

Metrisches Maß und Gewicht.

Die Einheit des Gewichtes ist das Gramm.

10 Gramm = 1 Dekagramm.

1000 " = 1 Kilogramm.

4 Loth	geben ganz genau	. . .	7	Deka.
8	" " " "	. . .	14	"
16	" " " "	. . .	28	"
32	" " " "	. . .	56	"

Die Einheit des Hohlmaßes ist das Liter.

100 Liter = 1 Hektoliter.

1 Maß	ist gleich	. . .	1	Liter,	4	Deciliter,	1	Centiliter.
3	Seitel	" . . .	1	"	—	"	6	"
2	"	" . . .	—	"	7	"	—	"
1	"	" . . .	—	"	3	"	5	"
1/2	"	" . . .	—	"	1	"	8	"

Küchengewürze.

Jede Speise, sei sie noch so einfacher Natur, bedarf des besseren Wohlgeschmackes halber irgendeines Gewürzes; doch darf ein solches niemals in einer Weise angewendet werden, daß es den eigenthümlichen Geschmack der Speise beeinträchtigt.

Gewürze dienen hauptsächlich nur dazu, um den Geschmack zu heben und die Verdauung zu befördern.

Die Hauptwürze aller Speisen ist das Salz.

Es existiert keine Speise, die nicht des Salzes bedarf, und es ist nur ein Vorurtheil mancher Hausfrauen, gewisse Speisen nicht salzen zu wollen. Die Hauptsache ist eben die, daß man weiß, in welcher Quantität das Salz zu verwenden ist. Man rechnet in der Küche von dem Salzkorn an bis zu einem gehäuften Eßlöffel und mehr, je nachdem es die Menge der zu bereiten Speisen verlangt.

Besser ist es allerdings, eher weniger als zu viel zu salzen, weil man schließlich eine Speise am Tische nachsalzen kann, wiewohl es eine praktische Köchin nur selten hierauf ankommen läßt.

Übrigens muß eine gute Köchin und Hausfrau einen so verfeinerten und empfindlichen Geschmack haben, daß sie nach einmaligem Verkosten genau bestimmen kann, ob ein Gericht genügend gesalzen sei.

Das Verkosten der Speisen erfordert eine große Übung, und solange eine Köchin darin nicht praktisch ist, wird es ihr auch nur schwer gelingen, etwas Ordentliches herzustellen. Die Zunge muß also geschult, die Zungenwärtchen empfindlich gemacht werden, was unbedingt eine längere Küchenpraxis erfordert.

Die allgemein nothwendigen Gewürze sind folgende:

Spanischer Pfeffer (Cayenne) ist sehr kräftig, jedoch erhitend und darf nur in sehr kleiner Dosis angewendet werden.

Neugewürz (Piment) wird in sehr geringer Quantität zum Würzen von Fleisch- und Fischbrühen, zu Saucen, Géléés u. dgl. verwendet.

Gewürznägelchen (Girofle) werden nur bei Backwerken gestoßen, sonst immer ganz, vorzugsweise bei Saucen, angewendet. Es genügt, wenn man 1—2 Gewürznelken in eine Zwiebel steckt, um den gewünschten Geschmack zu erzielen.

Ingwer (Gingembre) ist ein Suppengewürz, aber nur in ganz geringer Quantität zu verwenden, weil es zu bitter ist und, in unverhältnismäßiger Weise angewendet, der Speise einen unangenehmen Beigeschmack verleiht.

Muscatsblüte (Macis) ist eines der köstlichsten Gewürze und wird auch gerne pulverisiert feinen Backwerken zugesetzt.

Muscatsnuss ist die Frucht des Muscatbaumes und dient als Gewürz zu Suppen und Saucen.

Pfeffer (Poivre). Es gibt weißen und schwarzen Pfeffer. Der letztere ist bedeutend schärfer und darf nur in geringer Quantität angewendet werden. Der weiße Pfeffer, grob gestoßen, dient als Würze dem Salat und führt den technischen Namen Concaffé.

Zimmt (Canelle) wird namentlich zum Würzen von Milch- und Mehlspeisen, Backwerken und Früchten, Compot und solchen Sulzen verwendet.

Banille eignet sich zu feinen Backwerken, Crêmes, Früchtensulzen, Gefrorenem, Compots, Chocoladen, Chaudeaus u. s. w.

