Nützliche Winke für's Haus.

Küchenzettel für eine Woche.

Montag: Französische Suppe, Königsberger Klopps, Sauerampfergemüse, Bratkartoffeln, neues Apfelmus.

Dinstag: Rindfleischsuppe, Lammfrikassee, Spätzle, gekochte Kartoffeln, Tomatensalat, Bisquitpudding.

Mittwoch: Braune Mehlsuppe, Beef-Rouladen, gestovte Zwiebeln, Kartoffeln in der Schale, Stärkeflammri mit Pfirsichen.

Donnerstag: Biersuppe mit Rosinen, Gedämpfte Kalbsschulter, Blumenkohl, Kartoffelpurée, Salzgurken, Rhabarbertorte.

Freitag: Tomatensuppe, Gefüllter Karpfen, Kartoffeln, grüner Salat, gebratene Leber, Kirschenkompott.

Samstag: Reissuppe, Schweinekotteletten, Rothkohl, Kartoffelcroquetten, Gurkensalat, Pflaumenkuchen.

Sonntag: Sellerie Cream-Suppe, Aafricaffe, gefüllte Tauben, Kannenspargel, Saratoga-Kartoffeln, Oliven, Weinbeerentorte.

Pflaumenkuchen. 1 Pf. warm gestelltes Mehl, 5 Unzen geschmolzene Butter, ½ Pint lauwarme Milch, ½ Stück Hefe, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und ein Körnchen Salz. Man giebt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, Salz und die in die Milch gerührte Hefe, verarbeitet solches zu einem lockeren Teig, den man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dann aus und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, das vorher gut abgerieben wurde, bestreicht ihn mit zerschmolzener Butter, streut Zucker und Zimmt darüber, läßt reife, gereinigte ausgesteinte Pflaumen in einem Topf mit etwas Butter warm werden, legt sie dann, die inwendige Seite nach oben, dicht nebeneinander, streut wieder Zucker und Zimmt darauf, stellt den Kuchen dann in die Nähe des Ofens und backt ihn später bei gutem Feuer schnell gar.

Rothe Rüben. 10 Pf. rothe Rüben werden mit einer Bürste gereinigt, so vorsichtig, daß die Haut nicht verletzt und das Wurzelende nicht abgebrochen wird, weil sie sonst im Kochwasser hell werden. Dann werden die Rüben vorsichtig in kochendes Wasser gelegt und weich gekocht. Danach legt man sie kurze Zeit in kaltes Wasser, damit sich die Haut leicht abstreifen läßt. Nun schneidet man die Rüben gleich in die vorbereiteten Steingutköpfe und streut nach Gutdünken 1/6 Unze gesäuberten Kümmel und 1 Eßlöffel in Würfel geschnittenen Meerrettich dazwischen. ½ Quart Essig, ½ Quart Wasser, ½ Unze Zucker, 1/6 Unze Salz werden aufgekocht und nach dem Erkalten über die Rüben gegossen, die man etwas beschwert, damit sie unter dem Saft bleiben. Der Topf wird mit Pergamentpapier geschlossen.

Ananas in „Brandy". Die Ananas werden in Scheiben geschnitten, der Strunk entfernt und die Frucht gewogen. Auf je 6 Pfund Frucht 3 Pfund Zucker und 1 Pint Wasser. Die Frucht wird in den Kessel gethan, mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten gekocht, in kaltes Wasser gelegt. Die Früchte werden aus dem kalten Wasser ablaufen lassen, in eine Schüssel gelegt, der heiße Syrup darüber gegossen, 6 Stunden stehen lassen. Dann läßt man ihn ablaufen, kostet ihn „zum Bruch", nimmt ihn vom Feuer, kühlt ihn etwas ab und gießt auf 6 große Ananas 3 Quarts Cognac dazu. Die Frucht wird nun in ganzen oder Viertelscheiben eingelegt, der Cognac-Syrup bis zum Ueberfließen darüber geschüttet, zugeschraubt und weggestellt.

Candirte Ananas. Man schneidet mittelgroße reife Anana in ½ Zoll dicke Scheiben, schält sie und sticht mit einem Apfelbohrer ein rundes Stück aus der Mitte, sticht die Augen aus, schält sie rund und legt sie in kaltes Wasser, setzt sie mit kochendem Wasser über das Feuer, läßt sie fünf Minuten kochen, läßt sie abtropfen und im kalten Wasser abkühlen. Dann giebt man für jedes Pfund Ananas 1 Pfund Zucker und ½ Pint Wasser in eine Casserolle und läßt es 5 Minuten kochen. Die Ananas läßt man auf einem Sieb abtropfen, giebt sie in eine Schüssel, gießt den heißen Zucker-Syrup darüber und läßt sie zugedeckt zehn Stunden stehen, nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Syrup ab, läßt ihn 5 Minuten kochen und gießt ihn zum zweiten Male über die Frucht, den nächsten Tag gießt man den Saft wieder ab, läßt ihn bis zum Faden einkochen.

Große Roulade von Rindfleisch. Zu Roulade verwendet man das Stück, welches man hier „Flank" nennt. Davon ein Stück zu drei Pfund. Dieses Fleisch legt man flach auf ein Brett, bestreut es mit Salz und Pfeffer und bestreicht es mit untenstehender Fülle, rollt es auf und umwickelt es mit Bindfaden. Rinderfett schneidet man fein, bratet es auf und läßt darin das Fleisch ringsum bräunen, dann schüttet man eine Tasse Wasser hinzu, giebt eine Zwiebel und eine zerschnittene Karotte hinzu und läßt das Fleisch langsam 2—2½ Stunden schmoren. Je nach Geschmack kann man auch vor dem Anrichten ¼—½ Kanne Tomaten dazu geben. Das Fett wird abgeschöpft, durch Nachfüllen die benöthigte Quantität hergestellt, dann mit Mehl sämig gemacht.

Fülle: Trockes Brot weicht man in kaltem Wasser ein und drückt es wieder aus. In etwas Butter läßt man eine feingehackte Zwiebel anziehen, giebt das Brot hinzu und rührt es 5 Minuten über dem Feuer ab. Wenn erkaltet, wird es mit ½ Pfund gehacktem Schweinefleisch gut vermischt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Nelken vermischt.

Kleine, pikante Rouladen. Man schneidet 2 Pfund gutes, recht saftiges Rindfleisch in Scheiben und klopft sie. Inzwischen hat man einige Sardellen gewässert, rein gemacht, entgrätet und gehackt. Diese mischt man mit etwas gehackter oder geriebener Zitronenschale, Pfeffer und fein gestoßenem oder gehacktem Majorankraut, streicht auf jede Scheibe etwas von dieser Mischung, legt ein längliches Stück fetten Speck obenauf, rollt die Scheiben zusammen und umbindet sie mit weißer Baumwolle. In 3—4 Unzen Butter röstet man ein bis zwei zerhackte Zwiebeln, giebt zwei Löffel Mehl dazu, läßt dasselbe bräunlich werden und verkocht diese Einbrenne mit einer Obertasse Wasser oder Fleischbrühe und einem bis eineinhalb Glas Rothwein, legt die Rollen hinein und läßt sie langsam weich kochen. Die Sauce wird, wenn die Rollen herausgenommen sind, abgeschmeckt, wenn nöthig nach Belieben mit Brühe verdünnt oder mit etwas Kraftmehl verdickt, vielleicht noch mit einem Löffel Rothwein nachgewürzt, dann über die Rollen gegossen, von denen man den Faden entfernt hat.

Bereitung von Anisette-Liqueur, der besonders bei starker Kälte Magen und Glieder erwärmt und manche Erkältung des Unterleibes hebt: 5 Unzen bester Anis, 1 Unze Koriander, eine knappe Unze Fenchel, gestoßen, mit 10 Quarts Spiritus zwei Tage digerirt, mit 8 Quarts Wasser in die Blase gethan und 10 Quarts Wasser versüßt, 1 Quart Quellwasser zugefügt.

Sauerteig. Das Ansetzen von Sauerteig geschieht wie folgt: Ist kein Bäcker in der Nähe, von dem man sich Sauerteig kaufen kann, so bäckt man nach unten stehendem Rezepte ein Roggen- oder Weizenbrot mit Hefe und thut von dem Brotteig eine Tasse voll in ein Töpfchen, gießt kaltes Wasser darauf und stellt es an einen kühlen Ort. Will man nun Roggenbrot backen, so gießt man das Wasser ab, giebt eine große Tasse lauwarmes Wasser dazu und läßt es in der Nähe des Ofens stehen. Bis zum Abend hat man die schönste gesäuerte Hefe. Nachher braucht man nur immer etwas von diesem Sauerteig im Topf zu lassen, Wasser darauf zu gießen und wegzustellen. Dann allemal vor dem Backen verfahren wie oben. Das Wasser schließt die Luft ab, so daß der Bodensatz immer gut bleibt. So hat man das ganze Jahr hindurch, Sommer wie Winter, guten Sauerteig und sehr gutes Roggenbrot.

2. Um immer Sauerteig zu haben, muß man ein faustgroßes Stück Teig beim Backen zurückhalten und es an kühlem, aber frostfreiem Orte aufbewahren. Wenn man dann nächstes Mal bäckt, so erweiche man den Teig in lauwarmem Wasser, dann kommt Mehl dazu, wird gut verrührt und nochmals gut aufgehen lassen. Nun verfährt man damit, als ob man Hefe hätte. Man rührt den Brotteig an, giebt diese aufgegangene Sauerteig-Masse hinzu und läßt den ganzen Teig aufgehen. Allemal bei dem Backen läßt man das oben erwähnte Quantum zurück. Natürlich gilt dieses Verfahren blos für Roggenbrot. Das zuerst angesetzte Stück darf nicht zu lange gehen, sonst wird der Teig zu sauer.

Aale zu räuchern. Große starke Aale werden ausgenommen, mit einer Mischung von ½ Unze Salpeter und einer Hand voll Salz eingerieben, vier bis sechs Tage an einen kühlen Ort gelegt, in einen gründlich gereinigten passenden Darm eingenäht und acht bis zehn Tage in kühlen Rauch gehängt. Das Räuchern mit Holzessig ist hierfür nicht rathsam.

2. Die frischgefangenen Aale werden getödtet und tüchtig mit Salz abgerieben, um den ihnen anhaftenden Schleim zu entfernen. Nachdem sie ausgenommen worden sind, wäscht man sie öfters mit frischem Wasser, trocknet sie ab und salzt sie gut ein. Nach zwei Tagen nimmt man sie aus der Salzlauge — sind es sehr große Aale, müssen sie länger darin liegen — trocknet sie innen und außen gut ab und hängt sie an Fäden, welche durch den Kopf zu ziehen sind, ein bis zwei Tage in den Rauch.

3. Um Aale zu räuchern, müssen Sie dieselben sehr gut reinigen und ausnehmen. Dann reiben Sie dieselben mit Salz und Salpeter innen und außen gut ein und legen sie in eine Porzellanschüssel, welche gut bedeckt sein muß. Die Aale müssen fünf bis sechs Tage in der Schüssel bleiben, täglich einmal gewendet und zwei bis drei Mal mit der angesammelten Lake begossen werden. Vor dem Räuchern wickelt man die Aale in Papier und hängt sie 6—8 Tage in den Rauch.

Pumpkin-Pie. Pieteig. Jeder Pieteig muß kalt, womöglich mit Eiswasser angerührt und mit einem Messer, nicht mit einem Löffel verarbeitet, also eigentlich verschnitten werden. Das zur Verwendung kommende Fett oder die Butter muß fest und kalt sein. In die obere Piedecke müssen einige Einschnitte gemacht werden. Das zur Verwendung kommende Fett oder die Butter muß fest und kalt sein. In die obere Piedecke müssen einige Einschnitte gemacht werden, damit der Dampf heraus kann, der sonst die Decke heben würde. Zuthat zum Pieteig:

No. 1: 3 Tassen Mehl, ½ Tasse Schmalz, 1½ Tasse Butter, ½ Theelöffel Backpulver, 1 Tasse Wasser, Mehl mit Backpulver sieben, Schmalz kalt hineinreiben dann mit dem Wasser anrühren; 15 Minuten stehen lassen, dann die Butter hineinarbeiten, wie für Blätterteig, dann ausrollen und beliebig füllen.

No. 2: ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Schmalz, ½ Theelöffel Salz und ½ Tasse kaltes Wasser.

No. 3: Ein einfacher Pieteig wird von ½ Tasse Schmalz oder Butter, 1 Tasse Mehl, etwas Salz, ½ Tasse Wasser bereitet.

No. 4: 1 Tasse halb Butter, halb Schmalz 2½ Tasse Mehl, mit 1 Theelöffel Backpulver, zusammengesiebt, etwas Salz und genügend Eiswasser, daß es ein steifer Teig wird.

Zur Fülle: Ein mittelgroßer Pumpkin wird geschält und in Stücke geschnitten. Die Kerne werden entfernt, die Stücke mit kochendem Wasser bedeckt und nebst ½ Eßlöffel Salz gekocht, bis sie weich sind. Nun schüttet man sie in ein Sieb und läßt alles Wasser ablaufen. Die Masse wird sodann durch ein Sieb gepreßt und gemessen. Auf jedes Quart Brei rechnet man 1 Pint Milch, ½ Eßlöffel geschmolzene Butter, 1½ Tasse Zucker, 3 Eier, 2 Theelöffel Corn-Starch, mit obiger Milch verrührt, und 1 Theelöffel voll pulverisirter Ingwer (Ginger). Alles das wird gut verrührt, auf den Teig gefüllt, mit Muskatnuß überstäubt und gebacken. Wenn die Masse sich fest anfühlt und bräunlich wird, ist der Pie fertig.

Für Apfellikör ist das Verhältnis 1 Quart Fruchtsaft, ½ Quart Cognac resp. Branntwein und ½ bis 1 Pfund Zucker. Das könnten Sie vielleicht verwenden. Die Aepfel werden gerieben, durch ein leinenes Tuch gepreßt, mit dem Zucker aufgekocht, abgeschäumt und wenn erkaltet mit dem Branntwein versetzt und durch Filz filtrirt.

Pflaumengeist. Fülle eine Flasche dreiviertel voll frischer ungewaschener und ungeknackter Pflaumensteine und gieße sie voll mit 96prozentigen bestem Weingeist, korke zu und lasse 14 Tage stehen. Dann gieße den Weingeist ab, filtrire ihn, messe ihn und mische zu je 1 Pint Weingeist 11 Unzen in 1 Pint Wasser gekochten und gut abgeschäumten Zucker. Färbe nach Belieben mit Smaragdgrün. Ist der Pflaumengeist nicht klar, filtrire noch einmal. Vorzüglicher Likör!

Pfirsiche in Essig und Zucker. Von 50 weichen Pfirsichen wird der Flaum abgerieben, dann die Frucht mehrmals mit einer Nadel gestochen. Man legt sie nun in einen Kessel, bedeckt sie mit kaltem Wasser, dem man ½ Unze Alaun zusetzt, und bringt sie bei langsamem Feuer und öfterem Umrühren zum Siedepunkt. Sie schwimmen dann obenauf, werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und so lange immer in frisches Wasser gelegt, bis sie ganz durchkühlt sind. Nachdem legt man sie in einen Steintopf ein und bedeckt sie mit Wasser. Den Topf deckt man zu und stellt ihn zwei Wochen lang beiseite. Dann wird der Essig abgeschüttet und gemessen. Auf jedes Quart Essig kommen 2 Tassen Zucker, 1 Theelöffel Nelken-Extract, ebenso viel Extract von Zimmet und Nelkenpfeffer (Allspice). Diese Mischung wird so lange gerührt, bis sich der Zucker gelöst hat, dann wird dieselbe über die Pfirsiche gegossen, zugedeckt, verbunden und an kühlem Platz aufbewahrt.

Heidelbeerkuchen. 1 Pfund warmgestelltes Mehl, 5 Unzen geschmolzene und abgeklärte Butter, reichlich ⅓ Quart lauwarme Milch, 1 Eßlöffel frische Hefe oder knapp ½ Täfelchen Preßhefe, 2 Eier, ein gehäufter Eßlöffel Zucker für den Teig. Man giebt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und in die Milch verrührte Hefe kommt, macht solches zu einem lockeren Teig, welchen man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine gut abgeriebene und bestrichene Platte, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen und wenn er gut aufgegangen ist mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher erwärmten Heidelbeeren dick auf den Teig gelegt, mit reichlich Zucker und Zimmt bestreut und der Kuchen bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, weil sonst die Heidelbeeren zu viel Saft ziehen und der Rand des Kuchens austrocknen würde.

Parker House Rolls. 1. 2 Quarts gesiebtes Mehl, 1 Pint Milch, 2 Eßlöffel Butter, 1 Theelöfel Salz, eine Tafel Hefe. Die Milch muß gekocht und dann abgekühlt werden, die Butter wird darin aufgelöst, dann kommt Zucker und Hefe hinzu. Das Mehl wird damit angerührt, dann den Teig aufgehen lassen. Dann wird er in sogenannte „Roll Pans" gegeben, wieder aufgehen lassen, und circa 15 Minuten gebacken.

Parker House Rolls. 2. In einer halben Tasse blutwarmen Wassers wird ein Täfelchen Hefe aufgelöst, dazu 1 Theelöffel Zuder und 2 Eßlöffel Mehl gegeben und an warmen Ort gestellt, bis es schaumig ist. Ein Quart Mehl wird gut gesiebt, dann nimmt man ½ Tasse davon weg zum späteren Durchkneten. In das übrigbleibende Mehl reibt man ein eigroßes Stück Butter gut ein. Sobald die Hefe recht leicht ist, rührt man das Mehl mit der Milch und der Hefe an, dann knetet man den Teig so lange, bis er nicht mehr an Hand oder Schüssel klebt, dabei benützt man das zurückgelassene Mehl, aber ja nicht mehr als das! In irdener Schüssel, mit leichtem Tuch übergedeckt, muß der Teig an warmem Orte zu seiner doppelten Höhe aufgehen. Dann durchknetet und zu dreifacher Höhe aufgehen lassen, wobei man etwas Butter überstreicht, damit sie nicht eine harte Kruste bildet. Dann wird der Teig ½ Zoll dick ausgerollt, runde Scheiben ausgestochen, mit einem Messereindruck 2 ungleiche Hälften abgetheilt, in die gedrückte Rinne etwas Butter gethan, das kleinere Theil über den größeren geschlagen und nur eine Ecke mit dem reichen Muster verziert ist. Während bei diesem oberen Muster der Tüll in den Blumen wirkt, dient er für das untere Muster als Fond im Blumenrande. Es ist rechts genau zu sehen, daß der Tüll unter den Batist geheftet wurde, und daß die Zeichnung sich auf dem Batiftstoff befindet. Die einfache Stickerei besteht aus Stiel- und Langettenstichen; sie wird mit weißem Stickgarn durch beide Stofftheile gearbeitet. Nachdem die Stickerei vollendet, auch der bogige Innenrand langettirt worden, ist der Batist aus dem Fond herauszuschneiden. Am äußeren Rand schneidet man natürlich beide Stofftheile dicht an den Langettenformen aus. Zuletzt arbeitet man die Punkte in dem inneren Batistfond. Wie ersichtlich, umgiebt der gestickte Rand das ganze Tuch. Das mittlere Muster, das nur eine Ecke des Taschentuches schmückt, ist ohne Tüll nur mit Loch- und Flachstickerei gearbeitet. Die Bogen umgeben das ganze Tuch.

Die Verhütung der Weiterverbreitung von ansteckenden Krankheiten.

Wenn irgendwo eine Infektionskrankheit besteht, soll Sorge getragen werden, daß sie nicht verschleppt werde. Hierzu sind zwei Momente besonders zu berücksichtigen: die Krankenpflege und die fortlaufende Desinfektion. Die Pflegepersonen haben im Krankenzimmer ein waschbares Ueberkleid zu tragen; sie sollen im Krankenzimmer nicht essen und trinken, wenn sie den Kranken oder seine Wäsche berührt haben, sich die Hände in Desinfektionslösung waschen, stets vor Verlassen des Krankenraumes das Ueberkleid ablegen, sich gründlich reinigen und an einem besonderen Handtuch abtrocknen. Auch der Arzt sollte womöglich vor Betreten des Krankenraumes sich des Rockes entledigen und ein Ueberkleid anziehen. Wenn man in der Lage ist, ein Krankenzimmer auszuwählen oder herzurichten, sind aus dem Krankenzimmer vom Beginn alle überflüssigen Gegenstände, Vorräthe an Nahrungsmitteln, gefüllte Wäsche- und Kleiderschränke, Polstermöbel, Teppiche und dergleichen zu entfernen. Im Krankenzimmer soll ständig bereitstehen eine Waschschüssel mit Lysol- oder Kresol-Wasser, mit besonderem Handtuch und Ueberkleid für das Pflegepersonal, ein größeres Gefäß mit Borosorm- oder Lysoformlösung für Leib- und Bettwäsche des Kranken, die nach Benützung drei Stunden in der Lösung zu verbleiben hat, ein Spuckgefäß mit der gleichen Lösung, eine Schüssel mit zweiprozentiger Sodalösung für Eß- und Trinkgefäße, Löffel und Bestecke des Kranken; diese Gegenstände sind besonders sorgfältig zu behandeln und zu reinigen. Auf die Gebrauchsgegenstände des Kranken ist zu achten, mit Büchern und Spielzeug sorgfältig zu verfahren. Kein Gegenstand soll unbesinfizirt das Krankenzimmer verlassen. Die mit der Wartung und Pflege des Kranken beschäftigten Personen sollen ihren Körper, ihre Wäsche und Kleidung regelmäßig nach näherer Anweisung des Arztes desinfiziren, bevor sie mit anderen Kranken oder gesunden Personen in Verkehr treten. Das Krankenzimmer ist peinlich sauber zu halten und fleißig zu lüften. Die fortlaufende Desinfektion ist neben der Isolirung das wichtigste, da viele Keime durch unsaubere Gegenstände verschleppt werden können.

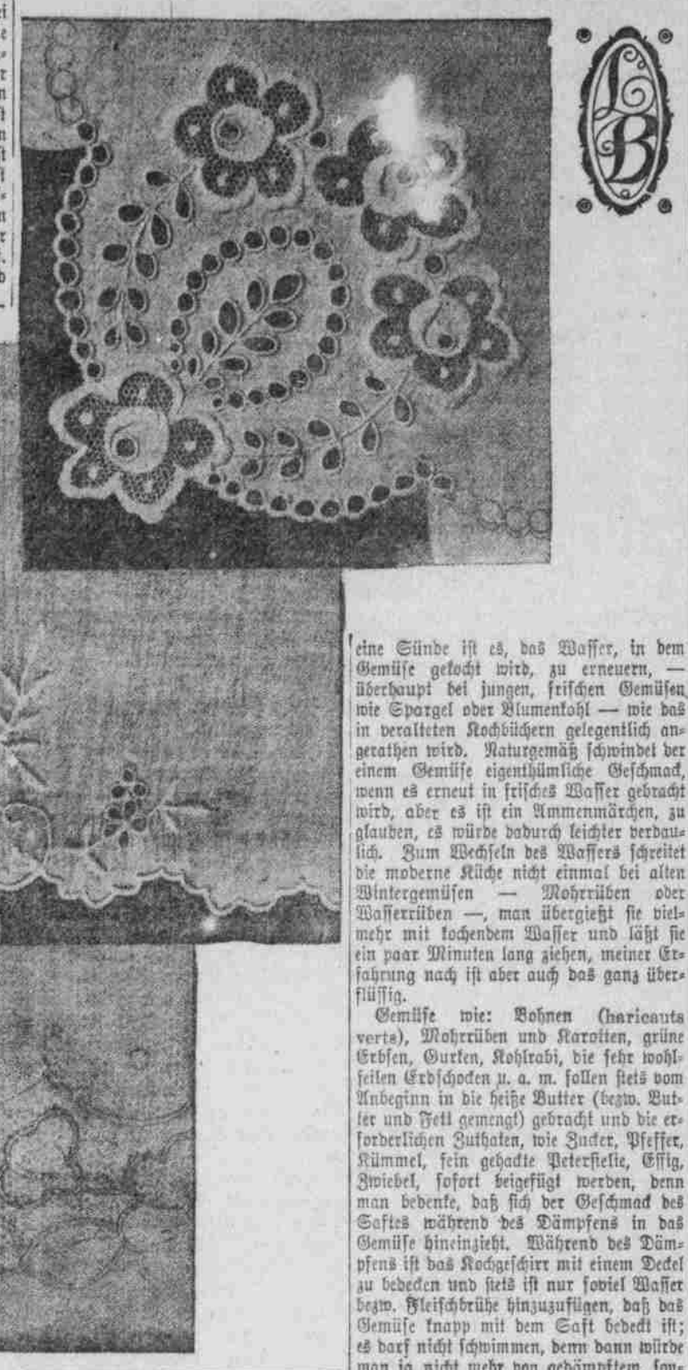
Nahrhafte Gemüsezubereitung.

Von Margarete v. Suttner.

Andeutungsweise wurde in den letzten Wochen vor hervorragenden Medizinern darauf hingewiesen, daß nicht nur der Nährwerth der verschiedenen Gerichte, insbesondere aber gewisser Gemüsearten, durch bestimmte Zubereitungsweisen zu höchster Möglichkeit ausgenutzt wird, sondern daß auch ihre Bekömmlichkeit in hohem Grade beeinflußt werden kann. Anknüpfend an diesen theoretischen Hinweis, seien hier einige praktische Regeln verzeichnet.

Eines natürlich ist in's Auge zu fassen: Indem wir von derlei Feinheiten im Küchenbetriebe reden, wenden wir uns immer nur an die behaglich lebenden Klassen; wohl soll in ihren Küchen stets eine den persönlichen und augenblicklich überdies den allgemeinen Verhältnissen angepaßte Sparsamkeit herrschen, aber sie ist nicht gleichbedeutend mit Mangel an Interesse oder einer, im Vergleich zu den anderen Lebensgepflogenheiten, übergroßen Sparsamkeit.

In den breiten Volksschichten sind gewisse Zubereitungsweisen undurchführbar, weil sie erhöhten Kosten- und Zeitaufwand bedeuten, Gründe, die hier zwingend sind. Kommen jedoch die behaglich lebenden Klassen in Betracht, so finden wir, daß diesen Gründen oft viel größere Rechte eingeräumt werden, als gutzuheißen ist. Auf diese Thatsache ist unter anderem auch das von ärztlicher Seite beanstandete Kochen gewisser Gemüse zurückzuführen, das sich dem restlosen Ausnützen ihrer Nährwerthe hindernd entgegenstellt, und weiter auch die Gepflogenheit, womöglich schon im Sommer Kannengemüse zu verwenden, unter der Ausflucht, „sie schmecken ja genau so wie frisches Gemüse". Nun — wer hier keinen Unterschied wahrnimmt, der lasse seine Hände von der edlen Kochkunst fort. Sämmtliche Büchsengemüse — so gut und hochnützlich sie auch sein mögen — leiden gerade an dem Fehler, den es nach ärztlichem Ausspruch gilt, soweit als thunlich zu vermeiden: Sie werden gekocht.



Gewisse Gemüsearten, wie z. B. Spargel, Artischocken, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, werden auch in der feinen Küche gekocht, richtiger gesagt, „blanchiert", worunter man versteht, daß das Gemüse in Wasser gebracht wird, das lebhaft siedet und siedend erhalten wird. Ebenso wie Rindfleisch, welches als gekochtes Fleisch gegessen werden soll, an Nährwerth gegenüber gedämpftem Fleisch kaum zurückstehen und wohlschmeckend sein soll, nicht mit kaltem, sondern mit siedendem Wasser zugesetzt werden muß — dadurch wird der Austritt der im Wasser löslichen Theile verhindert —, so auch das Gemüse, wenn es nicht ausgelaugt werden soll. Geradezu eine Sünde ist es, das Wasser, in dem Gemüse gekocht wird, zu erneuern, — überhaupt bei jungen, frischen Gemüsen wie Spargel oder Blumenkohl — wie das in veralteten Kochbüchern gelegentlich angerathen wird. Naturgemäß schwindet der einem Gemüse eigenthümliche Geschmack, wenn es erneut in frisches Wasser gebracht wird, aber es ist ein Ammenmärchen, zu glauben, es würde dadurch leichter verdaulich. Zum Wechseln des Wassers schreitet die moderne Küche nicht einmal bei alten Wintergemüsen — Mohrrüben oder Wasserrüben —, man übergießt sie vielmehr mit kochendem Wasser und läßt sie ein paar Minuten lang ziehen, meiner Erfahrung nach ist aber auch das ganz überflüssig.

Gemüse wie: Bohnen (haricauts verts), Mohrrüben und Karotten, grüne Erbsen, Gurken, Kohlrabi, die sehr wohlfeilen Erdschocken u. a. m. sollen stets vom Anbeginn in die heiße Butter (bezw. Butter und Fett gemengt) gebracht und die erforderlichen Zuthaten, wie Zucker, Pfeffer, Kümmel, fein gehackte Petersielie, Essig, Zwiebel, sofort beigefügt werden, denn man bedenke, daß sich der Geschmack des Saftes während des Dämpfens in das Gemüse hineinzieht. Während des Dämpfens ist das Kochgeschirr mit einem Deckel zu bedecken und stets ist nur soviel Wasser bezw. Fleischbrühe hinzuzufügen, daß das Gemüse knapp mit dem Saft bedeckt ist; es darf nicht schwimmen, denn dann würde man ja nicht mehr von gedämpftem, sondern gekochtem Gemüse reden müssen. Ist das Gemüse fast gar, dann wird, je nach Liebhaberei mehr oder weniger, Mehl hineingestäubt; sachgemäß zubereitetes Gemüse soll durch die Mehlzuthat nur gebunden werden, nicht aber in einer Mehlsauce schwimmen.

Selbst überwinterte Mohrrüben oder andere Rübenarten gewinnen in dieser Weise zubereitet an Wohlgeschmack, vor allem aber bleibt ihnen ihr ganzer Nährwerth erhalten, denn sie dünsten ja im eigenen Saft.

Weiß- und Rothkohl interessiren uns zwar augenblicklich nicht direkt, dennoch sei ihrer ganz besonders gedacht, und zwar deshalb, weil fast in sämmtlichen Kochbüchern vermerkt steht, daß sie vorerst abzukochen seien. Diese Prozedur ist überflüssig. Man bringe den geschnittenen Kohl sofort in das heiße Fett (Schweinefett ist hier die richtige Zuthat), in dem feingehackte Zwiebel in angemessener Menge gelb geröstet wurde. Man fügt sofort die erforderliche Menge Zucker, Essig und Pfeffer (nach der Ansicht Mancher ist auch eine Kümmelzuthat angebracht) bei und gießt erst dann, wenn das Gemüse mit dem Fett gut durchtränkt ist, etwas Wasser oder Fleischbrühe auf.

Ein Gemüse, welches uns augenblicklich stark interessirt, ist z. B. Gurkengemüse. Die allerwenigsten Menschen können ihm Geschmack abgewinnen. In den meisten Fällen ist dies auf die unzweckmäßige Zubereitung zurückzuführen. Wie soll die Gurke, die von Natur aus ein sehr schwaches Aroma hat, als Gemüse schmackhaft sein, wenn sie zuerst gekocht und dann in eine „Butterschwitze" gebracht wird? Das geringe Aroma hat ihr das Wasser herausgezogen und einen Theil der Kraft dazu, sie hat nichts mehr an die selbständig zubereitete Sauce abzugeben, sie ist geschmacklos. Um das zu verhindern, verfährt man folgendermaßen: Butter wird aufgelöst, die in Streifen geschnittene Gurke hineingethan, Pfeffer, Salz, Zucker, Essig nach Bedarf beigefügt, nach und nach etwas Wasser oder Fleischbrühe. Zuletzt etwas Mehl anstäuben oder die Sauce mit einem Eigelb binden, das erhöht natürlich ihren Wohlgeschmack. So zubereitet steht eines der delikatesten und leichtesten Gemüse vor uns.

Dasselbe gilt von der Tomate. Man kocht die Tomate in Salzwasser, wenn sie, eben in demselben Wasser, sterilisirt werden soll, aber weder wenn sie als Grundlage einer dicken Reis- oder Sago-Tomatensuppe dienen soll, noch wenn sie als Gemüse gegessen werden soll, darf sie gekocht werden. Man bringt sie unter Beigabe von etwas Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Salz und ein wenig Essig in die heiße Butter und läßt sie dünsten. Auch das Tomatengemüse steht bei den meisten Menschen in schlechtem Ansehen, sie sagen, es schmeckt wässerig — allerdings, es hat ein zu zartes Aroma, um gekocht werden zu können.

Zieht man nun aus dem Gesagten die Bilanz, so gelangt man zu dem Ergebnis, daß die hygienisch und geschmacklich werthvollere Zubereitung der Gemüse zugleich auch die kostspieligere ist, kostspieliger, weil sie mit größerem Aufwand an Zeit, Aufmerksamkeit, Feuerungsmaterial und Fett verbunden ist. Diese Gründe sind, wie gesagt, in den breiten Volksschichten zwingend, in den oberen Kreisen sollten sie es nicht sein, überhaupt jetzt nicht, wo es gilt, das Vorhandene in jeder Hinsicht bis zum letzten Grade der Möglichkeit auszunutzen.

Das neue Hausmädchen.

Es wird immer schwieriger, brauchbares Hauspersonal zu bekommen, wenn auch jetzt schon in den Schulen auf hauswirthschaftliche Thätigkeit Werth gelegt wird und nach der neuesten Statistik immer noch 13,32% aller berufsthätigen Frauen weibliche Dienstboten sind.

In der Großstadt wie auf dem Lande sieht die Hasfrau dem „neuen Mädchen" mit leiser Scheu entgegen, denn nichts ist schwieriger als die richtige Behandlung des Mädchens. Freundlichkeit und Milde erleichtern der Hausfrau die Aufgabe. Hierbei sei gesagt, gütig sein ist schön, aber nicht immer angebracht. Die Hausfrau muß den Charaktereigenschaften des neuen Mädchens auf den Grund zu kommen suchen und das Mädchen entsprechend behandeln. Stellt es sich heraus, daß es sich nicht für den Haushalt eignet, so ist es für die ganze Familie gut, wenn das Verhältnis bald gelöst wird.

Natürlich wird angenommen, daß das Mädchen als Glied der Häuslichkeit betrachtet wird, ein freundliches kleines Zimmer hat, daß die Hausfrau wohl ein Bild an die Wand stiftet, eine Decke auf die Kommode legt, eine Gardine für den Kleiderhaken herausgiebt oder einen hübschen Schrank aufstellt. Die Hausfrau hat auch dafür zu sorgen, daß das Mädchen sein Zimmer gut lüftet und peinlich sauber hält.

Daß Pünktlichkeit die erste Forderung ist, soll der Haushalt seinen richtigen Gang gehen, darf beim Anlernen des Mädchens nicht vergessen werden, die durch Unpünktlichkeit versäumte Zeit kann nicht wieder eingebracht werden.

Es ist schön, wenn ein Mädchen sich bewährt und die Hausfrau ihr eine gewisse Freiheit läßt, sich die Arbeit selbst einzutheilen. Eine Kontrolle ist immerhin nöthig, auch bei dem Verbrauch der Nahrungsmittel beim Kochen, denn vielen Mädchen fehlt der Begriff, daß die Hausfrau mit beschränkten Mitteln rechnen muß.

Auf die einfachen Lebensformen, die man von dem Mädchen verlangt, wie den Guten Morgen-Segen, Anklopfen, ehe es ins Zimmer tritt, das leise Auftreten, geräuschlose Verrichten der Arbeit, die Hausfrau es aufmerksam machen, sie merkt, daß das Mädchen diese Gewohnheiten nicht besitzt. Ein wichtiger Punkt ist das richtige Serviren. Um das Mädchen die Arbeit zu erleichtern, richten sich die Familienmitglieder bei der kleinen Mittagstafel die Speisen selbst. Das ist natürlich. Es ist aber gut, daß das neu eingetretene Mädchen einige Mittage einige Mal ordnungsgemäß servirt, denn unerwartet kommen manchmal Gäste, und dann macht das ungeschulte Personal einen schlechten Eindruck und stört die Ruhe der Hausfrau, die sich den Gästen widmen möchte. Ebenso muß über das richtige Empfangen der Besucher genaue Instruktion ertheilt werden.

Einen Fehler begeht die Hausfrau durch allzugroße Vertraulichkeit. Eine weise Zurückhaltung im Verkehr mit den Hausangestellten erleichtert das häusliche Leben und verhindert gewisse Unarten all das neu eingetretene Mädchen Mittags vorlaut sind und oft unerwünscht in den Zimmern der Herrschaft an Gesprächen theilnehmen. Hierzu gehört das Durchsehen und Lesen der Post, das ein Zeichen von Neugier ist.

Wie im Haushalt alles in Ordnung sein soll, muß auch das Mädchen in ihrer Kleidung sauber und adrett sein und vor allem saubere und gut abgeschnittene Fingernägel haben.

Sind Kinder im Haushalt, so prüfe die Hausfrau genau, ob bei Zwistigkeiten der Kinder mit dem Mädchen nicht doch die Kinder Schuld haben, denn diese stellen oft unmögliche Ansprüche und kommen dem Mädchen nicht, wie sie sollten, höflich entgegen.

Reichlich und gut soll die Nahrung des Mädchens sein; besonders beim Mittagessen achte die Hausfrau darauf, daß das Mädchen die Mahlzeit warm erhält und in Ruhe genießen kann.

Die Hausfrau wird Anfangs dem Mädchen alle seine Funktionen mehrmals gründlich erklären müssen, denn jeder Haushalt wird individuell geleitet und Vorrede spart Nachrede. Das Wesen der Hausfrau muß so freundlich und bestimmt sein, daß das Mädchen eine Ungeschicklichkeit, die Scherben zur Folge hat, nicht verheimlicht.

Daß das Mädchen auch Erheiterungen braucht, wie jeder Mensch, darf die Hausfrau nicht vergessen, und in Krankheitsfällen ordne sie sofort eine sachgemäße Pflege an. Ein großer Fehler vieler nervöser Hausfrauen ist, daß sie dauernd etwas moniren; natürlich muß die Hausfrau ihre Meinung gründlich äußern, aber sie darf nicht nachtragend sein.

Daß es noch so viele Mädchen giebt die zehn Jahre und noch länger in einer Familie arbeiten, zeugt dafür, daß es gute Hausfrauen und tüchtige Mädchen giebt.

Koksnoth in England.

„Morgenblatt" meldet, von England sei fast kein Koks mehr zu bekommen, die englischen Gaswerke bei der Production Oel gebrauchten und deshalb Koks verbrauchten, anstatt Koks zu produziren. Man rechne jedoch damit, den Bedarf für den Winter in Deutschland zu decken. Norwegens jährlicher Koksverbrauch beträgt 200,000 Tonnen.