

Lebensmittelpreise

(für 1 kg, beziehungsweise 1 l), die zu den Berechnungen
im Kochbuch im Jahre 1911 verwendet wurden.

	Pro 1 kg in K		Pro 1 kg in K	
Rindfleisch	1.80 bis	3.—	Hafermehl	0.95
Kalbfleisch	2.—	" 3.40	Germ	3.—
Schweinefleisch	2.20	" 3.80	Zucker	0.80
Selchfleisch	2.20	" 2.80	Malzkaffee, offen	0.80
Schafffleisch	1.60	" 2.—	Tee	8.—
Wildbret	0.78	" 3.12	Maltinkakao	2.80
Fische	1.—	" 7.—	Bruchschokolade	2.60
Butter		3.—	Honig	1.60
Schweinefett		2.10	Mandeln	3.20
Speck		2.—	Haselnüsse	2.—
Pflanzenfett		1.40	Walnüsse, ausgeschält	2.40
Weizenmehl		0.40	Rosinen	2.—
Maismehl		0.30	Kleine Weinbeeren	1.30
Heidenmehl		0.56	Große Weinbeeren	1.20
Erbsemehl		0.70	Feigen	0.50
Stärkemehl		1.—	1 Stück Zitrone	0.06
Schwarzbrod	} Selbstkostenpreis, weil im Hause hergestellt.	0.24	1 Ei	0.06
Weißbrod		0.30	Magerkäse	1.—
Knödelbrod		0.33	Topsen	0.55
Milchbrod		0.35	Schotten	0.50
Brösel		0.60	Zwiebel	0.30
Grieß		0.40	Porree	0.66
Reis		0.50	Möhren	0.30
Gerste		0.60	Sellerie	0.50
Hirse		0.30	Schwarzwurzeln	0.70
Erbsen		0.60	Kartoffeln	0.10
Linjen		0.70	Rote Rüben (Rohnen, Randen)	0.20
Bohnen		0.50	Luschen	0.10
Nudeln		1.—	Kohlrabi	0.30
Makkaroni		0.80	Weißkraut	0.15
Hafergrüße		0.65	Sauerkraut	0.28
Haferflocken		0.80	Saure Rüben	0.36

	Pro 1 kg in K		Pro 1 kg in K
Blaukraut	0.25	Erdbeeren	1.—
Kohl	0.25	Stachelbeeren	0.30
Sprossenkohl	0.70	Aprikosen (Marillen)	0.64
Spinat	0.50	Gedörrte Apfelspalten	0.60
Kopfsalat	0.40	Gedörrte Zwetschen	0.60
Kochsalat	0.30	Powidl	1.—
Grüne Erbsen	0.60		
Grüne Bohnen	0.50		Pro 1 l in K
Wachsbohnen	0.56	Johannisbeeren in Zucker einge-	
Rhabarber	0.50	kocht	2.—
Blumenkohl	0.70	Preiselbeeren in Zucker eingekocht	2.—
Meerrettich (Kren)	1.12	Schwarzbeeren ohne Zucker einge-	
Winterrettich	0.40	kocht	0.60
Tomaten oder Paradiesäpfel	0.40	Holunder ohne Zucker eingekocht	0.40
Gurken	0.50	Himbeerfaß „ „ „	2.50
Kürbis	0.30	Vollmilch	0.24
Apfel	0.30	Magermilch	0.08
Zwetschen	0.30	Buttermilch	0.08
Heidelbeeren	0.30	Saurer Rahm	1.20
Johannisbeeren (Ribisel)	0.40	Schlagrahm	2.40
Himbeeren	0.40	Sl.	2.—
Preiselbeeren	1.—	Weineffig	0.40

Erklärung der Küchenausdrücke.

Abtreiben, abrühren heißt: eine Masse, z. B. Butter, mit einem Kochlöffel in einer Schüssel so lange rühren, bis sie schaumig ist.

Anlaufen lassen besteht darin, daß man Mehl, Grieß u. dgl. in heißes Fett gibt und kurze Zeit darin rührt.

Durchtreiben, durch ein Sieb rühren heißt: Suppe, Soße od. dgl. auf ein Sieb geben und so lange darin rühren, bis wenig oder kein Rückstand bleibt.

Einbeizen, pökeln heißt: Fleisch in Salz- oder Essiglake legen und dadurch haltbar machen.

Einbrennen bereitet man durch Rösten von Mehl in heißem Fett.

Einbröseln ist: Fleisch, Fisch oder Mehlspeisen in Bröseln drehn. Bröseln bereitet man durch Stoßen oder Reiben von a.u. backenem Knödelbrot oder altbackenen Semmeln.

Glasieren heißt: Torten oder Backwerk mit einer aus Zucker und verschiedenen Zutaten hergestellten Lösung überziehen.

Selchen oder räuchern ist: in Salz gebeiztes Fleisch durch Einwirkung von Holzrauch haltbar machen.

Sprudeln oder quirlen heißt: eine Flüssigkeit durch starkes Bewegen des Sprudels mit Mehl u. dgl. fein verbinden.

Stauben ist: Mehl über Fleisch, Gemüse u. dgl. geben.

Vergießen ist: verdünnen und verrühren einer Speise mit Flüssigkeit.