

Praktische Winke.

Maß und Gewicht.

Die Kunst zu kochen, besteht nicht allein in der Kenntniß der zur Herstellung der Speisen nötigen Beigaben, sondern auch in der Einhaltung des richtigen Maßes und Gewichtes derselben. Es wird daher nicht unangezeigt sein, nach dieser Richtung einige Winke zu geben. So rechnet man gewöhnlich auf vier Personen $\frac{1}{2}$ bis zu 1 kg Rindfleisch, weniger von Kalbs- und Schöpfenbraten. Bei Geflügel stellt sich das Teilgewicht anders, man rechnet ungefähr eine Gans auf 6, eine Ente auf 2—4, ein Brathuhn auf 2, einen Kapaun auf 4—6, einen Indian auf 8—12 Personen, bei Fischen ungefähr $\frac{1}{4}$ kg auf eine Person. Von Reis oder Gerste zur Suppe nimmt man $\frac{1}{2}$ Seidel von Mehl zu Nudeln in die Suppe $\frac{3}{4}$ Seidel und 1 Ei oder 2 Dotter, zu Speisen von Hefenteig $\frac{1}{4}$ l oder 280 g (28 dg). Vom Fette zum Einbrennen von Gemüse reichen 2—3 Eßlöffel voll ebensoviel Mehl hin. Bei Saucen wird etwas mehr Fett und Mehl genommen. Wird ein Löffel voll als Maß angegeben, so ist ein Eßlöffel darunter zu verstehen. Würde ein Löffel voll Fett angegeben sein, so ist dasselbe meist in trockenem Zustande gemeint. Bei Angabe von Semmeln oder Weißbrote nach der Zahl kann man für je 50 g (5 dkg) als Gewicht annehmen. Beim Salzen achte man sehr darauf, daß man

nicht zu viel Salz nehme, denn jede Speise läßt sich nachsalzen. So z. B. kann man Hefenteig leicht verderben, wenn zu viel Salz genommen wird. Auch darf das Wasser zu Hefenklöße (Hefenküßeln) nicht viel gesalzen sein, sonst werden sie schmierig. Im ganzen ergibt sich für jeden Haushalt das rechte Maß durch die Beobachtung.

Gewicht.

Pfund	kg	g	Pfund	kg	g	Pfund	kg	g
1	—	560	2	1	120	6	3	360
1 $\frac{1}{4}$	—	700	3	1	680	7	3	920
1 $\frac{1}{2}$	—	840	4	2	240	8	4	480
1 $\frac{3}{4}$	1	—	5	2	800	9	5	40
Lot	g		Lot	g		Lot	g	
1	17 $\frac{1}{2}$		12	210		22	385	
2	35		13	227 $\frac{1}{2}$		23	402 $\frac{1}{2}$	
3	52 $\frac{1}{2}$		14	245		24	420	
4	70		15	262 $\frac{1}{2}$		25	437 $\frac{1}{2}$	
5	87 $\frac{1}{2}$		16	280		26	455	
6	105		17	297 $\frac{1}{2}$		27	472 $\frac{1}{2}$	
7	122 $\frac{1}{2}$		18	315		28	490	
8	140		19	332 $\frac{1}{2}$		29	507 $\frac{1}{2}$	
9	157 $\frac{1}{2}$		20	350		30	525	
10	175		21	367 $\frac{1}{2}$		31	542 $\frac{1}{2}$	
11	192 $\frac{1}{2}$					32	560	

$$10 \text{ g} = 1 \text{ dkg.}$$

Es entfallen somit auf je 4 Loth 70 g (7 dkg); bei Fleischspeisen rechnet man das Wiener Pfund gewöhnlich als ein halbes Kilo = 500 g (50 dkg), nicht aber wie in vorstehender Tabelle 560 g (56 dkg), weil überhaupt der Unterschied von 60 g (6 dkg) nicht von Bedeutung ist, und man beim Kaufe des Fleisches 500 oder 600 g (60 dkg) an Stelle eines Pfundes, 300 statt 280 als Ersatz für das

$\frac{1}{2}$ Pfund verlangen muß, da es nur in Stufen von 100 g (10 *dek*) verabfolgt wird.

Das einer Ziffer nachgesetzte *g* bedeutet Gramm, *h* bedeutet Heller, *Pf.* bedeutet Pfennig.

Über den Gebrauch von hartem und weichem Wasser.

Brunnenwasser (hartes Wasser) wird zu folgenden Speisen verwendet: Knödel, Nudel, Spinat, Schneidebohnen, alle Gattungen Fische, Pöckelzunge, Kaffee, harte Eier, Obst. Sind diese Speisen mit hartem (Brunnen-) Wasser besser, so müssen wiederum alle Fleischgattungen, Hülsenfrüchte, Gemüse in weichem (Fluß-) Wasser gekocht werden.

Verwendung von Semmeln.

In jeder anständigen Küche soll man alles in Bereitschaft haben; als Beispiel führe ich den Bedarf von Semmeln an. Sollen z. B. Semmel eingeweicht werden, oder braucht man Semmelwürfel zu Semmelknödel oder zur Erbsensuppe, hat man nur darauf zu sehen, daß die Semmel weiß sind. Braucht man geriebene Semmel auf Suppenknödel, muß das Geriebene auch weiß sein. Zum Bestreuen von Wiener Schnitzel, Kotelettes, Semmelknödel nimmt man braune Semmelbrösel, welche überhaupt anzuraten sind, wo man mit Semmel bestreuen will. Man verfare hiebei mit den Semmeln folgendermaßen: von Semmeln, die Tags zuvor gebacken sind, wird die Rinde ringsherum abgeschnitten. Die Rinde wird sodann samt den Semmeln in einem Gefäß auf den Ofen zum Trocknen gestellt. Ist die Rinde so hart, daß man selbe stoßen kann, wird dieselbe in einem Mörser fein gestoßen und aufbewahrt, damit man bei Bedarf nicht erst warten muß. Dieses Gestoßene heißt man braune Semmelbrösel. Braucht man weiße Semmelbrösel, so nimmt man die von der Rinde, sei es durch Abschneiden, sei es durch Abreiben befreite ganz weiße Semmel und reibt die — ebenfalls getrocknete — Semmel. Braucht man geweihte Semmel, ist es ebenfalls besser, wenn man hiezu von der Rinde

ganz befreite Semmel verwendet, und wird die Rinde zu diesem Behufe gewöhnlich abgerieben, da das Geweichte nicht so schön ist, wenn auch die Rinde mitgeweicht wird.

Über die Verwendung von Einbrenn.

Es läßt sich nicht leicht bestimmen, wo man eigentlich Einbrenn verwenden soll, und wie viel Einbrenn in den einzelnen Fällen genommen werden soll. Das muß dem Geschmack der Damen überlassen bleiben. Jedesfalls ist es besser, anfangs weniger Einbrenn zu nehmen, da man doch, falls es während des Zubereitens wässerig befunden wird, immer zugeben kann, währenddem es sehr schwer gut zu machen ist, wenn man gleich zu viel Einbrenn genommen hat. Wie das Einbrenn verwendet wird, ist in dem betreffenden Rezept stets angeführt. Nie gebe man jedoch das Einbrenn direkt in die Speise, sondern man verfare folgendermaßen: soll das Einbrenn zur Bereitung einer Sauce verwendet werden, so gibt man Fleischbrühe in ein Töpfchen und in diese das Einbrenn, quirlt es gut, passiert es zur Sauce, läßt es gut verkochen, bis die Sauce dick genug ist. Man rechnet zu $\frac{1}{2}$ l Sauce beiläufig 2 nicht aufgehäufte Eßlöffel Einbrenn.

Über Verwendung von süßen Mandeln.

Will man Mandeln zur Bereitung von Torten, Saucen, Pudding oder anderen Bäckereien verwenden, bereitet man die Mandeln folgendermaßen: man brühe die Mandeln, doch darf hiezu nicht zu wenig Wasser verwendet werden, auch dürfen die Mandeln nicht zu lange auf der Platte stehen; wenn die Mandeln sodann von der Platte genommen werden, so seht man selbe nicht ab, sondern nimmt mit dem Faumlöffel immer einige Mandeln heraus, legt selbe auf ein Sieb, und zieht die Schalen ab. Sind alle Mandeln abgeschält, wird das Sieb mit den Mandeln auf den Ofen gestellt, damit letztere abtrocknen, weil nasse Mandeln häufig einen Geschmack bekommen.

Bereitung des Schnees.

Bezüglich der Bereitung des Schnees sei bemerkt, daß die vielseitig gehegte Meinung nicht richtig ist, man könne mit dem Schneeschlagen aufhören, sobald der Schnee sich nicht mehr bewegt, wenn das Gefäß gestürzt wird. Soll der Schnee und die Speise, zu welcher er verwendet wird, gut sein, so muß man den Schnee solange schlagen, bis man die Schneerute mit Mühe von dem Schnee befreien kann. Von der Festigkeit hängt häufig das Gelingen so mancher Speise ab.

Das Klopfen des Fleisches.

Jede größere Portion Rindfleisch wird erst gut geklopft, ehe man es zum Kochen oder Braten nimmt; es darf aber nicht zerklöpft werden, da es seine alte Form behalten muß. Auch eine Rindszunge wird geklopft, eine Gansbrust wird geklopft, bei einem Indian wird das Brustbein eingeklopft. Kalbsplege und Schöpfensfleisch werden etwas sanfter geklopft, Zickel- und Lammfleisch wird ganz zart behandelt, weil es ohnedies bald fertig ist.

Zubereitung des Fleisches von Gänsen.

Das Fleisch von Gänsen kann auf verschiedene Art zubereitet werden. An anderer Stelle wird das Braten der Gänse behandelt. Wer aber gebratene Gans nicht gern oder wenigstens nicht oft essen will, der kann die Gans, selbstverständlich nur in den Monaten, wo dieselbe jung ist, auf folgende Art teilen: das Gefröse wird abgehakt, der Magen wird herausgenommen und alles sauber gepuht. Gefröse, Magen und Herz werden „junge Gans“ genannt, sie sind eine sehr beliebte Speise. Junge Gans ist sehr schmackhaft, wenn sie mit Karfiol oder Spargel oder Herrenpilzen eingemacht ist; auch mit einer Sauce aus Petersilie oder Kastanien, oder mit einer weißlichen Einbreun-Sauce kann junge Gans zubereitet werden.

Die Brust kann man farcieren oder aus ihr Gans-Steak machen, auch kann sie wildartig eingelegt oder be-
steckt gedünstet werden.

Die Keulen kann man dünsten und mit Rümmelein abbraten, oder Schalit damit machen oder aus denselben Pasteten zubereiten.

Brust und Keule können auch geräuchert und sodann mit großen Zuckererbsen gekocht werden.

Die Leber kann man mit Zwiebel-Sauce anmachen.

Das Rückgrat kann man mit Reis oder Gräupchen kochen.

Auf diese Art kann man aus einer Gans viele Speisen zubereiten. Die betreffenden Rezepte finden sich in diesem Kochbuche.

Über den Gebrauch des Kochgeschirrs.

Obzwar jetzt zumeist eisernes oder Emailgeschirr verwendet wird, so ist doch gutes steinernes Geschirr vorzuziehen, weil jede Speise besser ist, wenn sie langsam und nicht gar zu schnell kocht. Die Speise kann noch so gut vorbereitet sein, so kann sie im Kochen, Braten oder Backen verderben.

Vorteilhaftigkeit des Siebes.

Mit dem Durchpassieren gekochter Eidotter bezweckt man 1. daß nichts verloren geht. Das Reiben gekochter Eidotter auf dem Reibeisen erscheint als höchst unpraktisch, nicht allein, daß auf dem Reibeisen viel verschmiert wird, so werden die Dotter vom Reibeisen auch blau. Auch pflegt man die Dotter ganz einfach im Kasserolle zu zertreiben, auch das ist nicht das richtige; ein passiertes Eidotter gibt viel mehr aus, da man dasselbe im Kasserolle nicht so fein zertreiben kann. Die etwaige Einwendung, daß nicht jede Köchin ein Sieb hat, ist nicht stichhältig, nachdem ein Sieb in jeder Küche schon deshalb unentbehrlich erscheint, da man es sehr häufig anwenden kann. So z. B. wurde Spinat früher gehackt, und es geschah nicht selten, daß von dem Brette Späne mitgehackt und sodann gekocht wurden, und man selbe mit zum Essen bekam. Jetzt freilich ist es in dieser Beziehung viel besser. Man kocht den Spinat weich, seigt ihn gut ab, passiert ihn

durch das Sieb, und dadurch ist er viel besser und schöner. Es könnten noch viele Beispiele über den Vorteil, den das Sieb bietet, angeführt werden, allein schon bei dem Umstande, daß ein Sieb doch kein so kostspieliges Küchengerät ist, und niemand dieses kleine Opfer scheuen wird, bedarf es keiner weiteren Beweisführung.

I. Suppen.

1. Bier-Suppe (milchig).

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ l Bier wird mit 140 g (14 dkg) geriebenem Brot auf die Platte gestellt, ein wenig Kümmel, Stückchen Zucker und Stäubchen Salz daran gegeben, man lasse alles das gut durcheinander kochen; hierauf sprudle man $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Schmetten, 30 g (3 dkg) frische Butter, 2 Eidotter gut ab, quirle es in diese kochende Biersuppe hinein und gebe sie dann zu Tische.

2. Bouillon oder braune Suppe.

Leber, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe werden in rohem Zustande in kleine Stückchen geschnitten, in ein Kasserolle, worin ein Stückchen Fetten, gegeben und in diesem eine Stunde gebräunt; hierauf nehme man einige Schöpflöffel von der Rindsuppe, gieße sie in die Kasserolle, schütte dann alles in die bereit stehende Fleischsuppe, lasse es noch längere Zeit mitkochen. Die Suppe wird sodann durch ein reines Tuch passirt und beim Souper als braune Suppe oder Bouillon serviert.

3. Braune Suppe.

Man nehme Überreste von allen möglichen Braten, dünste sie in einer Kasserolle mit 2 Löffel Gansfetten,