

Die neuen Maße und Gewichte!

Es ist nicht zu erwarten, daß die alten Maße und Gewichte sofort aus der Küche verschwinden werden! Darum haben wir in diesem Buche dieselben noch beibehalten, jedoch in einer Klammer auch die neuen angegeben.

Das alte Maß und Gewicht, wenn man dasselbe in das neue umwandelt, ergiebt oft so kleine unbequeme Bruchtheile, daß wir das hochende Publicum nicht damit belästigen wollen.

Da es in der Küche nie auf solche, oft kaum sichtbare Kleinigkeiten, ankommt, so haben wir durch die Bezeichnungen

knapp und reichl. (heißt reichlich)

angegeben, wie solche geringe Differenzen auszugleichen sind.

Das Wort Neuloth (s. die nachstehenden Zeilen) haben wir abgekürzt und bezeichnet mit Nth.

Diese Notizen genügen für den praktischen Gebrauch des Scheibler'schen Kochbuchs, doch Denjenigen, welche genau wissen wollen, wie sich das eine zum andern verhält, empfehlen wir folgende Zeilen:

I. Gewichte.

Das bisherige Pfund wird nach Gewicht und Benennung beibehalten, ebenso das halbe Pfund.

Jedoch die Eintheilung des Pfundes ist anders geworden. Dasselbe hat nicht mehr wie bisher 30 Loth, sondern 50 Neuloth.

Dieses Neuloth ist mithin nicht mehr als ein starkes halbes altes Loth (genau $\frac{3}{5}$).

Nach folgender Tabelle ist die Umwandlung sehr bequem.

1 Loth ist gleich	$1\frac{2}{3}$ Neuloth	10 Loth ist gleich	$16\frac{2}{3}$ Neuloth
2 " "	$3\frac{1}{3}$ "	11 " "	$18\frac{1}{3}$ "
3 " "	5 " "	12 " "	20 " "
4 " "	$6\frac{2}{3}$ "	13 " "	$21\frac{2}{3}$ "
5 " "	$8\frac{1}{3}$ "	14 " "	$23\frac{1}{3}$ "
6 " "	10 " "	15 " ($\frac{1}{2}$ L.) "	25 " "
7 " "	$11\frac{2}{3}$ "	16 " "	$26\frac{2}{3}$ "
$7\frac{1}{2}$ " ($\frac{1}{4}$ L.) "	$12\frac{1}{2}$ "	17 " "	$28\frac{1}{3}$ "
8 " "	$13\frac{1}{3}$ "	18 " "	30 " "
9 " "	15 " "	19 " "	$31\frac{2}{3}$ "

20 Loth ist gleich	$33\frac{1}{3}$ Neuloth	25 Loth ist gleich	$41\frac{2}{3}$ Neuloth
21 " "	35 "	26 " "	$43\frac{1}{3}$ "
22 " "	$36\frac{2}{3}$ "	27 " "	45 "
$22\frac{1}{2}$ "($\frac{3}{4}$ U.)	$37\frac{1}{2}$ "	28 " "	$46\frac{2}{3}$ "
23 " "	$38\frac{1}{3}$ "	29 " "	$48\frac{1}{3}$ "
24 " "	40 "	30 "(1 U.)	50 "

Das Neuloth wird (ebenso wie das alte Loth) in 10 Theile getheilt, welche nur nicht Quentchen, sondern Gramm heißen; da dieses Neuloth nur etwa halb so schwer als das alte Loth ist, kann natürlich auch das Gramm nicht mehr als ein altes halbes Quentchen (genau $\frac{3}{5}$) wiegen.

Dieses Gewicht ist übrigens so klein, daß es in der Küche kaum zur Anwendung kommen dürfte.

Anmerkung.

Ein Gewichtstück von 2 Pfund heißt auch Kilogramm, weil es 1000 Gramm hat (Kilo ist nämlich ein griechisches Zahlwort und heißt auf deutsch 1000).

Das Neuloth wird auch Dekagramm genannt, weil es 10 Gramm hat (Deka ist ebenfalls ein griechisches Wort und heißt auf deutsch 10).

II. Maße (Hohlmaß.)

An die Stelle des Berliner Quart ist jetzt das Liter (auch Kanne genannt) getreten.

Dieses Liter ist um $\frac{1}{8}$ kleiner als das Quart — ist folglich $\frac{7}{8}$ Quart.

Zu Verkehr werden geächte Maße eingeführt von

1 Liter

$\frac{1}{2}$ " auch Schoppen genannt,

$\frac{1}{4}$ "

$\frac{1}{8}$ " u. s. w.

An die Benennung Liter statt Quart wird man sich bald gewöhnen. Ist der Unterschied zwischen beiden auch gering, so wird doch, wenn im gewöhnlichen Verkehre künftig das Liter eben so viel kosten sollte, als das Preuß. Quart, die Klage nicht ausbleiben, „Alles sei etwas knapper geworden!“

 Für Sachsen bemerken wir, daß die Sächsische Kanne kleiner ist als das Berliner Quart, selbst kleiner als das jetzige Liter (20 Kannen sind ca. 19 Liter.)

Auch an die Stelle der bisherigen Scheffel und Mezen ist das Eitermaß eingetreten.

Ein neuer Scheffel (Neuscheffel) — denn der Name Scheffel bleibt — ist um $\frac{1}{11}$ kleiner als der alte und enthält 50 Eiter.

Der Name Meze verschwindet jedoch ganz und muß man sich durchaus an das Eitermaß gewöhnen.

Eine alte Preuß. Meze hat ungefähr $3\frac{1}{2}$ Eiter

$1\frac{1}{2}$ " " " sind genau 5 Eiter.

Dieses 5-Eitermaß wird künftig im Verkehre eine Hauptrolle spielen.

(Der Sächsische Scheffel ist fast noch einmal so groß als der Preussische, so daß die sächsische Meze $6\frac{1}{2}$ Eiter hat!)

Das Längenmaß.

Die bisherigen Ellen und Zolle hören ganz auf!

An deren Stelle tritt das Meter-Maß.

Ein Meter hat die Länge von $1\frac{1}{2}$ Berliner Elle.

" " " " " " " " $1\frac{3}{4}$ Leipziger Elle reichlich.

Dieses Meter wird in 100 Theile getheilt, welche Centimeter heißen.

Ein solches Centimeter ist $\frac{3}{8}$ Preuß. oder rheinl. Zoll

und " " " " " " $\frac{2}{16}$ Leipziger Zoll.

Da man nach alter Gewohnheit oft gern wissen möchte, wie viel Centimeter eine alte Elle hat, so geben wir nachstehend die Uebersicht:

1 Berliner Elle hat $66\frac{2}{3}$ Centimeter.

$\frac{1}{2}$ " " " " $33\frac{1}{3}$ " "

$\frac{1}{4}$ " " " " $16\frac{2}{3}$ " "

$\frac{1}{8}$ " " " " $8\frac{1}{3}$ " "

1 Leipziger Elle hat $56\frac{1}{2}$ Centimeter.

$\frac{1}{2}$ " " " " $28\frac{1}{4}$ " "

$\frac{1}{4}$ " " " " 14 " "

$\frac{1}{8}$ " " " " 7 " "

Der zehnte Theil eines Meters heißt Decimeter.

1000 Meter machen 1 Kilometer gleich $\frac{1}{4}$ deutschen Stunde oder $\frac{1}{8}$ deutschen Meile.

Einige praktische Winke.

Es ist weder anzunehmen, noch zu verlangen, daß die Köchin bei jeder Kleinigkeit die Waage oder das Maß zur Hand nimmt, — darum geben wir umstehend einige Winke, wie man bei einiger Aufmerksamkeit nach dem Augenmaße auf leichte Weise zum Eindrud des Maß- und Gewichtsverhältnisses gelangt:

Ein nicht zu gehäufter Eßlöffel enthält ungefähr 1 Loth
($1\frac{1}{2}$ Mth. reichl.) Mehl oder geriebene Semmel, $1\frac{1}{4}$ Loth
(2 Mth.) Zucker, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth (2—3 Mth.) Butter.

Ein eigroßes Stück Butter wiegt etwa 4 Loth (7 Mth.)

Ein Quart Milch oder Wasser beträgt 2 Pfund.

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas enthält etwa $\frac{1}{8}$
Quart oder Liter Flüssigkeit.

Eine ganz genaue Angabe, die für jedes Familienverhältniß paßt,
wie viel Fleisch, Butter, Eier u. s. w. zu einem Gerichte für so
und so viel Personen durchaus erforderlich sind, ist mit Be-
stimmtheit nicht zu geben. Es ist dies auch ganz natürlich, da der
Geschmack, die Eßlust und die Mittel in den Familien so ungemein
verschieden sind. Danach richtet sich die kräftige, fette, einfache oder
magere Kost.

Es ist kein seltener Fall, daß dieselbe Quantität Speisen, welche
in einer Familie von z. B. 8 Personen überflüssig ausreicht, in einer
anderen von 5 Personen die Eßlust noch nicht befriedigt.

Das Alles muß mit großer Aufmerksamkeit durchdacht werden,
denn umsonst nennt man nicht das gute und richtige Kochen eine Kunst.

In einigen Gegenden (als Braunschweig, Hannover, Bück-
burg, Oldenburg &c.) war zwar das Pfund eben so schwer als
im übrigen Deutschland, jedoch die kleinen Gewichtstücke waren ganz
anders, denn die Lothe und Quentchen waren 3 Mal so schwer.
Man nehme dort also nur den dritten Theil dessen, was in diesem
Buche steht; demnach statt 3 Loth oder 5 Neuloth nehme man nur
1 Loth.

Auch bei den Maßen war eine große Verschiedenheit. Das Pren-
zische Maß oder Berliner Quart enthielt nämlich:

$1\frac{1}{5}$ Braunschweiger Quartier	$1\frac{1}{4}$ Altonaer Quartier
$1\frac{3}{8}$ Bremer	$1\frac{1}{4}$ Lübecker
$1\frac{1}{4}$ Hamburger	$1\frac{1}{4}$ alt Königsberger Stoof
$1\frac{1}{6}$ Hannoversches	1 Bairisches Maß
$1\frac{1}{4}$ Oldenburgisches	1 Holländisches Pott
$1\frac{1}{5}$ Sächsische Kanne	$1\frac{1}{4}$ Wiener Maß
$1\frac{1}{4}$ Mecklenburger Pott oder Quartier.	$\frac{3}{4}$ Badisches Maß.