

I. Abtheilung.

Vorbereitungs- und Zurichtungs-Regeln.

1. Das neue Maaß und Gewicht, auf dem metrischen System beruhend.

1 Liter (l) hat 10 Deciliter (dcl) oder 100 Centiliter (cl)

1 Kilogramm (kg) hat 10 Hektogramm (hg) oder 100 Decigramm (dg) oder 1000 Gramm (g)

1 kg ist gleich 2 \mathfrak{A} (Pfund)

1 \mathfrak{A} " " 5 hg oder 50 dg

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 25 dg oder 250 g

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " 125 g

1 \mathfrak{A} " " 50 Neulot oder 50 dg

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 25 " " 25 dg

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " 12 $\frac{1}{2}$ " " 125 g

$\frac{3}{4}$ \mathfrak{A} " " 37 $\frac{1}{2}$ " " 375 g

$\frac{1}{8}$ \mathfrak{A} " " 6 $\frac{1}{4}$ " " 63 g

1 \mathfrak{A} ist gleich 32 alte Lot oder 5 hg oder 500 g

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 16 " " " 25 dg " 250 g

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " 8 " " " 125 g

$\frac{1}{8}$ \mathfrak{A} " " 4 " " " 63 g

$\frac{1}{16}$ \mathfrak{A} " " 2 " " " 30 g

2. Professor J. v. Liebig's Fleisch-Extrakt.

Liebig's Fleisch-Extrakt findet auch bei uns in Deutschland immer mehr und mehr Aufnahme und bürgert sich in den Familien, welche nur einmal einen Versuch damit gemacht haben, vollständig ein. Dieses Extrakt ist aus reinem Rindfleisch bester Sorte bereitet und frei von allen Fett- und Leimstoffen. Liebig's Fleisch-Extrakt ist dem Verderben nicht ausgesetzt und erhält sich unverschlossen jahrelang, wenn es an einem trockenen Orte aufbewahrt wird. Ein viertel Theelöffel Fleisch-Extrakt in einer großen Tasse heißen Wassers mit entsprechendem Zusatz von Salz ist ausreichend, um augenblicklich eine kräftige Bouillon zu bereiten. Ein Zusatz von einigen Suppenkräutern und Fett verbessert den Geschmack. Die Farbe der Bouillon soll dunkelgelb, nicht braun sein; nimmt man mehr Extrakt, so wird der aromatische Geschmack der Bouillon zu stark und unangenehm.

Liebig's Fleisch-Extrakt ist als Basis für die Zubereitung aller Fleischspeisen, namentlich zur Verbesserung von Saucen von besonders hohem Wert. Sehr wenig Extrakt reicht hin, um die Kraft und den Geschmack der Speisen augenblicklich zu verbessern.

3. Zucker-Farbe zum Färben der Suppen und Saucen.

$\frac{1}{4}$ ℔ fein gestoßenen Zucker läßt man in einer eisernen Pfanne ganz dunkelbraun brennen, gießt heißes Wasser darauf und kocht den Zucker damit los. Diese Zuckerfarbe ist ganz ohne Geschmack. Um den Geschmack zu verbessern, läßt man 1—2 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt mit aufkochen. Man verwahrt sie in einer Flasche und verwendet sie nach Belieben zum Färben von Bouillons oder Saucen.

4. Speck zu braten.

Man schneidet recht festen und dicken Speck in kleine, gleichgroße Würfel, setzt diese in einer eisernen Pfanne auf einen

kleinen Brenner und läßt sie unter öfterem Umrühren gelblich braten. Sollen Zwiebeln mitgebraten werden, so setzt man dieselben nicht mit dem Speck zugleich auf, sondern thut sie fein würfelig geschnitten erst dann hinzu, wenn derselbe bei gelindem Feuer schon ausgelassen ist, worauf man beides zusammen bis zur hellgelben Farbe braten läßt.

5. Vom Spicken.

Das Spicken kann nur durch Übung erlernt werden. Man schneidet den an der Schwarte sitzenden festen Speck in einzelne Faden von gleicher Länge und Dicke und bedient sich zum Spicken guter Spicknadeln, die zu den geschnittenen Speckstreifen passen wie auch deren Stärke nach der Größe und Gattung des zu spickenden Stücks sich richten muß. Das zu spickende Fleisch legt man auf ein Brett oder besser noch auf ein reines Tuch und zieht die Speckstreifen vermittels der Nadel reihenweise, dicht nebeneinander, so weit durch das Fleisch, daß sie an beiden Seiten einen Finger breit herausstehen. Das fertig gespickte Stück muß sauber und zierlich aussehen.

6. Morcheln vorzurichten.

Frische Morcheln befreit man von den sandigen Stielen, wäscht und brüht sie mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in Stücke und und wäscht sie noch so oft, bis alles Sandige entfernt ist. Dann werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit etwas Bouillon aufgefüllt und gar gemacht. — Getrocknete Morcheln werden gut gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in Stücke, kocht sie nochmals auf und reibt sie dann wiederholt in frischem Wasser so lange zwischen den Händen, bis das Wasser ganz klar bleibt. Weiter verfährt man wie mit frischen Morcheln.

7. Trüffeln vorzurichten.

Man läßt die Trüffeln 1 Tag im Wasser stehen, schält die braune Rinde ab, kocht die Trüffeln in Wasser weich, schmort sie in Butter und giebt sie dann in die betreffende Sauce.

8. Champignons vorzurichten.

Von dem oberen Teil und dem Stiele der Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die Lamellen (unter dem Hute sitzende Blättchen) weg, spült die Pilze in kaltem Wasser ab, setzt sie mit etwas Butter auf den kleinsten Brenner und läßt sie so langsam gar dämpfen.

Getrocknete Champignons muß man 1 Stunde in Wasser weichen und, wenn es braune sind, abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann werden sie ausgedrückt und an das Frikassée zc. gegeben.

9. Getrocknete Pilze zu bereiten.

So trefflich an sich gut getrocknete Pilze als Ersatz frischer Pilze sind, so wenig genügen sie einem feinen Geschmack, wenn sie nicht richtig zubereitet, vor allem gut ausgequollen sind, sodasß sie die Beschaffenheit frischer Pilze zeigen. Man muß die getrockneten Pilze in heißem Wasser vorerst eine Viertelstunde verdeckt stehen lassen, das Wasser abgießen, sie mit neuem, siedendem Wasser auf dem Feuer überbrühen, bis sie aufwallen und sie dann wiederum verdeckt beiseite stellen, bis sie so aufgequollen sind, daß sie wie frische Pilze aussehen. Erst dann folgt die eigentliche Zubereitung je nach ihrer Verwendung. Will man sie als Würze an Ragouts oder Frikassées haben, so zertheilt man sie in beliebige Stücke und fügt sie ohne weiteres dem Fleische bei; sollen sie zur Sauce verwendet werden, so wiegt man sie fein und schwigt sie in dem Buttermehl mit, das man zur Sauce braucht. Trefflich sind sie auch als

Gemüse, zu dem man die aufgequollenen Pilze langsam eine Stunde in Butter dünstet, dann mit etwas Mehl überstäubt, mit einer halben Tasse Wasser übergießt, mit etwas Salz, Pfeffer, wenig Citronensaft und einer Prise Zucker würzt und mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt hinzugefügt. Statt des Mehles kann man auch geriebene Semmel nehmen. Ein so zubereitetes Gemüse von trockenen Pilzen ist von dem frischen kaum zu unterscheiden, zumal durch das Ausquellen die Pilze auch so weich werden wie frische und nicht lederartig bleiben, wie dies sonst der Fall ist. Es ist jeder Hausfrau dringend zu raten, sich möglichst viel Pilze für den Winterbedarf zu trocknen und sie nach dieser Vorschrift zu verwenden.

10. Kalbspriesen vorzurichten.

Man setzt die Priesen mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie warm geworden sind, gießt man das Wasser ab und frisches darauf und wiederholt dies einige Male, bis sie weiß sind. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet die Priesen in passende Stücke und kocht sie in 10 Minuten im Frikassee gar.

11. Mandeln vorzubereiten.

Man übergießt die Mandeln, süße oder bittere, mit kochendem Wasser und läßt sie darin ein Weilchen stehen, bis sie sich leicht abziehen lassen. Die geschälten Mandeln thut man sogleich in kaltes Wasser, damit sie schön weiß bleiben und das Öl nicht heraustritt.

12. Mandeln zu stoßen.

Die abgezogenen und in kaltem Wasser gewaschenen Mandeln stößt man in kleinen Mengen mit Wasser, Eiweiß oder Arrak;

die Mandeln, trocken gestoßen, würden ölig werden. Nach jeder Unterbrechung im Stoßen muß man den Mörser, bevor man ihn wieder in Gebrauch nimmt, sorgfältig auswaschen.

13. Rosinen zu waschen.

Die Rosinen werden von den Stielen befreit, in Wasser bis zum Kochen erhitzt, wiederholt in einem Durchschlag gewaschen und dann verlesen.

14. Korinthen zu reinigen.

Es ist unmöglich, diese kleinen Rosinchen von ihren Stielen durch Verlesen zu reinigen. Man reibt sie erst einigemal trocken zwischen den Händen, bis sich die Stiele gelöst haben, thut sie dann in einen Durchschlag, setzt diesen in einen Napf mit kaltem Wasser und wäscht die Korinthen so lange mit immer neuem Wasser, bis alle Unreinlichkeit fort ist und das Wasser rein abläuft. Zuletzt breitet man sie auf ein reines Tuch und entfernt noch etwaige Steinchen, größere Stiele u. s. w.

15. Echte Kastanien (Maronen).

Man löst die äußere Schale der Kastanien mit einem Messer behutsam ab, so daß man die zweite braune Haut nicht verletzt, brüht sie dann mit kochendem Wasser und zieht die zweite Haut ebenfalls ab. Nun schmort man die Kastanien in etwas Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel bräunlich, füllt langsam heißes Wasser nach, bis dieselben weich, aber nicht zerfallen sind und giebt zuletzt Salz, Pfeffer und Rosinen nach Belieben hinzu. Man giebt die Kastanien zu Schmor- und Hammelbraten.

16. Rote Speisefarbe.

10 g Cochenille, 10 g gebrannten Alaun, 10 g Cremor tartari und 10 g Sal tartari reibt man in einem Porzellan-Gefäß gut durch einander und bewahrt die gewonnene Mischung

trocken auf, um Cremes, Gelees und andere Speisen nach Belieben damit rot zu färben. Die vorerwähnten Sachen sind ziemlich unschädlich und in jeder Droguenhandlung käuflich.

II. Abtheilung.

Suppen.

Kochen des Suppenfleisches.

Man wasche das Fleisch einmal schnell ab, so daß es nichts von seiner Kraft verliert, und setze es sofort mit kaltem Wasser auf das Feuer. Soll das Fleisch als Vorspeise mit auf die Tafel gebracht werden, so muß man es mit siedendem Wasser aufsetzen und nicht mehr als nötig auskochen, um dann die Fleischsuppe durch Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt kräftig und wohlschmeckend zu gestalten; das Fleisch bleibt alsdann saftiger und nahrhafter. Wird zu den Suppen Schinken verwendet, so muß man mit dem Salzen sehr vorsichtig sein. Um Suppen gut und sparsam auf Gasfeuerung zu kochen, mag folgende Regel gelten: man lasse die Suppe auf dem größten Brenner in's Kochen kommen, schäume sie gut und lasse sie auf dem kleinsten Brenner, Stellung „halb“, fertig werden. Jede Bouillon muß 2 bis 2½ Stunden langsam, daß sie sich kaum bewegt, kochen, damit sie recht klar wird. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die gewonnene Suppe durch ein Haarsieb gegeben und nach einer halben Stunde ruhigen Stehens entfettet und vorsichtig abgesehen, sodaß der Bodensatz zurückbleibt.

1. Klare Bouillon.

Zu 5 l guter Bouillon sind erforderlich 3 \mathcal{L} mageres Rindfleisch aus der Keule, 2 \mathcal{L} schieres Kalbfleisch und ½ \mathcal{L} magerer roher Schinken, von dem alles Räucherige abgeschnitten