße ihn nach Bedarf selbst, da der gekaufte gestoßene oder gemahlene Zimt häufig mit geringen Sorten und anderen, wertlosen Bestandteilen verfälscht ist. — Neben dem echten Ceylonzimt kommen noch verschiedene andere Zimtsorten in den Handel, vor allem die Zimtkassia oder der Kassienzimt, braune chinesische oder indische Zimt, die Rinde des Zimtkassienbaumes, lat. Cinnamomum Cassia, eines in China und Kotschinchina einheimischen und dort vielfach angebauten Baumes. Die Röhren sind ein-