

Mayonnaise bis zum Gebrauch kaltgestellt. Diese Mayonnaise ist weniger schwierig zu bereiten, aber auch nicht so fein wie die obige.

III. Mit Aspice. Wenn der wie vorstehend bereiteten Mayonnaise das ganze Del und die Säuren zugesetzt sind, wird noch $\frac{1}{8}$ Liter zerlassenes Aspice und etwas Pfeffer zugerührt. Diese gleichfalls in der Kälte aufzubewahrende Mayonnaise gibt man vornehmlich zu Fisch und kaltem Gemüse, aber auch zu verschiedenem weißen Fleisch.

IV. Geschlagene Mayonnaise. Mit der Schneeruthe schlägt man auf dem Eis in einer tiefen Schüssel $\frac{1}{8}$ Liter zerlassenes Aspice zu Schnee. Ist derselbe fest, so setzt man unter beständigem Peitschen die halbe Quantität Del langsam zu und gibt Citronensaft, Essig, Salz und ein wenig weißen Pfeffer daran. Aufbewahrt wird sie wie die übrigen, verwendet sie aber zu Fischen und Hummern.

Zu der unter I. und II. angegebenen Mayonnaise kann man gleichzeitig mit dem Salz, also wenn sie schon nahezu fertig sind, 4 gestoßene und passirte Sardellen oder feine Kräuter (etwas Spinat, grüne Petersilie, Lorbeerblätter und Sauerampfer in Salzwasser gekocht und passirt) zusetzen. Die Kräuter dürfen nur überpresst sein und müssen dann mit kaltem Wasser übergoßen werden, damit sie die grüne, schöne Färbung erhalten.

Die Verwendung des Kemmerich'schen Fleisch-Extractes in der Küche.

Eines der unentbehrlichsten und werthvollsten Hilfsmittel für die Küche ist heutzutage das Fleisch-Extract, welches seit den 60er Jahren durch die Erfindung des Hamburger Ingenieurs Georg Christian Giebert fabrikmäßig in den La Plata-Staaten in Südamerika hergestellt wird. Das Fleisch der dortigen Rinder wird mittelst großartiger Maschinen zu feinem Brei gehackt und nach den Principien der modernen Technik (durch

die Verdrängungsmethode) durch kaltes Wasser ausgezogen und erschöpft, aufgekocht, von dem grauen Schaum (geronnenem Eiweiß) getrennt und in Giebert'schen Scheibenpfannen zur dicken Honig-Consistenz eingedampft. Der Name v. Liebig's hat mit diesem Verfahren absolut nichts zu thun, da jener große Gelehrte weder je in Südamerika gewesen ist, noch zu der Erfindung der sinnreichen Maschinen zur Gewinnung des Fleisch-Extractes im Großen etwas beigetragen hat. Es ist deshalb nur eine Pflicht der Gerechtigkeit, hierauf hinzuweisen, da dies von der englischen Liebig-Compagnie nicht nur grundfäplich verschwiegen, sondern sogar direct Liebig als der Erfinder des Fleisch-Extractes hingestellt und der Name des großen Gelehrten aus Zweckmäßigkeitsgründen auch heute noch, 20 Jahre nach dessen Tode, fortwährend auf deren Fabrikat angeführt wird. Weiter aber muß bemerkt werden, daß auch heute noch das nach Giebert's Methode zuerst in Südamerika dargestellte Fleisch-Extract in der altbewährten und verbesserten Weise von seinem Sohne Walther Giebert und dem Schwiegersohne Prof. Dr. Kemmerich in Santa-Elena in vorzüglicher Qualität hergestellt wird, und haben wir uns längst durch Vergleichung das Urtheil gebildet, daß Kemmerich's Fleisch-Extract dem Liebig'schen an wirksamen Stoffen mindestens gleichwerthig und an feinem Geschmack überlegen ist. Wir verwenden deshalb mit großer Vorliebe Kemmerich's Fleisch-Extract, welches bei seinen anerkannten Vorzügen auch noch etwas billiger ist.

Weder Kemmerich's, noch Liebig's, noch ein anderes Fleisch-Extract enthält allerdings die nahrhaften Eiweißkörper des Fleisches, sondern deren nur eine ganz geringe Menge, wohl aber enthält Kemmerich's Fleisch-Extract die so höchst werthvollen Extracte und Salze des Fleisches, welche sich sonst nirgends in der Natur vorfinden, als einzig und allein im Extract des Muskelfleisches. Diese Stoffe wirken anregend und belebend auf das Nervensystem, bereiten die Verdauung vor und stärken dieselbe durch die Gegenwart der Fleischsäure und der Inosinsäure und heben den Puls in sehr kurzer Zeit nach dem Genuß. Gerade die Schnelligkeit, mit welcher der Genuß des Kemmerich'schen Fleisch-Extractes auf Verdauung und Puls wirkt, ist von so großer Wichtigkeit, weil dasselbe nicht die Procedur der Ver-

daunung fester Stoffe erfordert. Wegen dieser rasch belebenden Wirkung, welche Bouillon oder Bratengeschmack durch ihre einzig dastehenden gewürzhaften Stoffe ausüben, ist es begreiflich, daß sich der Mensch instinctiv seit Jahrtausenden der Fleischbrühe als Vorkost zu Mahlzeiten bedient hat und ferner bedienen wird für alle Zeit.

Nebst dem Fleisch-Extract hat dann Prof. Kemmerich ein weiteres Präparat geschaffen, welches wegen seines unvergleichlich hohen Nährwerthes, namentlich für Magenfranke, Schwache und Reconvalescenten zu empfehlen ist, das Fleisch-Pepton. Dasselbe enthält das Eiweiß des Fleisches in peptonisirter, d. h. leichtest verdaulicher Form und leistet dort, wo der Magen nicht prompt zu verdauen vermag, die werthvollsten Dienste. Es besitzt einen angenehmen Geschmack, ähnlich demjenigen des Fleisch-Extractes und kann daher in der gleichen Weise wie dieses als Zugabe zu Suppen etc. verwendet werden.

Das Fleisch-Extract ist für die Küche äußerst bequem, denn in ihm haben wir ein Mittel, schwachen Suppen und Saucen Wohlgeschmack, Kraft und die gewünschte Färbung zu verleihen. Ist eine Sauce zu dünn ausgefallen, oder kommen unerwartet Gäste, so läßt sich die Sauce durch Zusatz von heißem Wasser, Fleisch-Extract und etwas gebranntem Mehl bequem „verlängern“. — Hat eine Bouillon eine aschweiße Farbe, die dem Auge mißfällt, so läßt sich dieselbe durch Zusatz von etwas Kemmerich's Fleisch-Extract schnell in eine braungelbe, appetit-erregende verwandeln.

Ist ein Fleisch- oder Fischaspic oder Sulze herzustellen, so schmecken dieselben, rein aus feiner Gelatine hergestellt, höchst fade, wenn nicht etwas Fleisch-Extract zugefetzt wird. — Ganz vorzüglich wirkt auch Kemmerich's Fleisch-Extract als Zusatz zu Erbsen-, Linsen- und Bohnensuppen, indem dadurch die Schmachhaftigkeit dieser Hülsenfrüchte in ungeahnter Weise erhöht wird. Vornehmlich ist Kemmerich's Fleisch-Extract oder das Fleisch-Pepton aber dort am Platze, wo nicht immer frisches Fleisch zu haben ist, also in kleinen Landstädten, in Dörfern, im Gebirge und auf Reisen. Hier läßt sich mit demselben allein leicht eine kräftige Suppe herstellen; man fügt etwas Kochsalz zu und läßt dasselbe mit der entsprechenden Menge Wasser aufkochen; rührt man hierzu ein Ei, so ist im Augenblick

eine höchst kräftige Nahrung fertig. Hat indessen die Hausfrau noch einen frischen oder Bratenknochen zur Hand, so lohnt es sich, denselben mit Wasser und etwas Suppengrün einige Stunden aufzukochen; hierauf Kochsalz und Fleisch-Extract zugefetzt, erhält man eine Suppe, die selbst den verwöhntesten Gaumen befriedigen kann.

Jede Hausfrau kann durch Zufälligkeiten aller Art bei der Zubereitung der Mahlzeiten u. dgl. in plötzliche Verlegenheit kommen, die sich beim besten Willen nicht immer vermeiden lassen, aber doch leicht Anlaß zu Aerger und Verdrießlichkeiten geben; in allen solchen Fällen wird Kemmerich's Fleisch-Extract ein willkommener Retter sein.

Indem wir hier einige wenige Recepte zur Anwendung des Fleisch-Extractes folgen lassen, verweisen wir weiter auf die Recepte: 37, 105, 109, 110, 112, 121, 306, 364, 383, 495, 526 und 581, sowie auf das Seite 43 und 89 Gesagte, womit keineswegs alle, die Verwendungsarten des Fleisch-Extractes erschöpft sind. Die umsichtige Hausfrau wird sich noch in vielen anderen Fällen des vorzüglichen und unentbehrlichen Hilfsmittels der modernen Küche gerne bedienen.

175. Anwendung des Fleisch-Extractes zur Verbesserung der Rindsuppe.

Um gute Fleischsuppe und zugleich ein wohlschmeckendes Rindfleisch zu erhalten, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Die zerschlagenen Knochen und minderwerthigen Fleischabfälle werden mit kaltem Wasser zugestellt, gesalzen und zum Kochen gebracht. Wenn sich der fleißig abzunehmende Schaum nicht mehr bildet, gibt man das zum Sieden bestimmte Fleischstück und dann das gehörig vorbereitete Wurzelwerk in die kochende Suppe, in welcher das Fleisch nur so lange bleibt, bis es entsprechend mürb ist.

Dann gibt man Kemmerich's Fleisch-Extract zu, kocht noch kurze Zeit, worauf die Suppe abgeseiht und weiter verwendet wird. Vor zu großen Gaben Extract muß man sich hüten, weil dadurch der Erfolg in Frage gestellt wird; es soll nur so viel gegeben werden, um den Geschmack einer reinen, kräftigen Fleischbrühe zu erzielen. Als Zusatz, um einer reinen, kräftigen Fleischbrühe für 6 Personen, also etwa 1½ Liter, Kraft und Geschmack

zu geben, reicht 1 Kaffeelöffel voll Extract, dem Gewicht nach 1 Dekagramm, vollkommen aus.

176. Klare Suppe von Fleisch-Extract.

Auf Reisen, oder wenn es sich darum handelt, plötzlich für Kranke eine stärkende Suppe herzustellen, wird der Kemmerich'sche Extract gleichfalls vorzügliche Dienste thun. Man macht Wasser heiß, salzt es nach Geschmack und gibt dann für jede Tasse Suppe 1 $\frac{1}{2}$ Gramm, d. i. so viel als eine ziemlich große Erbse hinein. Man kocht dann noch kurze Zeit und gibt, wenn die Suppe nicht für sehr schwer Kranke gehört, noch erbsengroß Fett dazu. Besonders nährend und wohlschmeckend wird sie, wenn man 1 Ei darin absprudelt.

Will man Suppe zum Einkochen haben, ohne daß man über Rindfleisch verfügt, so löst man auf je $\frac{1}{2}$ Liter Wasser 1 $\frac{1}{2}$ Dekagramm Extract auf, salzt und kocht mit etwas Zwiebel-
schale und anderem Wurzelwerk. Diese Suppe wird gewöhnliche Rindsuppe vollkommen ersetzen, und kann darin eine beliebige Einlage gegeben werden.

177. Kraftsuppe (Bouillon von Fleisch-Extract).

Blätterig geschnittene Zwiebel und Wurzelwerk wird in 3 Dekagramm Butter braun geröstet, gesalzen und dann mit Wasser aufgegoßen. Nachdem es gut verkocht ist, gibt man 1 $\frac{1}{2}$ Dekagramm Fleisch-Extract (Suppe für 6 Personen) dazu, läßt nochmals aufkochen und seigt dann durch.

Durch entsprechende Zugaben von Fleisch-Extract wird man nicht allein alle Suppen herstellen können, zu welchen sonst Rind- oder andere Fleischsuppe genommen wird, sondern durch eine kleinere Dosis desselben ist es auch möglich, den Geschmack und die Kraft solcher Suppen, wenn sie auch von Fleisch bereitet wurden, zu heben.

In letzterer Weise, nämlich als Zusatz, um den Geschmack kräftiger zu machen, kann der Fleisch-Extract, außer bei den Suppen, fast bei allen Saucen, den meisten Gemüßen, Fleisch- und Fischspeisen verwendet werden. Wo braune Jus oder Suppen-Glace vorgeschrieben ist, kann überall eine mäßig starke Auflösung von Kemmerich's Fleisch-Extract an deren

Stelle treten, besonders aber zur Verstärkung der Bratensaucen wird er häufig vorzügliche Dienste leisten. Man kann dadurch sehr sparsam mit dem Zuguß sein und denselben nur soweit geben, als es zum Braten selbst unumgänglich nöthig ist, wodurch das Fleisch selbst saftiger bleibt, und das sonst so häufige Verwässern des gebratenen Fleisches vollkommen ausgeschlossen wird.

178. Bratensauce vom Fleisch-Extract.

Wenn das Fleisch genügend gebraten ist, nimmt man es aus der Pfanne, gießt das überflüssige Fett ab und stäubt zum zurückbleibenden Saft einen Löffel Mehl. Wenn dasselbe aufgelaufen und gebräunt ist, gießt man etwas Wasser zu und mengt dann etwa einen halben Kaffeelöffel Fleisch-Extract darunter, mit dem man die Sauce nochmals aufkochen läßt. Je nach der Art des Bratens kann man auch etwas Rahm, Wein, Essig oder Citronensaft darangeben. In ähnlicher Weise findet der Fleisch-Extract auch bei gedünsteten Fleischspeisen, kurz überall, wo es sich darum handelt, einen reinen, kräftigen und pikanten Fleisch-Extract zu erzielen, Verwendung.

Schon des Raumes halber ist es nicht zulässig, bei jedem Gericht die Anwendung des Fleisch-Extractes besonders hervorzuheben oder besondere Kochrecepte zu geben. Es ist dies nicht nöthig, da ja die Zubereitung der verschiedenen Speisen die gleiche bleibt, ob man Fleisch-Extract benützt oder nicht. Die aufmerksame Köchin wird aber den hohen Werth, welchen derselbe für Wohlgeschmack und Kraft der Speisen hat, bald schätzen lernen und ihn nicht mehr entbehren wollen.

Schließlich kann ich jedoch nicht umhin, nochmals vor dem Zuviel in der Anwendung des Fleisch-Extractes zu warnen. Man schießt damit über das Ziel und erreicht das Gegentheil von dem, was man anstrebte. Der Fleisch-Extract enthält die Kali- und Natronsalze, Phosphate des Fleisches in solcher Concentration, daß bei unvorsichtiger Anwendung, welche recht viel nimmt, um sicher zu gehen, der Geschmack nicht allein zu scharf, sondern auch der Anreiz der Magennerven zu groß wird. Rechtes Maß ist auch hier das erste Gebot.