

Die Küche.



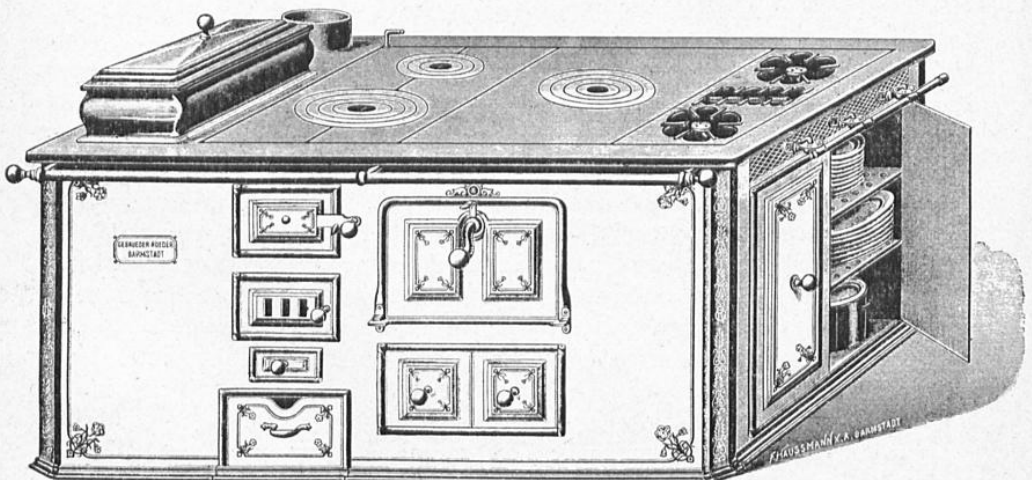
Für die Hausfrau ist ihr eigentliches Reich, die Küche, von größter Bedeutung, in ihr sorgt sie für das leibliche Wohl der Familie, ohne welches ein geistiges Behagen, Mut und Kraft zur Ausübung von Beruf und Pflicht undenkbar ist. Der Posten der Hausfrau ist daher ein sehr verantwortungsvoller, und damit er mit Lust und Liebe ohne überflüssige Erschöpfung und Ermüdung ausgefüllt werden kann, muß die Küche praktisch eingerichtet, gut gelegen und mit allen Errungenschaften der Neuzeit, die zur Entlastung der Hausfrau beitragen und sich bewährt haben, ausgestattet sein. Die Küche soll niemals nach Süden oder Osten gelegen sein, damit die Sonne morgens zur Hauptbeschäftigungszeit in die Küche nicht hineinprallt; am besten ist für die Küche eine Nordlage. Reichlich frische Luft muß man der Küche, die mit Wasserdämpfen und Speisedunst angefüllt wird, zuführen können, nichts ist von gesundheitlichem Standpunkt schädlicher als Küchen, die nach einem *Sichtlof* ihre Fenster haben, aus denen, selbst wenn sie geräumig sind, frische Ersatzluft nicht eindringt; wo man eine solche Küche in den Kauf nehmen muß, sollte man durch Schieber oder Jalousieklappen im Schornstein, die beliebig weit geöffnet und geschlossen werden können, für genügende Lüftung sorgen.

Der Boden der Küche darf keinen Holzbelag haben, sondern muß mit Steinmaterial, also mit Mettlacher Platten, Klinkern oder Fayencefliesen bedeckt sein. Die Küchenwände sollten eigentlich überall zu einem Drittel ihrer Höhe ringsum mit Fliesen oder glasierten einfachen oder gemusterten Kacheln bekleidet, wo diese fehlen, aber zum mindesten mit heller Ölfarbe gestrichen sein, damit ein Sauberhalten möglich ist. Das Fenster muß zum Öffnen eingerichtetes Oberlicht besitzen, wo neugierige Nachbarn in die Küche sehen können, empfehlen sich matte Fenster Scheiben. Vorhänge an den Fenstern der Küche sind unpraktisch, nur eine kurze Oberlichtgardine ist angebracht, Zug- oder Rollvorhänge sind nur vorzusehen, wenn Schutz gegen eindringende Sonne nötig ist.

Jede Küche muß Wasserleitung und einen guten, praktischen G u ß -
 stein haben, über dem sich regelmäßig der Ausflußhahn der Wasserleitung befindet.
 Die vielfach noch gebräuchlichen Gossensteine, die mit ihrer Aufmauerung den Boden
 ungebührlich belasten, lassen fast immer, auch bei peinlichster Behandlung im Punkte
 der Sauberkeit vieles zu wünschen übrig, sie haben auch sehr oft einen unpraktisch
 eingerichteten Ablauf. Geheimrat Pettenkofer hat früher des öfteren verlangt, daß
 jeder Ausguß einen Wasserverschluß haben sollte, ein Verlangen, das
 ungehört verhallt ist. Wo man also die althergebrachten Gußsteine findet, muß
 man, soviel es möglich ist, für Sauberkeit sorgen. Praktisch sind zu diesem Zweck
 die losen Gossensiebe in ovaler und viereckiger Form, welche man an dem
 Ausguß einfach festhakt, sie halten alle festen Stoffe und Abfälle des Spülwassers
 zurück, die sich sonst im Ableitungsrohr festsetzen und häßliche Gerüche in die Küche
 senden. Denn so lange die Temperatur in der Küche nur etwas wärmer als die
 äußere ist, wird nach unabänderlichem, physikalischen Gesetz die Luft von außen durch
 einen solchen Ausguß in die Küche strömen und mitbringen, was ihr auf diesem
 wahrlich nicht sauberen Wege mitgeteilt wird. Eine gründliche Reini g u n g
 der Gußsteine, mindestens zweimal wöchentlich, ist aber auch, wenn man ein Gossensieb
 besitzt, nötig, ohne dieses aber ganz unbedingt erforderlich. Zu diesem Zweck löst
 man in 3 Eiter kochendem Wasser 1 Kilo Soda, zwei handvoll Salz und einen Tee-
 löffel übermangansaures Kali und gießt diese Flüssigkeit langsam durch den Gußstein,
 den man gut damit auscheuert. Man reinigt auf diese einfache Weise nicht nur
 den Ausguß, sondern man desinfiziert auch die Abflußröhren. — Wo man sich den
 Ausguß wählen kann, ist ein solcher aus Eisenmaillie, welcher den Raum unter sich
 völlig frei läßt, am praktischsten und solchen aus Porzellan, die sehr sauber, aber
 nicht sehr dauerhaft sind, vorzuziehen.

Das Hauptausstattungsstück der Küche aber ist der H e r d , dem bei der großen
 Bedeutung, die er für die Haushaltung hat, eine eingehende Betrachtung gebührt.

Die Kenntnis der Entwicklung der einfachsten Feuerstätten zum ersten Herde
 und von da zu den Kocheinrichtungen der neuesten Zeit dürfte für alle Hausfrauen



Moderner Küchenherd.

anregend und belehrend sein. Der Beginn aller Kochkunst war die Ausnutzung des Feuers zum Garmachen verschiedener Speisen. Lange Zeit bestand das Kochen, wenn es von unserem Standpunkte betrachtet, überhaupt so genannt werden darf, im Rösten der Nahrungsmittel im Feuer, dann erfanden brasilianische Stämme ein auf vier Pfählen ruhendes Zweiggeflecht, das sie über dem Feuer errichteten und auf das sie das Fleisch legten. Später haben Nordindianer einen mit einem Fleischstück besteckten Stab schief über das Feuer in die Erde gebracht und so den Grundgedanken zur Spießbraterei gelegt, während nordische Nomadenvölker das Fleisch hoch über dem Feuer aufhängten und dörreten, es also durch den ätzenden Rauch räucherten. Selbst unsere Backkunst wurde in grauer Vorzeit, wenn auch in primitivster Weise, ausgeübt, denn man hat in Polynesien noch gut erhaltene Urbackeinrichtungen gefunden, bei denen auf dem mit Steinen bedeckten Boden eines Loches Feuer entzündet wurde und in dessen Asche die in Blätter gehüllten Nahrungsmittel, nachdem man das Loch zugeschüttet hatte, gar gemacht wurden. Ähnliche Backofen hat Livingstone in Brasilien und Südafrika gefunden.

Einer späteren Zeit gehört das Kochen mit Wasser an, welches Gefäße zur Aufnahme von Speisen und Wasser voraussetzt; den Übergang vom Kochen zum Braten aber sollen nach der Geschichtsforschung Australneger am Murray geschaffen haben. Aber erst als die ersten Gefäße entstanden, welche dem Feuer widerstanden — dieser erste Kochtopf war eine mit Lehm überzogene geflochtene Baßschale — wurde die Ernährung vielseitiger, die Speisenbereitung mannigfaltiger. Allmählich wurde die Feuerstätte zu einer Sammelstätte ganzer zusammengehöriger Stämme, dann hatte später jede Familie ihre Feuerstätte, die mit Einfriedigungen versehen war und die sich langsam zur geordneten Wohnstätte ausbildete. Viele Jahrtausende brannte auf der aus Steinen gemauerten Feuerstelle das Feuer offen unter freiem Himmel, bis ein festes Dach darüber errichtet und der Anfang zum Ausbau von Wohnhäusern gemacht wurde. Aber auch hier loderte das Feuer anfänglich offen, erst viel später gab es eine Ableitung des Rauches und die Kunde von Schornsteinen erhalten wir zuerst durch eine italienische Chronik, die eine Schilderung des Erdbebens von 1347 enthält und von umgestürzten Schornsteinen redet. Bis tief in das vorige Jahrhundert blieb aber der Herd ein offener, wenn der Rauch auch durch einen großen gemauerten Mantel aufgefangen wurde, der sich finster beruht über der am Herde schaltenden Hausfrau wölbte. Niedersächsische Bauernhäuser in unserer Heide und im Moor gelegen, haben noch heute diese offenen Feuerherde.

Bedeutend war der Fortschritt in der Entwicklung der Herde, als die Kochherde erschienen, bei denen das Feuer im geschlossenen Raum die Eisenplatte des Herdes erhitzte und der Rauch durch einen Kanal in den Schornstein entweichen konnte. Später zeigten diese Herde auch einen Dörröfen und danach einen Brat- und Backofen mit zweiter Feuerung, trotzdem waren sie im Vergleich mit unseren modernen Herden sehr unvollkommen, sie verbrauchten eine Unmenge Brennmaterial, ohne besonders gleichmäßige Hitze zu erzeugen. Unser jetziger moderner Herd, den die Technik immer mehr vervollkommen hat, zeigt neben einer schmucken Außenseite in den weitaus meisten Fällen auch eine treffliche innere Einrichtung. Nur muß die Hausfrau genau wissen, worauf es bei einem guten Herde ankommt und prüfen, ob er alle Eigenschaften besitzt, die man von einem wirklich guten Herde verlangen kann.

Ein guter Herd muß vor allem die Feuerung völlig verbrennen, wobei die Hitze auf dem Herde gleichmäßig verteilt werden muß, sodaß man auf der Herdplatte überall kochen kann. Weder Ruß, Rauch noch Kohlendunst (kleine bläuliche Flammen auf glühenden Kohlen) darf sich bei richtig brennendem Herdfeuer zeigen, all diese Produkte unvollständiger Verbrennung beweisen, daß die Luftzufuhr unvollkommen ist, wozu eine schlechte Reinigung, oder auch zu große Enge der Züge des Herdes meist Veranlassung ist, seltener die fehlerhafte Anlage der Schornsteine der Grund sein wird. Man soll niemals durch eigene Abänderungsversuche hier Wandel schaffen wollen, fast immer bedeutet dies eine Feuerungs-, Zeit- und Kraftverschwendung, sondern stets sachverständige Hilfe in Anspruch nehmen. Je besser der Luftzug des Herdes ist, desto länger kann immer der Weg sein, den der Rauch nimmt, der sich in diesem Falle langsam abkühlt, vollständig verbrennt und dann wenig Ruß absetzen kann. Gut „ziehen“ muß also jeder Herd, wenn das Feuerungsmaterial ausgenutzt werden soll.

Die Hitze auf dem Herde muß richtig geleitet und geregelt werden können. Jede übermäßig starke Erhitzung ist gleichbedeutend mit Verschwendung, man heizt alsdann den Schornstein, nicht den Herd, denn es ist nachgewiesen, daß durch solche Überhitzung 60 vom Hundert der Hitze verloren gehen können. Das Regeln der Hitze geschieht durch Schieber, durch welche man die Züge des Herdes in und außer Betrieb setzen kann; diese Schieber fehlen wunderbarerweise oft bei sonst ganz praktisch gebauten Kochherden. Auch auf den Raum zwischen Platte und Boden des Herdes muß die Hausfrau achten, er darf nicht zu hoch sein. Die Flamme des Feuers muß sich stets in die Länge ausdehnen können, weil sie nur langgestreckt den Herd überall gleichmäßig erhitzt, während eine hohe Flamme ihn nur an einzelnen Stellen erwärmt. Auf einem Herde, welcher die Hitze völlig ausnützt, muß man mit einem Feuer die Speisen kochen, den Bratosen zum Braten oder Backen erhitzen, einen Behälter für Geschirr erwärmen, den Inhalt eines Wasserschiffes heiß machen und in besonderem Raum Holz und Torf antrocknen können. Ein guter Herd soll endlich aber auch die Hitze gut halten, deshalb können Kachelherde trotz langsamer Anheizung doch sparsamer sein, als die rasch erhitzten Stahlblechherde, welche die Hitze rasch wieder verlieren.

Der zweckmäßig eingerichtete Herd muß in der Küche einen genügend hellen Platz erhalten, denn Licht ist am Herde nicht zu entbehren, wo dieses nicht befriedigend ist, sollte man einen Tageslichtreflektor über dem Herde anbringen, einen in dunklen Küchen außerordentlich praktischen Hilfsapparat. Wo es möglich ist, soll der Herd am liebsten frei von jeder Wand aufgestellt werden, man führt in diesem Falle das Rauchrohr unter dem Boden weg in den Kamin; wo diese Stellung dem Herde nicht zu geben ist, muß er nur mit einer Schmalseite an der Wand stehen, von drei Seiten aber frei in die Küche hineinragen. Die Wand über dem Herde kann mit Fliesen bekleidet sein, oder dort, wo ein Ölfarbenastrich ist, muß eine eiserne Schutzplatte, die etwa 40 cm hoch sein muß, angebracht werden. Auf dieser Platte bringt man eine Hakenleiste für die Herdringe an. Verschiedenartig ist das Heizmaterial für die Kochherde, für das einesteils die Konstruktion des Herdes, andernteils der Preis der Brennstoffe ausschlaggebend ist. Was an einem Orte für eine Feuerung zu nehmen ist, wie Holz und Torf beispielsweise, kann in anderen Gegenden, wo diese Heizstoffe in Fülle vorhanden sind, preiswert sein. Der gebräuchlichste Heizstoff dürfte wohl immer die Kohle in ihren vielerlei Gestaltungen

bleiben, das Nähere über das Feuerungsmaterial, seinen Preis, seine Güte und Einkauf finden die Leserinnen in dem Kapitel „Feuerung und Licht“.

Einige Winke zum Feueranmachen und Heizen des Kochherdes dürften jedoch noch angebracht sein. Bevor man das Feuer anmacht, muß das Feuerloch ausgefegt und der Aschkasten leer sein, auch müssen Wasserschiff und Wasserkessel vorher gefüllt werden. Zum Feueranzünden braucht man fein gespaltenes Holz, von welchem viel weniger nötig, wenn man dasselbe vorher getrocknet hat, und ein Stückchen Feueranzünder. Das Holz wird um den Zündstein hohl, sodaß der Luftzug überall hinzu kam, aufgebaut, darüber frei einige größere Stücke Holz gelegt und behutsam einige Kohlen darauf geschüttet. Man legt das Herdloch oben zu und zündet das Feuer mit einem Span an, erst wenn es hell brennt, schüttet man in kleinen Mengen Kohlen zu. Altes Papier, auch Holzwolle, wie trockene Kartoffelschalen können die Feueranzünder ersetzen, niemals aber sollte Petroleum beim Feueranzünden benutzt werden, welches bei dem, bei unseren Dienstboten leider großen Leichtsinne die schwersten Verbrennungen durch Explosion herbeiführen kann. Sehr zweckmäßig ist es, alle Vorbereitungen für das Feueranzünden am Morgen schon am vorhergehenden Abend zu treffen. Auch das richtige Nachlegen des Heizmaterials muß gelernt werden. Bei Holz-, Torf- und Briquetfeuer braucht man nur dann nachzulegen, wenn das Feuer heruntergebrannt ist, bei Kohlen und Koks muß man schon früher nachheizen, sie vor dem Nachlegen auch mit dem Feuerhaken auseinanderreißen, damit sie wieder in volle Glut geraten. Die frischen Kohlen werden nun nicht in die Mitte der Glut, sondern von vornher an die Glut gelegt. Die aus den frischen Kohlen sich entwickelnden Gase streichen dann über die Glut hin, entzünden sich und werden mit ausgenutzt, während sie andernfalls unverbraucht zum größten Teil als Rauch und Ruß nach hinten gerissen werden und in den Schornstein entweichen.

Soll ein Herd aber sein gutes Aussehen behalten, so muß er sachgemäß gereinigt werden. Die Reinigung des inneren Herdes vom Ruß, die man von Zeit zu Zeit vornehmen muß, kann man in den meisten Fällen selbst besorgen, indem man den Herd überall mit dem Rußhandbesen auskehrt und den Ruß an der dafür bestimmten Stelle herausnimmt, eine genaue Anweisung läßt sich nicht geben, da dies Ausrußen je nach der Konstruktion der Herde auf verschiedenen Wegen geschehen kann. Das Ofenrohr wird man nur in seltenen Fällen selbst kehren können, sondern dazu der Hilfe des Ofensetzers bedürfen.

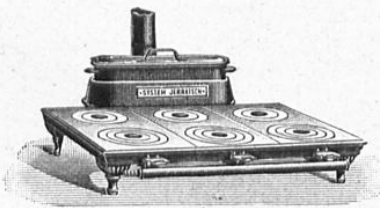
Die Reinigung der Herdplatte außen richtet sich nach deren Beschaffenheit. Eine gewöhnliche schwarze Platte wird vorerst von allen Unreinigkeiten befreit, mit zusammengeballtem weichen Papier abgewischt und dann mit dazu bestimmten Tuch abgewaschen und mit einem mit feinem Sand bestreuten Lappen nachgerieben. Dann bürstet man die Herdplatte mit trockener Graphitofenschwärze oder einer Mischung von 1 Löffel Wasser und 1 Löffel Ofenschwärze und putzt sie nach, bis sie blank ist. Ganz anders werden geschliffene und nicht geschliffene blanke Herdplatten behandelt, besonders die ersteren müssen vorsichtig gereinigt werden, um sie nicht zu verkratzen. Man wäscht sie mit einem feuchten Lappen ab, reibt sie erst mit etwas Öl ein, wischt dies wieder herunter und reibt sie mit feinem Schnürzel blank. Neuerdings hat man einen sehr praktischen rollbaren Herdputzer mit Schmirgelpapier, welcher das Blankputzen sehr erleichtert. Ungeschliffene blanke Herdplatten werden abgewaschen und mit Sand und Glaspapier blank geschleuert. Die am Herde befindlichen blanken Beschläge werden mit einem der später angegebenen Metallputzmittel behandelt.

Vergessen darf man nicht das regelmäßige Reinigen des Wasserschiffes und des Wasserkessels von Kesselstein, der sich bei stark kalkhaltigem Wasser rasch, bei weniger kalkhaltigem Wasser langsamer ansetzt. Solche Wasserschiffe und Kessel werden schwer und halten die Hitze zurück, sodaß das Wasser in ihnen viel längere Zeit braucht, um ins Kochen zu kommen, wie in Gefäßen ohne Kesselstein. Man entfernt den Kesselstein am besten, indem man den gefüllten Kessel, wenn das Wasser kocht, einige Tropfen Salzsäure zusetzt und das Wasser, sowie es tüchtig gekocht hat, entfernt. Der Kessel wird mit warmem Wasser danach ausgespült und mit einem Holzspachtel gründlich ausgeklopft. Der Kesselstein ist durch die Behandlung mit Salzsäure gelockert und löst sich leicht.

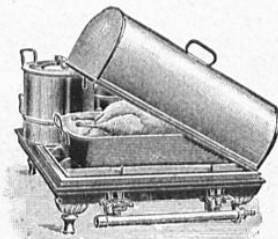


Das Kochen mit Gas.

Die größte Umwandlung hat die neueste Zeit für unsere Küche gebracht, durch die Verwendung des Gases zu Kochzwecken. Das geflügelte Wort: „Koch mit Gas“ wird immer mehr im praktischen Leben zur Wahrheit und der Kohlenherd wird sich mit der Zeit in sein Schicksal finden müssen, nur in kalten Wintermonden vielleicht noch als Wärmespender geschätzt zu werden. Das frühere ungünstige Urteil vieler Hausfrauen, daß Kochen mit Gas viel teurer als die Kohlenherdkocherei sei, hat sich im Laufe der Zeit zu Gunsten des Gases geändert, wobei die ständige vervollkommnung der neuen Gasochapparate die Hauptursache bildet. Von Jahr zu Jahr wurden die Gaskocher verbessert, bis sie jetzt in den mannigfachsten Systemen, von denen keines ohne besonderen Vorzug zu sein scheint, der Hausfrau beim Kauf die Qual der Wahl bereiten. Aber trotz aller Vorzüge würde sich der Herd für Kohlenfeuerung, selbst da, wo Kochgas zu billigen Vorzugspreisen abgegeben wird, siegreich behaupten, wenn die zwei großen Uebelstände, welche der Gaskocherei bislang anhafteten, nicht beseitigt wären. Bislang mußte man die großen Mengen heißen Wassers, welche jeder Haushalt gebraucht, und die bei der Kohlenherdfeuerung ganz



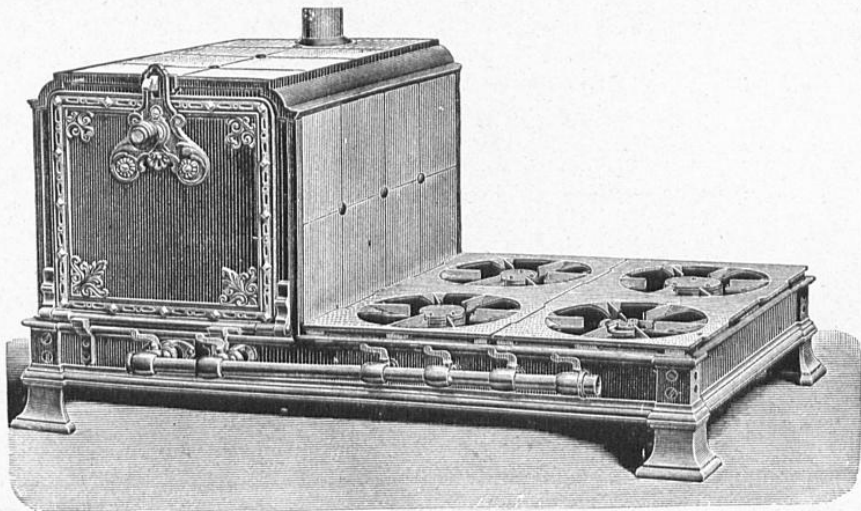
Gasocherd Promethens.



Gasocher mit Bratpfanne.

nebenher erzeugt werden, bei Gas durch besondere feuerung erzielen, dann aber war die Gewöhnung an die Besonderheit der Gasocherde für viele Hausfrauen schon schwierig, für unsere Diensthofen aber schlechterdings ein Ding der Unmöglichkeit, da sie stets eine gewisse Intelligenz erfordert.

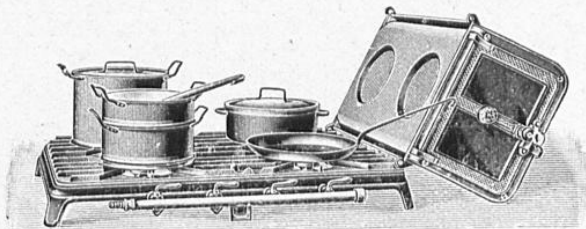
Die Gasherde waren eben zu verschieden von den Kohlenherden, sie hatten nicht wie diese eine gleichmäßig geheizte Herdplatte, auf der man die Töpfe mit ihrem Inhalt einfach zum Kochen, langsamen Ziehen oder zum Heißhalten beliebig verschieben konnte, sondern jeder Kochtopf brauchte eine besondere Flamme, die auf-



Gasfodplatte mit Bratofen links.

merkfamer Regulierung bedurfte, wenn nicht eine große Gasrechnung die sichere Folge war, denn die Verschwendung an Heizstoff durch unfundige oder nachlässige Behandlung macht sich bei Gas viel empfindlicher geltend als bei anderem Feuerungs-material.

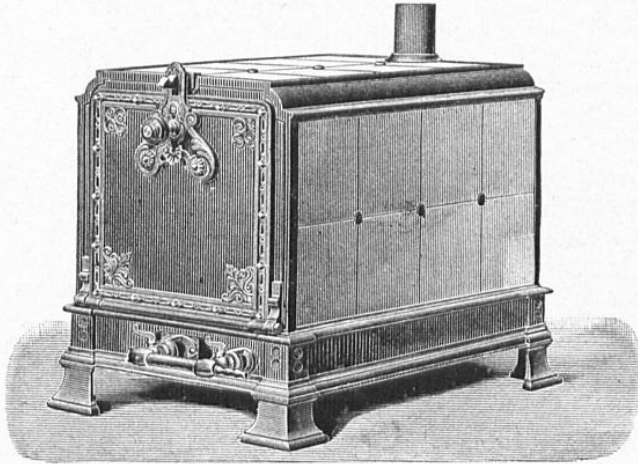
In neuester Zeit sind Gasherde in den Handel gebracht, die alle genannten Uebelstände vermeiden und die Vorzüge des Gasherdes mit der Gleichartigkeit der Behandlung des Kohlenherdes vereinigen. Nach vergleichender Prüfung der verschiedenen Gasherde sind diese Herde als die besten Gasherde zu erklären, die bislang



Gasfodplatte mit verstellbarem Bratofen.

in den Handel gekommen sind. Es ist ein solcher, unter dem Namen „Prometheus“, der in allen besseren einschlägigen Geschäften in verschiedener Größe käuflich zu haben ist, von mir längere Zeit genau erprobt. Diese Prometheusgas-Kocher kann man mit zwei bis vier Kochflammen und ebensoviel hinter den Kochstellen befindlichen Wärmestellen kaufen, sie auch mit einer Extrabrothhaube, welche von zwei Flammen des Kochers beheizt wird und den Bratofen auf sinnreiche Weise völlig ersetzt, erhalten. Man kann aber auch Prometheusherde mit selbständigen

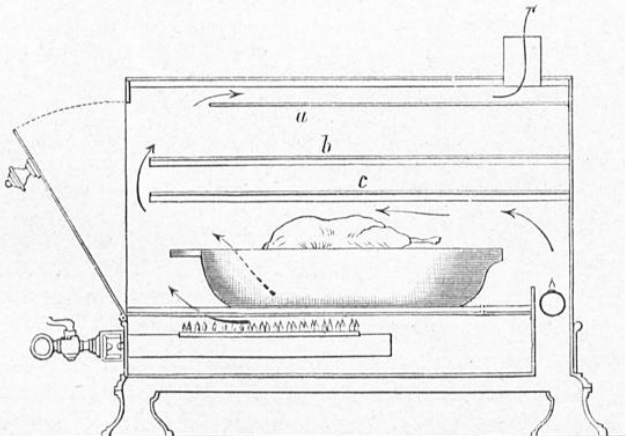
Bratofen und mit einem Wasserschiff bekommen. Die Wärmeausnutzung der Heizgase ist durch das Prinzip der doppelten Ausnutzung der Verbrennungsgase eine außerordentlich gesteigerte, die Sparbarkeit deshalb eine bedeutende. Die direkt beheizten Kochstellen der Herdplatte, die sich unter dem vorderen Teile befinden, sind



Brat- und Backofen.

mit dahinterbefindlichen Warmstellen verbunden, nach der die niemals von dem auf der Flamme stehenden Geschirr völlig absorbierten Heizgase infolge der allseitig geschlossenen Konstruktion in geschlossenem Strom geleitet werden. Eine Verdünnung der Feuergase durch unnötigen Luftzutritt ist also ausgeschlossen. Bei den vorderen Heizstellen kann man, wenn es sich um schnelles Ankochen handelt, auch durch einfaches Herumdrehen eines mit Rippen versehenen Ringes, die ganze Hitze auf einen Topf konzentrieren, die Warmstellen bleiben alsdann kalt, sodaß allen Anforderungen genügt wird, der Gebrauch an Gas ist, wie eine längere, genaue Erprobung ergab, ein sehr geringer und ein solcher Herd für den Familiengebrauch ein empfehlenswerter.

Bei einer vergleichenden Berechnung von Gas- und Herdkocherei darf die Hausfrau nicht die Ersparnis an Zeit und Arbeitskraft, die das Kochen auf Gas im Gefolge hat, außer Betracht lassen. Jegliches Feueranmachen fällt fort, das



Bratofen im Querschnitt.

Gas ist immer zum unmittelbaren Gebrauch bereit, es kann jederzeit entzündet, jederzeit gelöscht werden, man braucht nicht auf das Feuer zu achten und keine Heizstoffe herbeizuschaffen. Ruß und Staub aber, die Feinde jeder ordnungsliebenden Hausfrau, welche bei dem Kochen auf dem Kohlenherde die Küchenwände schwärzen, die Geräte anstauben und eine stete Reinigung notwendig machen, werden so merklich reduziert, daß eine große Zeit- und Seifenersparnis erzielt wird.

Bei allen Gasherden, welcher Art sie auch seien, soll die Hausfrau beim Einkauf darauf achten, daß die Brenner sich gut regulieren lassen und eine Einstellung auf „Klein“ ermöglichen, sie dürfen nicht durch Zug ausgehen, auch nicht zurückschlagen, — die Gasherde mit Doppelhähnen sind zweckmäßig, — wenn sie richtig benutzt werden. Die Brenner müssen möglichst gegen Verschmutzen geschützt sein, sie müssen so angebracht sein, daß nicht mehr atmosphärische Luft zur Flamme gelangen kann, als diese zur vollen Entwicklung braucht. Ein Zeichen für diese Bedingung, welche allein ein geruchloses ökonomisches Brennen ermöglicht, ist immer, daß die Flamme einen scharf von dem blauen Schleier abgegrenzten grünen Kern zeigt. Die Bratöfen, bei denen ein Bratofenthermometer praktisch, das übrigens auch bei den Backöfen des Kohlenherdes von gleicher Wichtigkeit ist, müssen gut gegen die Brenner im Boden und auch gegen die Abkühlung durch die Außentemperatur geschützt sein; erfüllen sie diese Bedingung, so sind sie rasch erhitzt und halten diese Hitze auch unveränderlich.

Das Reinigen der Gasherde ist dem des Kohlenherdes ähnlich, man muß besonders auf die Säuberung der Gaszuleitungslöcher achten; wird diese Reinigung versäumt, riecht der Herd; man säubert diese Löcher mit feinen Nadeln, brauchbar sind dünne Stricknadeln. Wenn sich eine Schutzplatte unter dem Herd befindet, muß diese täglich gesäubert werden.



Hilfskocher und Patentkochtöpfe.

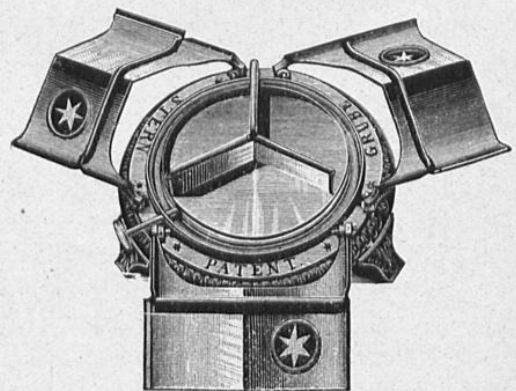
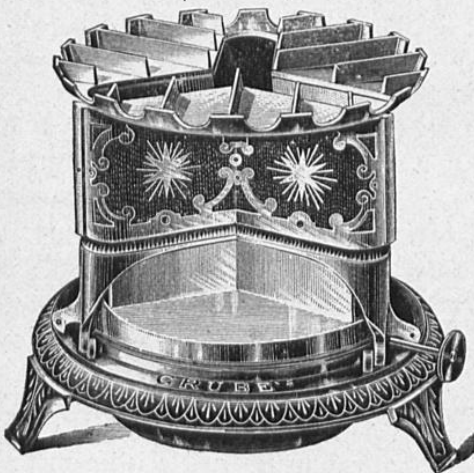
Heizstoff auf dem Kohlenherde sowohl wie Gas zum Kochen kann die Hausfrau sparen, wenn sie sich die verschiedenen Kocher dienstbar macht, die wir unter dem Namen Hilfskocher zusammenfassen möchten.

Als Hilfskocher können für den Kohlenherd die Grude, die Petroleum- und die Spirituskocher, für den Gasherd nur der Selbstkocher, genannt werden.

Die Grude ist in Thüringen recht eigentlich zu Hause, sie ist ein großer, eiserner Kasten, nach neuester Konstruktion in Schrankform, der auf vier Beinen steht und der mit einem Rohr versehen ist, welches man in den Schornstein leiten muß. Unter der Grude läuft zur Aufnahme des Heizstoffes eine Schieblade durch, mit kleinen Zugklappen zum Regulieren der Hitze. Der Boden des eisernen Schrankes besteht aus lauter kleinen Stäbchen, auf welche die Kochtöpfe gestellt werden. Das Feuerungsmaterial ist eine pulverisierte Kohlenart, die sehr billig ist. Schwierig ist für Ueingeweihte das Anglutbringen der Grude, das nicht ganz leicht ist. Man

muß die ganze Schieblade mit Grude füllen, dann legt man in die Mitte zwei glühende Eisenbolzen und wiederholt dies nach 30 Minuten; nach einigen Stunden wird dann die Grude völlig durchglüht sein, man muß nun aber Sorge tragen, daß wie bei den amerikanischen Öfen die Glut nicht ausgeht. Die Behandlung der Grude will gelernt sein, man muß durch vorsichtiges Überstreuen von Grude und richtige Regulierung der Zugklappe die Glut mehr oder minder stark schüren. Die Grude übernimmt alle Speisen, welche eine lange Kochzeit erfordern, sie spart die Inanspruchnahme des Kohlenherdes und daher bedeutend Feuerung. Beachten muß man jedoch, daß Speisen, welche auf dem Herde 3 bis 3½ Stunden Kochzeit brauchen, in der schwachen Grudeglut 1 bis 1½ Stunden mehr beanspruchen. — Wo keine Grude vorhanden ist, kann man übrigens den für sich heizbaren Bratofen eines Kohlenherdes sich in ähnlicher Weise dienstbar machen. Man entzündet unter ihm ein kleines Bricketfeuer, das den Bratofen erhitzt, und unterhält diese Hitze durch langsames Nachlegen von einem Bricket zur Zeit, die Speisen kochen dann in solchem Bratofen wie in der Grude.

Die Petroleumkocher, welche immer mehr vervollkommnet sind und es jetzt wirklich erreichen, was sie früher zwar anpriesen, aber nicht hielten, daß sie wirklich geruchlos brennen, sind allen Hausfrauen bekannt. Zum Herstellen des Frühstücks und des Abendbrotes können diese Kocher von Nutzen sein, sie können auch die Bereitung einzelner Gerichte, die eines gleichmäßigen und langsamen Kochens bedürfen, mit Vorteil billig übernehmen. Hauptsache ist bei den Petroleumkochern, sollen sie gut funktionieren, die peinlichste Sauberkeit; jeder solcher Kocher muß nach jedesmaligem Gebrauch gut gereinigt werden, ebenso wie wir eine Lampe nicht zum zweiten Mal ungesäubert anstecken würden. Die beste und rascheste Reinigung ist die mit trockener Holzasche. Man taucht zusammengeballtes Papier in die Asche und reibt damit Brenner und Becken des Petroleumkochers aus, die danach blitzblank werden und nur mit einem trockenen Tuche nachgewischt zu werden brauchen. Ein Auskochen mit Seife und Soda, das sonst von Zeit zu Zeit unbedingt



Petroleum-Kocher.

zur gründlichen Reinigung nötig ist, wird durch regelmäßiges Ausreiben mit trockener Asche überflüssig. Die Dochte müssen stets gerade geschnitten und gut abgerieben werden, wenn sie gut ohne Flackern und Rußen brennen sollen.



Moderne Küche: C. R. Schiele, Frankfurt am Main.

Verändert gegen frühere Zeit sind die Spiritusapparate. Die einfachen Spirituskocher, bei welchen der flüssige Spiritus direkt oder durch Vermittlung des Dochtes brannte, sind durch Apparate ersetzt, bei denen der Spiritus vorher zur Vergasung gebracht wird. Bei diesen Spiritusgaskochern wird die Hitze des Spiritus völlig ausgenutzt, der unangenehme Geruch des denaturierten Spiritus wird vermieden und eine Verdunstung des Spiritus nach dem Gebrauch verhindert. Solche Spiritusgaskocher sind in zweckentsprechenden Formen und Größen in reicher Auswahl zu billigen Preisen in besseren Haushaltungsgeschäften käuflich; in Berlin findet man sie am besten zum Beispiel in der Zentrale für Spiritusverwertung. Spiritusgaskocher sind den Petroleumkochern vorzuziehen; bei den niedrigen Brennsprituspreisen sind die Unterhaltungskosten nicht größer wie bei Petroleum; zudem unterstützt man durch Apparate, welche mit Spiritus geheizt werden, die deutsche Landwirtschaft.

Erwähnt sei hier noch ein neuer Sparsamkeitskocher, der den Namen Petersons Reformkocher führt und als praktisch, sparsam und zeiter sparend besonders für kleine Haushaltung empfohlen wird.

Allen Hausfrauen aber, die auf Gas kochen, kann die Benutzung des Selbstkochers ohne Feuer nicht dringend genug empfohlen werden. Dieser Kocher erhält die durch Anfochen der Speisen erzeugte Hitze, welche, da für die meisten Speisen zum Garwerden eine Temperatur unter 100° C. genügt, zum Bereiten vieler Gerichte ausreicht. Der Selbstkocher ist ein gut isolierter Behälter; man kann ihn fertig zum Beispiel von Richard Goede, Berlin, Leipzigerstraße, auch von Rudolf Schnorff, Zürich, Tellaschestr. 2, beziehen. Diese Selbstkocher geben den Beweis, wie lange es dauert, bevor eine treffliche Idee Eingang in den Haushalt findet. Schon 1867 erschien auf der Pariser Ausstellung ein norwegischer Selbstkocher, welcher aus einem von schlechten Wärmeleitern unwundenen Kasten bestand; dieser Selbstkocher war die bessere Form der in Skandinavien und Dänemark schon derzeit in Gebrauch befindlichen Heufisten. Susanne Müller, eine Schweizerin aus Zürich, stellte dann später der Raumersparnis halber einen Selbstkocher in Zylinderform her. Diese für alle selbstschaffenden Hausfrauen wichtige Erfindung verschwand völlig wieder, bis sie, als das Kochen mit Gas immer weiteren Eingang in unseren Haushaltungen fand, wie der Phönix aus der Asche in verbesserter Form auftauchte und bekannter denn je wurde. Man kann einen größeren Selbstkocher selbst aus einem runden Korb, einen kleineren aus einer festen handlichen Kiste herstellen. Den Korb wählt man beliebig groß nach der Zahl der Kochtöpfe, die man darin unterbringen will. Man füttert ihn zuerst mit leichtem schwarzem Wachstuch und fertigt dann für Boden und Rundung der Wände je ein Futter an, das man aus grauer, loser Wolle in der Art der gestrickten Unterröcke arbeitet. Das gestrickte Futter wird erst auf Wollstoff, dann auf eine Lage dünner Watte geheftet und fest am Korbrand und dessen Boden mit Bindfaden und Packnadel über dem Wachstuch befestigt, sodas die gestrickte Seite nach außen kommt. Aus Wachstuch schneidet man darauf passende viereckige Decken, die mit wattiertem Wollstoff abgefüllt und mit Band eingefasst werden, während man aus Pappe zwei runde Untersätze schneidet. Endlich bezieht man noch ein kleines Federkissen mit einem aus Wolle gestrickten Futter und säumt mehrere große Leinentücher. Beim Gebrauch wird der Selbstkocher mit einem Leinentuch ausgeschlagen, auf das ein runder Pappuntersatz kommt, während man den Kochtopf mit einer der Wachstuch-

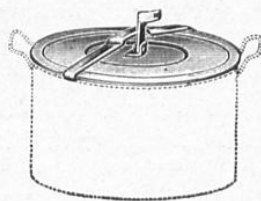
decken eingehüllt, einstellt, den zweiten ebenso bedeckt, auf den ersten Topf stellt und dann das Leinentuch darüber schlägt. Das Federkissen wird fest auf die Kochtöpfe gestopft und eine Wachstuchdecke zum Abschluß noch darüber gebreitet.

Zu dem Selbstkocher in Kistenform beizt und lackiert man die Kiste und versieht sie an den Seiten mit Griffen. Die Kiste wird 8 cm dick mit neuen Woll- und Tuchresten ausgefüllt, indem man die Reste an Wände und Boden der Kiste nagelt und alle Zwischenräume dicht mit Wolle ausfüllt. Der an Scharnieren befestigte Kistendeckel wird ebenfalls so gefüllt; dann näht man über das Futter überall einen leichten Wollstoff und darüber Wachstuch. Wachstuchdecken, Pappuntersätze, Federkissen und Leinentuch werden, wie schon beschrieben, angefertigt und die Kochtöpfe ebenso eingesetzt.

Zur Bereitung im Selbstkocher sind natürlich nicht alle Speisen geeignet, Pfannenbraterei, Backwerk und Braten lassen sich in ihm nicht herstellen, dagegen Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchte, Reisgerichte, Dinstobst, Dinstremes und gedämpfte Speisen in ihm trefflich bereiten. Beim Gebrauch des Selbstkochers sind wenige einfache Regeln zu beachten. Jede Speise, die man einsetzen will, muß durch und durch kochen, sodaß auch im Innern vom Fleisch beispielsweise eine genügend hohe Temperatur, 100 ° C., beim Einsetzen in den Selbstkocher herrscht; je nach der Menge und Größe der Speisen müssen diese vom Augenblick des Kochens an gerechnet, 30 bis 50 Minuten kochen, bevor man sie in den Selbstkocher stellt. Keiner im Selbstkocher bereiteten Speise darf man mehr Flüssigkeit, welcher Art sie auch sein mag, zusetzen, als unbedingt erforderlich ist, weil diese nicht wie beim Kochen auf dem Feuer verdampft. Bindemittel für Suppen und Saucen, auch Würzungen, die ein längeres Aussetzen der Hitze nicht vertragen, tut man besser erst vor dem Anrichten zuzusetzen. Am besten ist es nach meinen jahrelangen Erfahrungen, die im Selbstkocher bereiteten Speisen fünf bis zehn Minuten vor dem Anrichten auf offenes Feuer zu setzen, man hat dann noch Ruhe zum Abschmecken und Zeit zum Binden und Würzen der verschiedenen Gerichte.



Dampfkochtopf.



Patent-Kochtopf.

Zahllos sind die verschiedenen besonders konstruierten Patentkochtöpfe, die fast wöchentlich in neuer Variation in den Handel kommen und vielfach ebenso rasch wieder verschwinden, wie sie auftreten; bei ihnen wird doch im Laufe der Zeit das Wort zur Wahrheit, daß nur das wirkliche Gute sich Bahn bricht. Wir können nur die bewährtesten dieser Patentkochtöpfe den Hausfrauen nennen und dabei nicht wissen, ob es nicht auch noch andere gute derartige Kochtöpfe gibt. Die Papi- und Umbach'schen Bouillenkochtöpfe sind so allgemein bekannt, daß sie nur genannt werden brauchen; wem die Kosten dieser Töpfe zu hoch sind, findet einen außerordentlich praktischen Ersatz in den von dem Amberger Emaillewerk hergestellten Aufspanndeckel, der aufliegend und einliegend hergestellt wird

and zu allen bordierten Kasserollen paßt. Dieser Deckel hat einen Hebel und einen Eisenbügel mit Haken, er schließt den Topf völlig dicht, sodaß kein Aroma entweichen kann, kein Überlaufen möglich und kein Kochdampf in der Küche ist, der Verschuß ist völlig gefahrlos.

Für Gas-, Spiritus- und Petroleumkocherei sind die *Etagenkochtöpfe* sehr praktisch; der Eschbach'sche Etagenkochtopf ist praktisch in der Konstruktion; er ermöglicht die Zubereitung von Suppe, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln in einem Topf auf einer Kochflamme, hat aber den Uebelstand, daß er, weil er verzinkt hergestellt ist, rostfrei nur bei ganz außerordentlich vorsichtiger Behandlung nach dem Reinigen zu erhalten ist.

Zu empfehlen ist der neue Dampfkochtopf der Firma Baumann in Amberg, in welchem man Suppe, Fleisch und Kartoffeln auch gleichzeitig garkochen kann, der in bester Emaille hergestellt wird und sich leicht reinigen läßt. Beide Töpfe haben den Grundgedanken gemeinsam, das wertvolle und teure Fleisch nicht mit Wasser in Berührung zu bringen, sondern es im Dampf schnell und alle Nährstoffe erhaltend, gar zu machen, das Wasser, welches den Dampf erzeugt, kann durch Fleischabfälle, Markknochen und Suppengrün trotzdem eine hinreichend gute Suppe geben, wenn man ihr zuletzt einen genügenden Zusatz von Liebig's Fleischextrakt gibt.

Für alle zusammengesetzten Speisen, also Gerichte, die in einem Topf gekocht werden, wie auch für geschmorte und gedünstete Speisen, ist kein Kochtopf empfehlenswerter als der überall unter dem Namen „Kann Alles“ bekannte Kochtopf. Dieser Kochtopf besteht aus zwei in einander gesetzten Töpfen, zwischen deren Böden die Schicht einer Masse liegt, welche eine zu starke Erhitzung des inneren Bodens verhindert, während der Raum zwischen Seitenwandungen und Doppeldeckel eine Wärmeschutzmasse enthält, durch welche die Wärme im eigentlichen Kochtopf völlig beisammen gehalten wird. Die Speisen können also nicht anbrennen und nicht überkochen, sie bedürfen, wenn sie ins Kochen gebracht sind, außerordentlich geringer



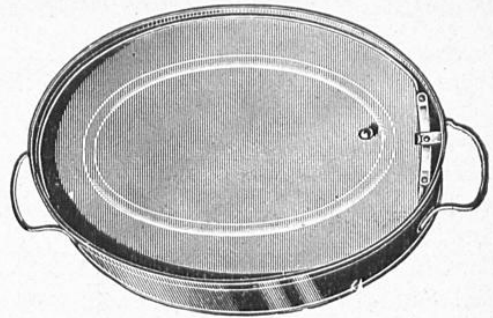
Patent-Kochtopf „Kann Alles“.

Feuerung und machen die Aufsicht überflüssig; fertig gekochte Speisen aber erhalten sie lange heiß.

Von den zum Braten bestimmten Kochgeräten sind *Kuntze's Schnellbrater* und *Heussi's Bratapparate* am bekanntesten. Der erstere ist durch einen *herausnehmbaren* Schutzboden, wie er von dem Amberger Emaillierwerk *Gebrüder Baumann* hergestellt wird, bedeutend verbessert, da die das Anbrennen verhindernde Asbestplatte zwischen Brat- und Schutzboden nicht mehr naß werden kann. Diese Masse war der Grund, daß längere Zeit zum Braten erforderlich war, als dies bei einem Kochapparat mit dem Namen *Schnellbrater* der Fall sein durfte, daß andererseits aber durch Dampfwickelung zwischen den beiden Böden alsbald Rosten



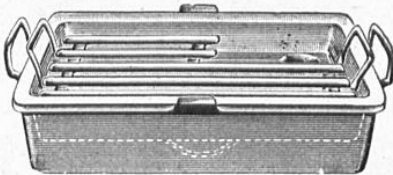
Kuntz'scher Bräter.



Kuntz'scher Bräter (Unterfuß).

und dadurch vorzeitige Beschädigung des äußeren Schutzbodens eintrat. Man kann bei der verbesserten Konstruktion Schutzboden und Asbestplatte leicht herausnehmen und Nässe verhindern.

Heussi's Brat- und Backapparat ist besonders gut, wenn man keinen Bratofen oder einen nicht tadellos funktionierenden Bratofen hat, da er diesen vollständig ersetzt, eine genaue Beschreibung wird jedem Kaufe beigelegt. Daß es für die Gaskocher aufsetzbare Einzelbratöfen gibt, haben wir schon gesagt. — Erwähnt mögen auch die



Rost-Bratpfanne.



Spardeckel.

verschiedenen R o s t a p p a r a t e werden, deren genaue Beschreibung hier kaum nötig sein dürfte, ebenso wenig wie eine solche von Reiskochern, Kartoffeldämpfern, Milchkochtöpfen und Wärmtöpfen, nötig ist. Dagegen sei noch Baumanns Rostbratpfanne mit Wasserbad, eine Erfindung neuester Zeit, und ein Spardeckel den Hausfrauen zur Beachtung empfohlen. Die Rostbratpfanne besteht aus dem zur Aufnahme des Wassers bestimmten Unterteil, dem Oberteil mit Fett- oder Saucensammler und dem Rost, welcher das Fleisch aufnimmt. Die in der Pfanne bereiteten Braten werden gleichmäßig zart und saftig, und ein Anbrennen des Bratens oder der Sauce ist ausgeschlossen. Baumanns Spardeckel aber sind besonders für das Kochen auf Gas von Wichtigkeit. Durch diese flachen Deckel, welche an den Seiten zwei Griffe zum Anfassenden haben, kann man die Hitze einer auf der Flamme stehenden Speise, welche längere Zeit kochen muß, ausnutzen, um ein zweites Gefäß zu erhitzen, das man einfach auf das untere, durch den Deckel fest geschlossene Kochgeschirr stellt. Der Verschluss der Kochtöpfe durch diese Deckel ist ein dichter, als der mit gewöhnlichen Topfdeckeln. Die Deckel können auch außerhalb des Kochherdes noch als Unterfuß dienen; sie geben zudem noch die Möglichkeit, Gefäße verschiedener Größe übereinanderzustellen.

Die Kochprozesse, ein Kapitel für alle denkenden Hausfrauen.

Geheimrat Pettenkofer hat die Küche das Laboratorium für die Gesundheitspflege der Menschheit genannt, in der heute an die Hausfrau ganz andere Aufgaben gestellt werden, wie zu früherer Zeit; denn nicht daß die Hausfrau kocht ist heute ihre Hauptaufgabe, sondern wie und weshalb sie so kocht. Das Kochen ist heutzutage einerseits zu einer wirklichen Kunst, andererseits zu einer Tätigkeit geworden, bei der es das Einsetzen der Geisteskräfte gilt, deshalb ist es auch der flugen, feingebildeten Frau würdig, selbsttätig für Haus und Küche zu wirken.

Die Grundbedingung der Kochkunst ist die Kenntnis der Nahrungsmittel, welche der menschliche Körper zur guten Ernährung bedarf. Sie sind immer dieselben geblieben, nur ihre Verarbeitung ist eine andere geworden, denn wir sind nicht mehr die rauhen Germanen der Vorzeit. Nach vielfachen wissenschaftlichen Untersuchungen, verbunden mit den praktischen Erfahrungen des täglichen Lebens, ist es festgestellt, daß unsere Nahrung enthalten muß:

Wasser, welches dem Körper notwendig ist, der zu fast zwei Dritteln aus Wasser besteht, dieses durch Atmen-, Sungen- und Hauttätigkeit in großer Menge ausgescheidet und das daher erneuert werden muß.

Kohlenhydrate (Stärke, Zucker und dergleichen) und Fette, die wir durch Muskelarbeit und eigene Wärmeerzeugung verbrauchen und daher ersetzen müssen.

Eiweißstoffe aus dem Tier- und Pflanzenreich, die zur Bildung und Erhaltung unseres Körpers unbedingt erforderlich sind und Salze, sowie kalte Minerale, die zum Knochenbau nötig sind.

Von jedem dieser genannten Stoffe muß die richtige Nahrung das richtige Maß erhalten; ein erwachsener, tätiger Mann braucht täglich nach den sorgfältigen Untersuchungen von Gelehrten, wie beispielsweise von Voit und Pettenkofer vorgenommen, 125 g Eiweiß und 375 g Kohlenstoff. Der letztere wird aus Fett in kleinerem und Kohlehydraten zum größeren Teile gebildet, er ist aber auch in Eiweiß, das etwa über fünf Zehntel Kohlenstoff hat, enthalten. Bei der richtig zusammengesetzten Nahrung ist, soll sie wirklich die Erhaltung und Kräftigung des Körpers erreichen, bei der Speisenbereitung aber auch ihre Verdaulichkeit zu berücksichtigen, denn nicht von dem, was der Mensch isst, lebt er, sondern von dem, was er verdaut. Auf diese Arbeit des Verdauens muß man aber um so mehr Rücksicht nehmen, weil alle anderen Organe in der Verdauungszeit träge und schwerfällig sind. Nur schwer verdauliche Gerichte machen uns zur Arbeit bald nach Tisch untauglich, nur ganz leichte Speisen anfangs zwar bald zur Tätigkeit elastisch und frisch, aber nicht längere Zeit zu Anstrengungen tauglich, weil bald Leere im Magen und Darm eintritt. Alle Speisen, welche mehr als 4 Stunden zur Verdauung gebrauchen, rechnet man unter die schwerverdaulichen. Neben der Verdaulichkeit spielt die Suträglichkeit eine Hauptrolle; diese läßt sich für die verschiedenen Nahrungsmittel nicht einfach klipp und klar beweisen, da dabei die Individualität des Einzelnen, die Gewöhnung und die Lebensweise von besonders großem Einfluß sind. Milch wird beispielsweise von manchen Menschen

nicht gut vertragen, trotzdem sie zu den zuträglichen Nahrungsmitteln gehört, weil die Gefühlsnerven des Magens sich mit einer Speise mehr befreunden, als mit einer andern, Milch ihnen aber in diesem Falle widersteht. Daß die Gewohnheit eine große Rolle bei der Zuträglichkeit spielt, erhellt aus der Tatsache, daß grobes Brot von Leuten, die es von jung auf genossen, gut vertragen wird, aber schädliche Folgen hervorrufen kann, wenn es von Menschen gegessen wird, die daran nicht gewöhnt sind. Aber auch die Lebensweise ist oft für die Zuträglichkeit maßgebend. Menschen mit sitzender Lebensweise vertragen und verdauen manche Nahrungsmittel schlechter, als Leute, die viel körperliche Bewegung haben.

Die Zuträglichkeit der Nahrungsmittel ist durch verschiedene Zubereitungsweisen und durch Zusätze zu erhöhen; je feiner und zarter die Nahrungstoffe sind, um so besser vermag sie der menschliche Körper auszunutzen, um so nahrhafter werden sie also auch. Locker gerommenes Eiweiß ist zuträglicher, als stark gerommenes, zartes feinfaseriges Fleisch wird besser als sehniges und zähes von den Verdauungssäften aufgelöst, und die Gemüse mit zartem Pflanzensstoff sind verträglicher, als holzige. Wichtig für die Zuträglichkeit der Speisen ist auch ihre Zerkleinerung, alle in gelöstem oder feinverteiltem Zustand befindliche Speisen sind zuträglicher, als feste; nur aus diesem Grunde bekommen fein zerquirte Eier besser, als rohe ganze Eier, Kartoffelbrei besser als ganze Kartoffeln, von Hülsen oder Fasern befreite, durchgestrichene Gemüse und Fleischarten besser als mit diesen Hüllen, Schalen, Häuten und Sehnen verarbeitete Nahrungsmittel. Noch leichter verträglich als breiartige Nahrung ist flüssige; daher werden bei sehr geschwächtem Organismus und in Krankheitsfällen die verschiedenen Kraftbrühen, in denen die zur Ernährung nötigen Stoffe gelöst, oder in konzentrierter Form zugesetzt sind, die zweckmäßigste Nahrung bieten. Reichliche Vermischung oder Durchtränkung mit Fett erschwert die Zuträglichkeit der Nahrungsmittel. Hummer, Mal, Schmalzgebäck, Blätterteig werden nur deshalb vielfach nicht gut vertragen; von allen Fetten wird Butter und nach neueren Untersuchungen zerlassenes, durch ein Sieb gegebenes Rindermark, das noch vertragen wird, wo Butter beschwerlich fällt, am besten vertragen. Manchmal wird die Zuträglichkeit von Speisen auch durch saure oder alkalische Speisenzusätze erhöht, beispielsweise sind für harte Eier leicht saure Saucen ein solches Mittel, wie dies für Milch der Kognak ist.

Eine jede denkende Hausfrau muß deshalb einerseits ein klares Bild von der zweckmäßigen Zusammensetzung der täglichen Nahrung haben, andererseits auch die Verdauungszeit der wichtigsten Nahrungsmittel kennen, dazu geben ihr die beiden folgenden Tabellen, in der zwar nicht alle, aber doch die hauptsächlichsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel aufgeführt sind, die genügende Kenntnis.

Es enthalten:	%	%	%	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate
	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate			
Apfel, frische . . .	0,4	—	5,2	24,8	1,8	—
Birnen, frische . . .	0,4	—	3,5	5,1	87,7	—
Blutwurst . . .	11,8	11,4	—	3,4	3,6	4,8
Bohnen, grüne . . .	2,0	0,2	6,2	1,3	0,2	9,3
Bohnen, weiße . . .	24,5	2,0	55,6	0,4	—	4,7
Brot, grobes . . .	6,2	1,4	24,8	6,7	0,5	77,0
Butter . . .	0,9	85,0	—	19,9	10,0	—
Ei . . .	15,1	10,4	—	0,4	98,5	—
Einsen . . .						
Mark (Rinder-M.) . . .						
Milch, süße . . .						
Mohrrüben . . .						
Pflaumen, frische . . .						
Reis . . .						
Rindfleisch . . .						
Rindstalg . . .						

Es enthalten:	%	%	%		%	%	%
	Eiweiß	fett	Kohlehydrate		Eiweiß	fett	Kohlehydrate
Ente	24,4	2,5	—	Roggenbrot	6,0	0,5	47,8
Erbsen, geschält	21,1	0,8	60,9	Roggenmehl	11,0	1,6	71,9
Graupen	7,2	1,1	76,2	Sahne	5,1	27,0	2,4
Gries	10,4	0,4	75,9	Sauerkohl	1,0	0,2	4,6
Grütze	14,3	5,6	63,5	Schellfisch	17,1	0,3	—
Hammelfleisch, fett	11,7	33,6	—	Schinken	23,9	36,4	—
Hecht	15,5	0,6	—	Schweinefleisch, fettes	13,3	42,5	—
Hering	18,9	16,6	2,5	Speck	2,6	77,8	—
Hühner, junge	23,3	3,1	—	Spinat	2,0	0,3	6,0
Käse, magerer	43,0	7,0	—	Stockfisch	77,9	0,3	—
Käse, fetter	24,7	32,0	4,5	Weißkohl	1,9	0,2	2,6
Kalbfleisch	18,9	7,4	—	Weißbrot	6,8	0,7	52,3
Kartoffel	2,0	0,3	21,8	Weizenmehl	11,8	1,2	73,6
Leber	17,6	2,4	5,5	Wildbret	18,0	1,0	—
Leberwurt	15,9	26,3	54,7	Zucker	—	—	40,0

Die zweckmäßige tägliche Nahrung, die 125 g Eiweiß und 375 g Kohlenstoff bieten soll, kann danach etwa folgendermaßen zusammengesetzt werden.

	enthalten	2 g Eiweiß	4 g Kohlenstoff
50 g Milch			
250 „ Fleisch	„	54 „	32 „
50 „ Käse	„	14 „	17 „
100 „ Eier	„	12 „	16 „
150 „ Fett (an Speisen)	„	— „	102 „
50 „ Butter	„	— „	34 „
25 „ Zucker	„	— „	10 „
200 „ Brot	„	— „	56 „
100 „ Mehl, Gries, Reis, „	„	12 „	40 „
125 „ Gemüse	„	3 „	6 „
100 „ Kartoffeln	„	2 „	11 „
150 „ Obst	„	— „	9 „
500 „ Bier	„	— „	20 „

zusammen: 125 g Eiweiß, 375 g Kohlenstoff.

Als Verdauungszeit aber beanspruchen die verschiedenen Nahrungsmittel:

1 Stunde: Gekochter Reis.

1 Stunde 30 Min.: Roh geschlagene Eier, durchgeriebene Schleimsuppen, gebratenes Wild, gekochte frische Äpfel und Birnen, jegliches Obstmus, gekochte Forelle, Spinat, Spargel, Sellerie, Gersten-, Erbsen- und Bohnenbrei.

1 St. 40 Min.: Gekochte Haferfrühe.

2 St.: Roh ganze Eier, gekochte Milch, gebratene Ochsenleber, gekochte Gerste, Sago.

2 St. 15 Min.: Ungekochte Milch, gekochter Stockfisch.

2 St. 30 Min.: Gebratener Puter, gekochtes Lammfleisch, geröstete Kartoffeln, grüne und große Bohnen, in den Hülsen gekochte Erbsen und Linsen.

2 St. 45 Min.: Kalte Milchflammeries, geröstetes zartes Rindfleisch, gedämpftes Hühnerfleisch, Austern.

3 St.: Weichgekochte Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratenes Rindfleisch, Steinbutt, gebratener Seefisch, Kuchen.

3 St. 15 Min.: Roastbeef, gekochte Mohrrübe, grüner Salat.

3 St. 30 Min.: Gebratenes Schweinefleisch, geschmolzene Butter, harte Eier, Käse, frische Schmorwurst, gekochtes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, frisches Weißbrot, Weißkohl.

3 St. 45 Min.: Fetttes Rindfleisch, Kaffee, Butterbrot.

4 St.: Gebratenes und gekochtes zahmes Geflügel, Hammelbraten, Kalbsbraten, Schweinefleisch mit Gemüse gekocht, großes Wildgeflügel.

4 St. 30 Min.: Pöckelfleisch, Sauerkraut.

5 St.: Harte Sooleier, gebratene Rauchwurst, altes Fleisch, Rindsnientalg, Steinobst, Rosinen, Mandeln, Nüsse.

6 St.: Sehr altes Pöckelfleisch, fetter gebratener Kalb.

Erst auf Grund der vorstehenden, grundlegenden Kenntnisse vermag die Hausfrau richtig und sachgemäß zu kochen. Ohne Feuer und ohne Wasser, die eine wundertätige Natur auspendet, würden wir unsere Speisen so, wie unser Körper es verlangt, nicht bereiten können. Dem Feuer haben wir schon an anderer Stelle die ihm gebührende Beachtung geschenkt und mit der Betrachtung des Wassers und dessen segensreicher Wirkung gelangen wir zum eigentlichen Kochen.

Kaltes wie erhitztes Wasser sind uns unbedingt nötig, das kalte Wasser löst, es quillt auf, es zieht aromatische Stoffe aus, es mischt sich mit andern Flüssigkeiten, es kühlt und es gefriert.

Die Lösungsfähigkeit des Wassers ist für die Kochkunst wichtig, wenn es gilt, Zucker, Salze und Säuren zu lösen; es löst aber außerdem auch Eiweißstoffe und darf deshalb nicht zum Wässern von Fisch, Fleisch, Wild und Geflügel benutzt werden, denen es dann wertvolle Stoffe rauben würde.

Zum Aufquellen wird das Wasser benutzt, wenn es gilt, getrocknete Sachen, wie Dörrobst, Dörrgemüse, Rauchfleisch und dergleichen einzuweichen, es lockert die trockenen Zellen. Das Ausziehen aromatischer Stoffe benutzt man zur Gewinnung von Essenzen, Säften und Extrakten, seine Nischnungsfähigkeit mit andern Flüssigkeiten zur Herstellung mannigfacher Getränke. Die Eigenschaft zu kühlen benutzen wir zur Herabminderung der Temperatur heißer Speisen, aber auch zur Erfrischung unseres Körpers beim Waschen und Baden, und das gefrorene Wasser ist als Eis eines der wichtigsten Erhaltungsmittel der Nahrung.

Viel wichtiger als kaltes ist für die Kochkunst das kochende Wasser, welches die größten Umwandlungen der Nahrungsmittel vollbringt. Mit kochendem Wasser kann man Stoffe verdampfen lassen, ausziehen lassen, zum Gerinnen bringen und garmachen.

Durch das Abkochen (Blanchieren) sollen entweder wie beim Kohl oder bei Rüben Stoffe entfernt werden und mit Wasserdampf entweichen, welche die Beförmlichkeit der Speisen beeinträchtigen, oder es sollen durch Abbrühen mit kochendem Wasser die Poren der Oberfläche durch Gerinnen des Eiweißes geschlossen werden, daß weitere Eiweißstoffe nicht austreten können, sodaß die Nahrungsmittel vor dem Auslaugen geschützt werden. Beim Kochen von Kalbsmilch, Kalbshirn, Frisasse, trifft man zum Beispiel die letztere Maßregel.

Das Ausziehen von Stoffen (extrahieren) ohne Kochen, aber mit kochendem Wasser, übt man, wenn aromatische Stoffe sich in wirklicher Kochhitze verflüchtigen würden. Unsere bekanntesten Aufgußgetränke: Kaffee und

Tee geben dafür das sprechendste Beispiel. Die wichtigsten Dienste aber bietet uns das kochende Wasser zum Garkochen von Speisen, es hat uns also das Wasser zum eigentlichen Kochen geführt.

Die Kochprozesse lassen sich in fünf Hauptpunkte gliedern: man kocht, dampft, schmort, brät oder backt die Sachen.

Alle Speisen, die man kochen will, müssen mit reichlich Wasser bedeckt und längere Zeit einer gleichmäßigen gelinden Hitze ausgesetzt werden; denn beim Kochen kommt es auf eine langsame Erweichung an.

Ein rasches Kochen ist ein Übel, man verschwendet unnütze Feuerung und nimmt dem Gericht durch heftiges Wallen und Verdampfen Aroma und Kraft.

Das Dämpfen muß stets in dicht schließenden Töpfen geschehen. Saft und Aroma der Speisen soll beim Dämpfen möglichst erhalten werden, man darf nicht durch Beigabe zu großer Flüssigkeitsmengen die Speisen entsaften. Beim Dämpfen müssen die Speisen öfter begossen werden, die Feuerung soll nicht zu stark sein.

Eine Verbindung von Dämpfen und Braten ist das Schmoren. Die Fleischstücke werden rasch angebraten, um durch Schließen der Poren der Oberfläche die Lösung der Eiweißstoffe zu verhindern. Dann wird durch Zugabe von kochender Flüssigkeit, die allmählich zugefügt werden muß, der Prozeß des Dämpfens erreicht, der bei geschlossenem Topf und schwacher Feuerung vor sich gehen muß.

Anders ist das Braten, bei dem die schnelle Einschließung des Saftes durch Gerinnung des Eiweißes an der Oberfläche durch passende Fett- und Ofenhitze die Hauptsache ist, es soll sich eine braune Kruste bilden, die aber, wie es in dem Kapitel „Chemie des häuslichen Lebens“ bereits gesagt wurde, nicht verkohlen darf. Reichlich Fett ist zur Herstellung eines guten Bratens nötig, auch muß das Nachfüllen von Flüssigkeit, welcher Art sie auch sein möge, möglichst bis zum Ende der Bratzeit hinausgeschoben werden. Ein vorzeitiges Nachfüllen verwandelt wenigstens zeitweise den Bratprozeß in einen Schmorprozeß, der möglichst hintangehalten werden soll. Das Braten kann in der Pfanne, auf dem Rost, am Spieß und im Ofen geschehen.

Für Pfannenbraterei kommen nur kleinere Fleischstücke in Betracht, zu denen die Bratbutter lichtbraun, anderes Fett dampfend sein muß, bevor man sie hineinlegt. Bei allen diesen Fleischstücken muß man ein vorzeitiges Salzen, Panieren und längeres Liegen auf Holzbrettern vermeiden. Das zu frühe Salzen zieht Fleischsäfte aus, ein vorzeitiges Panieren erweicht die Brotkruste und die Holzbretter saugen sich voll Fleischsaft, besser sind immer die ohnehin sauberen Porzellanbretter. Alle Fleischstücke müssen mit einer Fleischschaufel, nicht mit einer Gabel, die ein Austreten von Fleischsaft herbeiführt, gewendet werden, sie sollen außen lichtbraun und knusperig, innen saftig und rosafarben sein.

Das Rösten findet erst in neuerer Zeit größere Beachtung in der deutschen Küche. Der Rost muß stets genügend und gleichmäßig erhitzt sein, bevor man die flach zu schneidenden Fleischscheiben hinauslegt, sie werden nicht mit Butter, sondern mit Öl bestrichen, weil Butter rasch einen brenzlichen Geschmack annimmt, der sich dem Fleisch mitteilt. Zum Umwenden ist ebenso wie bei der Pfannenbraterei eine Schaufel notwendig.

Die richtige Zeit zum Drehen zeigt sich an kleinen, an der Oberfläche sich bildenden Bläschen, gesalzen wird das Fleisch erst beim Anrichten.

Das Braten am Spieß kommt für unsere bürgerlichen Verhältnisse nicht in Frage, für uns kommt beim Braten großer Fleischstücke der Bratofen in Betracht.

Eine gleichmäßige Erhitzung dieses Bratofens ist das erste Erfordernis, um gute Braten zu erzielen, doch darf die Hausfrau nicht etwa für alle Fleischsorten dieselbe Hitze nehmen. Alter, Art, Fettreichtum und Größe sind zu berücksichtigen. Schweine-, Lamm-, Puter- und Gänsebraten bedürfen einer langsamen, mäßigen, aber andauernden Hitze. Kalbfleisch verlangt eine hohe Temperatur, während Rind-, Wild-, Hammelbraten und kleines Geflügel eine zwar kürzere, aber auch gleichmäßig starke Hitze verlangen. Alles zum Braten bestimmte Fleisch muß mehrere Stunden vor der Zubereitung in die Küche gebracht werden, damit es Küchentemperatur annimmt, in unmittelbar aus dem Kühlraum in den Ofen gebrachtes Fleisch vermag die Hitze nicht so recht zu dringen, sodaß es bei sonst richtiger Bratzeit innen noch roh ist. Auch die Größe der Fleischstücke ist bei Berechnung der Bratzeit zu beachten, kleinere Stücke erwärmen sich schneller als größere, diese größeren Stücke aber braten rascher durch, weil sie die Hitze besser festhalten. Man kann auf Braten über 4 Kilo Gewicht 2 Minuten Bratzeit für das Kilo weniger rechnen als bei kleinen Braten.

Die Durchschnittsbratzeit für kleine Fleischstücke und Braten, wobei 125 g für jedes Stück der ersteren und 4 Kilo für die letzteren gerechnet sind, gibt den Hausfrauen die folgende Aufzählung, die zumal jüngeren Hausmüttern unentbehrlich sein dürfte.

Ein geklopftes Beefsteak braucht 4 Minuten.

Ein gehacktes Beefsteak braucht 6 Minuten.

Ein Hammelfotelett braucht 7 Minuten.

Ein Schnitzel braucht 7 Minuten.

Ein Kalbsfotelett braucht 6 Minuten.

Ein Schweinsfotelett braucht $7\frac{1}{2}$ Minuten.

Eine Scheibe Leber braucht 6 Minuten.

Eine Ente braucht 80 Minuten.

Ein Fasan braucht 55—60 Minuten.

Eine fette Gans braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

Eine junge Gans braucht $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

Eine fette Hammelkeule braucht 1 Stunde 45 Minuten.

Hammelrücken braucht 1 Stunde 45 Minuten.

Ein Hase nach Größe und Alter braucht 70—80 Minuten.

Ein Hamburger Huhn braucht 30—40 Minuten.

Kalbsbrust braucht 2 Stunden.

Kalbsrücken braucht 1 Stunde höchstens.

Eine mittelgroße Poularde braucht 1 Stunde.

Ein Puter braucht 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein Rebhuhn braucht 40 Minuten.

Eine Schnepfe braucht 40 Minuten.

Krametsvögel brauchen 20—25 Minuten.

Eine gefüllte Taube braucht 1 Stunde.

Rehrücken braucht 45—50 Minuten.

Rehkeule braucht $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Spießerkule braucht 2 Stunden.

Roastbeef braucht $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Schweinebraten braucht 2 Stunden.

Frischer Schinken braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

Das *B a c k e n*, das nur für Mehl und Eierspeisen in Betracht kommt, ist der fünfte der Kochprozesse, bei dem, wie beim Braten die Hitze, welche alle Körper ausdehnt, der ausschlaggebende Faktor ist; doch ist die Umwandlung der Mehlspeisen eine andere als die des Fleisches. Bei allem Gebäck gilt es, die den Verdauungssäften schwer zugänglichen Stärkekörnchen des Mehls in Stärkergummi und danach in Traubenzucker umzuwandeln. Dies besorgt die gleichmäßige Hitze und die Feuchtigkeit; die erstere leitet die Umwandlung der Stärke in Zucker und Dextrin ein, sie röstet das Mehl und gibt ihm Verdaulichkeit und Wohlgeschmack, während die zum vorherigen Aufquellen der Stärke nötige Feuchtigkeit durch Anmengen des Backteiges mit verschiedenen Flüssigkeiten erreicht wird. Allein aber würden Hitze und Feuchtigkeit nicht genügen, um gutes verdauliches Gebäck herzustellen; es muß dieses noch durch Hebemittel (Hefe oder praktischer Cratos Backpulver) oder Zuführung von Luft (langes Rühren, wie beim gerührten Kuchenteig, Sandkuchenteig) gelockert werden, damit das Backwerk von den Verdauungssäften leicht durchdrungen werden kann.

Das meiste Gebäck wird im Ofen gebacken, doch kann man in vereinzelten Fällen auch Gebäck in Fett, speziell in Schmalz ausbacken. Soll dies Backwerk gelingen, muß das Fett rein sein und keine Feuchtigkeit enthalten; ein wässriges Fett erreicht nicht früher eine höhere Temperatur als 80 ° R., wie das kochende Wasser, also, bis alle Wasserbestandteile verdampft sind. Man verschwendet beim Gebrauch solchen fettes unnütze Feuerung und Zeit. Außer der Reinheit des fettes ist zum Gelingen der richtige Grad des Feuers wichtig. Alles Backfett muß so heiß sein, daß das Fett, wenn man einen Quirlstiel hineintaucht, um diesen herum sofort kocht.

Alles weitere, was zur „Küchenchemie“ noch gehört, bringt unser Kapitel „Die Chemie des häuslichen Lebens“, während gute Kochbücher als Ergänzung die Kochrezepte bringen, deren Bereitung nun keiner Hausfrau schwierig fallen dürfte.



Preiswerte Nahrungsmittel.

Die Verhältnisse der Jetztzeit stellen an jede Hausfrau gebieterisch das Verlangen nach sparsamer Wirtschaftsführung; neben der Kenntnis der richtigen Zusammensetzung der Nahrung und ihrer zweckmäßigen Bereitung, sollte als drittes ihr auch der Preiswert der verschiedenen Nahrungsmittel nicht unbekannt sein.

Der Preis der Nahrungsmittel wird nicht immer durch ihren wirklichen Nährwert bestimmt, der Geschmack und Genußwert: also das einladende Aussehen, Wohlgeschmack und Aroma und endlich die Verträglichkeit für Magen und Darm sind oft ausschlaggebend. Außerdem sind auch Gewohnheit und Vorurteil vielfach maßgebend für den Preis von Nahrungsmitteln, wie wir dies besonders augenfällig am *Pferdefleisch* oder *zahmen Kaninchen* sehen, die nur so billig sind, weil sie gar nicht oder mit Widerstreben genossen werden.

Volkswirtschaftliche Gelehrte haben auf verschiedene Weise den Nährwert der Nahrungsmittel festgestellt, am bekanntesten sind die Untersuchungen Dr. Meinerts

durch dessen billige kleine Preisschrift „Wie nährt man sich gut und billig“, geworden; das Studium dieser Schrift kann allen Hausfrauen nur empfohlen werden. Wir können hier nur die wichtigsten Ergebnisse dieser Untersuchungen hervorheben.

Unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln sind die Hülsenfrüchte, die Kartoffeln und das Roggenmehl am billigsten. Die wohlfeilen und auch an den für die Ernährung wichtigen Eiweißstoffen reichen Hülsenfrüchte vermag der menschliche Darm leider nur schlecht auszunutzen. Will man diese für die Ernährung zugänglicher machen, muß man sie einerseits von den Hülsen befreien, also durchschlagen und andererseits mit säuerlichen, gut verdaulichen Zutaten versehen. Die Bohnen mit säuerlicher Specksauce sind sehr zweckmäßig und unwillkürlich richtig für die Bekömmlichkeit und Ausnutzung gewählt. — Kartoffeln allein sind ein ungesundes Nahrungsmittel; bekömmlicher werden sie, wenn sie mit Sauerkraut, Kohlrabi, Welschkohl, Petersilienwurzeln und billigem Kernobst zusammengekocht werden; nahrhaft sind sie aber erst, wenn ihnen Speck, fette Schwarte und dergleichen zugesetzt wird. Empfehlenswert ist die Herstellung einfacher Kartoffelgebäcke, wie Klöße, Spätzle, Schmarren, Dalken. Von Roggenmehl ist ein mit Magermilch und Fett bereiteter, mit Beigabe von gedünstetem Obst gereicher Brei ein für einfache Verhältnisse ebenso bekömmliches wie preiswertes Nahrungsmittel.

Preiswert sind auch die sogenannten trockenen Gemüse: Graupen, Reis, Hafergrütze zu nennen, die man abwechslungsreich bereiten und zu billigen, nahrhaften Speisen gestalten kann.

Teuer sind dagegen feines frisches Obst, Spargel, Blumenkohl, Artischocken und grüne Gemüse. Unter den, dem Tierreiche entstammenden Nahrungsmitteln sind besonders billig: die Magermilch, der Quark, der Stockfisch, der frische und gesalzene Hering, einige Seefische, Rind- und Hammelleber, das Geschlinge, die Kutteln und das Blut, sowie Pferde- und Kaninchenfleisch.

Mit der Magermilch kann man auf die wohlfeilste Weise dem Körper einen großen Teil des zur Ernährung notwendigen Eiweißes zuführen. Diese Milch verdient in Verhältnissen, wo die Fleischportionen nur klein sein können, die größte Bedeutung. Suppen und Saucen aus Magermilch, trockene Gemüse mit Magermilch, als Trunk genossene Magermilch, saure Magermilch mit Zucker und geriebenem Schwarzbrot sollten so oft wie möglich auf den Tisch gebracht werden. Das in dieser Milch fehlende Fett nimmt man in anderen Speisen meist in genügender Menge zu sich.

Der Quark oder frischer Käse bietet ebenfalls für billigen Preis schmackhafte Stoffe in großer Menge, man sollte ihn immer als Beigabe zum Brot und auch zur Bereitung anderer Speisen verwenden.

Wenn der Stockfisch sachgemäß vorbereitet und schmackhaft zubereitet wird, kann er ein wirkliches Volksnahrungsmittel genannt werden, am besten mundet er mit Senf oder Currysauce oder auch mit Sauerkraut und Kartoffeln. Ebenso wie der Stockfisch verdient der Salzhering in sparsamen Küchen große Beachtung, vor allem sei aber der frische, sogenannte grüne Hering der Aufmerksamkeit der Hausfrauen empfohlen, der ein preiswertes und besonders wohlschmeckendes Nahrungsmittel bietet. Dorsch und Schellfisch galten früher für die billigsten Seefische, nach dem Aufschwung der Hochseefischerei, in den letzten Jahren kommen auch noch mancherlei andere, ebenso billige Seefische, wie: Kohlfisch, Lengfisch, Seebarsch, Rochen und andere in den Handel. Die Verwertung der übrigen genannten billigen tierischen Nahrungsmittel dürfte, ebenso wie die Verarbeitung des frischen Blutes zu Klößen, Grütze, Palten und Wurst den Hausfrauen bekannt sein.

Unter den tierischen Fetten ist die Butter am teuersten, der Hammel-
talg am billigsten, preiswert ist Rindernierenfett, Speck und Kunstbutter. Von
den pflanzlichen Fetten sind Kocosnußbutter, unter dem Namen Palmöl
bekannt, und Rüböl am preiswertesten.

Außer diesen preiswerten Nahrungsmitteln gibt es auch solche, die man als
Eysnahrung bezeichnet, wie: Wildbret, feines Geflügel, feine Fische, Kaviar,
Austern, feiner Käse und dergleichen, die übrigen Nahrungsmittel bilden die goldene
Mittelsorte zwischen billig und teuer.



Hilfe in der Not kleiner Küchenverlegenheiten.

Selbst den tüchtigsten Hausfrauen, welche die Kochkunst völlig beherrschen,
können die kleinen Küchenverlegenheiten eine ratlose und verdrießliche Stunde
bereiten, vielmehr aber noch jungen Frauen bitteren Kummer machen,
zumal sie diesen kleinen Küchenunglücksfällen ratlos gegenüberstehen. Versalzene,
verbrannte, versäuerte Speisen, wem hätten sie nicht schon heftigen Ärger bereitet.
Für diese Küchenverlegenheiten geben wir Hilfe.

Versalzene Speisen kommen am meisten in der Küche vor, da eine genaue
Angabe der Salzmenge für die einzelnen Gerichte schlechterdings unmöglich ist; abge-
sehen von dem individuellen Geschmack des Einzelnen muß man manche Gesichtspunkte
in Betracht ziehen, die vielen Hausfrauen unbekannt sind, man muß es
wissen, daß fettes und mageres Fleisch desselben Tieres verschiedene Mengen Salz
verlangt, daß aber auch Gemüse zu verschiedenen Jahreszeiten mehr oder weniger
Salz gebrauchen. Hat man aber eine Speise versalzen, so ist die „Osmose“, von
welcher in der Chemie des häuslichen Lebens die Rede ist, das sicherste Entsalzungs-
mittel. Es gibt einen eigens zu diesem Zweck bestimmten kleinen Apparat, der vom
Chemiker Dr. Meyer in Braunschweig erfunden ist, ursprünglich zum Zweck des
Entsalzens von Pökelfleisch, Schinken, Salzgemüsen und Salzheringen, die beim
Wässern in diesem Apparat keine Nährstoffe einbüßen, wie dies beim gebräuchlichen
Einlegen der Nahrungsmittel in Wasser geschieht. Der Entsalzungsapparat besteht
aus zwei durchlöcherten Rahmen, die ineinandergestellt werden und die Pergament-
papier und ein weitmaschiges Tuch voneinander trennt, sie bilden also gleichermaßen
einen dichten Topf aus Papier, der durch die beiden Rahmen Festigkeit bekommt. Die
Sachen, die man entsalzen will, werden in dem Apparat mit kaltem Wasser bedeckt,
derselbe in ein passendes Gefäß mit soviel Wasser gestellt, daß dieses Wasser mit
dem im Entsalzungsapparat befindlichen gleiche Höhe hat. Nach sechs bis acht
Stunden ist das überflüssige Salz durch das Pergamentpapier in das Wasser des
äußeren Gefäßes gezogen, und die entsalzenen Sachen werden mit der Flüssigkeit, die
sie im Apparat bedeckte, gekocht. Dies langsame Entsalzen auf kaltem Wege
kann natürlich für fast fertige Speisen nicht in Betracht kommen, für solche Speisen
muß man Kochendes Wasser zum Entsalzen nehmen, das den Boden des Appa-
rates stets umgeben muß und auf genügend heißer Herdstelle weiterkocht, die
versalzenen Speisen erlangen nach kurzer Zeit ihren natürlichen Wohlgeschmack
wieder. Bei nur wenig versalzenen Speisen ist das Zuviel auf anderen einfacheren

Wegen zu verdecken, wenn man den Grundsatz befolgt, daß ein gegensätzlicher Geschmack den anderen ganz aufhebt oder doch stark vermindert. Man kann durch Zusatz von Essig, Zucker, salzlosem Liebigextrakt oder durch Mischung mit einer anderen salzlosen Speise leicht den Schaden kurieren. Für versalzene G e m ü s e ist Zucker und manchmal Essig angebracht, besser erweist sich oft die Mischung mit anderen ungesalzene Gemüse, zum Beispiel Erbsen mit Karotten, Spinat mit Mangold und Reis, Kohllarten mit Kastanien, Bohnen mit Birnen oder Möhren, Kohlrabi und Blumenkohl mit Spargel, Rüben mit Kartoffeln. Die unter den versalzene Gemüse befindliche Brühe ist immer abzugießen und durch frische salzlose Brühe zu ersetzen. Versalzene S u p p e n wird durch mit genügend Wasser aufgelöstem Fleischextrakt der Überfluß an Salz genommen, auch ist eine Bindung mit den neuerdings in den Handel kommenden Rickmers Reisklößen oder mit Hafersklößen angebracht. Unter versalzene g e m i s c h t e Fleischsuppen mischt man Reis, Nudeln, oder Kartoffeln ohne Salz und ersetzt die Brühe durch salzlose Flüssigkeit, versalzene Braten und fische muß man wiegen, mit frischem salzlosem Fleisch oder Leber mischen und als Kohlfüllung oder Hackbraten verwenden, auch kann man Eierkuchen, Reis- und Nudelpastetchen damit füllen.

Ebenso fatal wie versalzene sind a n g e b r a n n t e Gerichte, aber auch diese kann man in den meisten Fällen retten. Bei angebrannten Speisen muß man stets den Grundsatz befolgen, sie ohne Rühren in einen anderen Topf zu schütten, damit nichts von dem am Rande oder Boden des Topfes haftenden Angebrannten mit in das neue Geschirr gelangt. Alle angebrannten M i l c h s p e i s e n werden in frischer Milch fertig gekocht und zuletzt mit einem Löffel Brantwein, Kognak oder Rum aufgekocht, der in leichten Fällen den Brandgeschmack völlig aufhebt, sonst aber wohlthuend verdeckt. Angebrannte H ü l s e n f r u c h t s u p p e n werden rasch durch ein Sieb gegeben; die zurückgebliebenen Hülsenfrüchte in kochendem Wasser zehn Minuten abgekocht, was sie vom brenzlichen Geschmack befreit. Sie werden wieder in die Brühe in reines Kochgeschirr gegeben, wobei Erbsensuppe einige zerschnittene Möhren, Bohnensuppen einige Äpfel, Linsensuppen einige Schwarzwurzeln zugesetzt erhalten. Angebrannter R e i s ist nur selten mundgerecht zu machen, da er rasch — in 20 Minuten — neu gekocht werden kann, ist dies stets allen Verbesserungsversuchen vorzuziehen. Angebrannte G e m ü s e werden am besten gerettet, wenn man die abgeschüttelten Gemüse 20 Minuten ohne Brühe in Dampf auskocht und dann in frisch zubereiteter Sauce gar dünstet. Ein verbrannter B r a t e n dürfte wohl der größte Schrecken sein; um ihn zu retten, muß man die Sauce völlig fortgeben und die verkohlte Oberfläche sorgfältig abschneiden. Dann setzt man den Braten mit einem halben Liter siedenden Wasser aufs Feuer, kocht ihn fünf Minuten auf beiden Seiten, gießt die Brühe ab und wiederholt das Verfahren noch einmal. Dann wird der abgetrocknete Braten in frischem Fett gebräunt und zur Bereitung der Sauce kräftige Fleischbrühe, Wein oder Sahne verwendet.

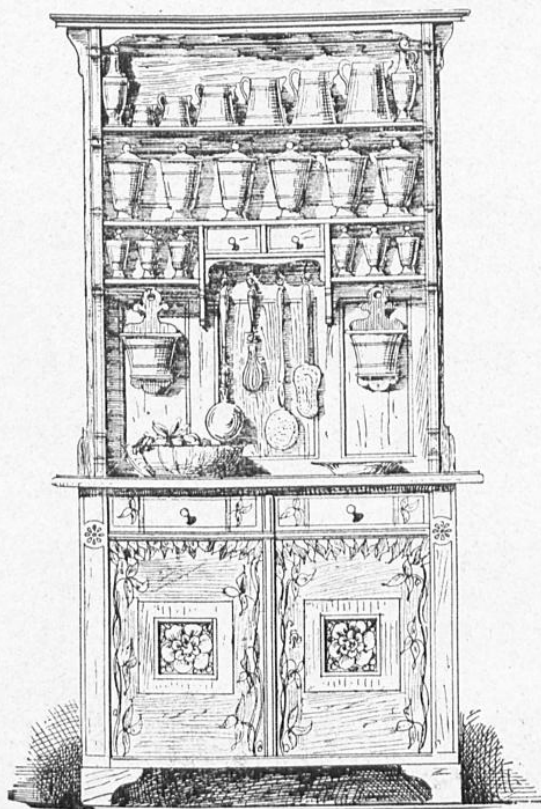
Sauer gewordene Speisen, die man zu heißer Jahreszeit trotz aller Vorsichtsmaßregeln vorfinden kann, wenn man sie gebraucht, sind nur selten zu verwenden, von einer Benutzung auch aus Gesundheitsrücksichten abzusehen. Eine Ausnahme kann man mit Milch und klarer Fleischbrühe machen, vorausgesetzt, daß sie nur einen schwach säuerlichen Geschmack, aber keine Gärung zeigen. M i l c h wird dann mit etwas doppeltkohlen-saurem Natrium bis zum Kochen einfach erhitzt; doch darf sie nicht zum wirklichen Kochen kommen, da sie dann gerinnen würde. In die säuerlich schmeckende Fleischbrühe tut man 200 bis 300 g frische, zerschlagene

Knochen und kocht sie damit eine halbe Stunde, seiht die Brühe durch und benutzt sie sofort. Empfehlenswert ist bei solchen Fleischsuppen ein Binden und ein Abquirlen mit Ei.

Für Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch, welches noch nicht verborben ist, aber einen Stich bekommen hat, ist übermangan-saures Kali ein Universalhilfsmittel. Man legt solches Fleisch etwa eine Stunde in eine mit Wasser hergestellte, hellrosa Kalilösung, wäscht dann das Fleisch mit frischem Wasser ab und erhält es dann frisch aus dieser Lösung zurück. So ist die Hausfrau aus den kleinen Küchenverlegenheiten gerettet.



Die eigentliche Einrichtung der Küche.

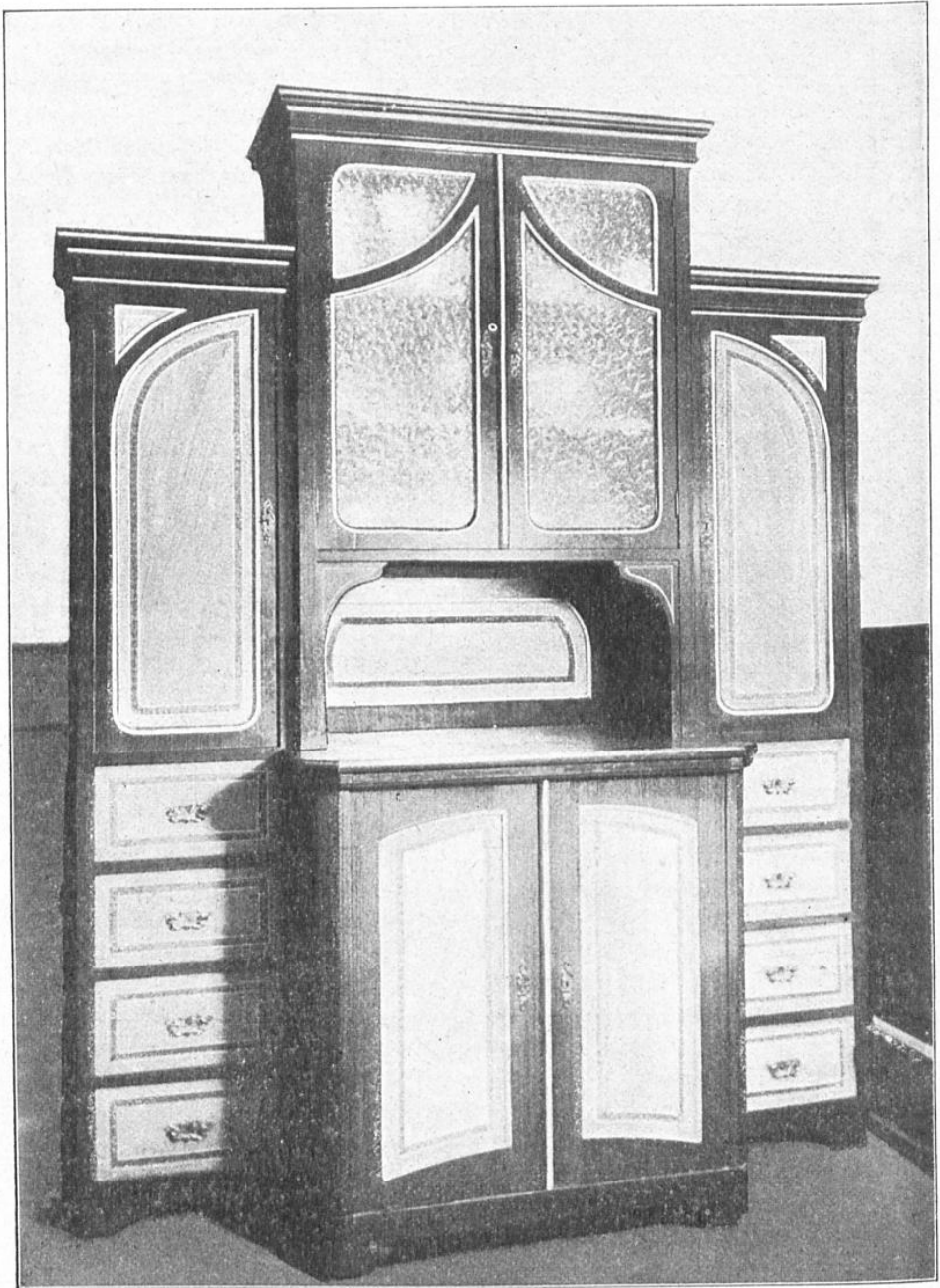


Küchenschrank mit Geschirr-Rahmen.

Auch in unsere Küchen beginnt der Luxus zu dringen, der sich augenfällig bei den heutigen Küchenmöbeln zeigt. Die frühere einfache Kiefernholzkücheneinrichtung, die einen eichenhölzartigen Anstrich aufwies, hat heute buntlackierten und gebeizten Möbeln mit Fayenceeinlagen und Butzenscheiben Platz gemacht. Wo die Formen einfach geblieben und Übertreibung ferngehalten wurde, kam man das Bestreben, auch der Küche ein hübsches und gefälliges Ansehen zu geben, nur billigen.

Der **Küchenschrank** ist das Hauptmöbel der Küche; er ist am praktischsten mit Schiebetüren versehen und hat oben den mit Scheiben versehenen Aufsatz, in welchem das tägliche Gebrauchsgeschirr, das bessere Küchenporzellan und Glas seinen Platz findet. Der untere Schrank ist am besten in zwei selbständige Abteilungen geteilt, deren eine Vorte zur Aufnahme von Steingut und wenig gebrauchten Kochtöpfen dient, auf denen auch die in der Küche nötigen Backformen und

Küchenmaschinen stehen, während die andere mit Schubladen eingerichtet ist, die einen Handvorrat der in der Küche gebrauchten Kolonialwaren bergen. Zu beiden Seiten des Aufsatzes sind zwei kleine Schubladen gut angebracht, welche die Bestecke für die Küche aufnehmen. Der freie Platz zwischen Schrank und Aufsatz sollte zweckmäßig eine Ausziehplatte haben; er ist jedenfalls möglichst frei zu halten, um Sachen aus der



Moderner Küchenschrank.

Hand zu stellen und Speisen auf ihm anrichten zu können; nur der Hintergrund ist hier der passende Platz für die Küchenwaage und die Brotschneidemaschine. Die Innenseite der Küchenschranktüren kann man, wenn sie keine Schiebetüren sind, praktisch ausnutzen, wenn man auf einem Flanellstreifen, der an beiden Seiten an der Schranktür befestigt ist, Bänder feststept, zwischen welche man Brotschneidemesser, Zuckersange, Spicknadeln, Hammer, Dosenöffner, Bundschneidemesser und ähnliche Dinge schiebt und festhält. Ein geräumiger **Küchentisch** ist neben dem Küchenschrank ein wichtiges Möbel; er kann recht wohl die Deckplatte eines Kastens bilden, der zur Hälfte offen ist und Borte für die täglich im Gebrauch befindlichen Kochgeschirre hat; während die zweite, verschlossene Hälfte Raum für Aufwäschzuber bietet. Die Tischplatte muß aus hartem Holz bestehen. Ein **Ablaufisch** für einfachere Verhältnisse, ein **Aufwäschschrank** mit emaillierten oder Steingutbecken mit Abfluß für reichere Häuser sind ebenfalls unentbehrlich. Über diesem Ablaufisch oder Schrank sollte man, wo es irgend möglich ist, in handlicher Höhe einen mit Schiebetüren versehenen **Schrank** von 60 cm Tiefe und 80 cm Höhe anbringen in der Länge des Ablaufisches, welcher alles gebrauchte Geschirr bis zum Augenblick der Reinigung aufnimmt. Man entlastet den Tisch und die Ablaufbank, bewahrt der Küche stets ein ordentliches Aussehen und hat nur darauf zu achten, daß solcher Schrank nicht etwa ein Sammelort gebrauchten Geschirrs bildet; nach dem Abwasch muß er völlig leer sein.

Küchenborte und **Rahmen** für Blechgeschirr müssen in der Küche für allerhand Geschirr vorhanden sein, ein **Quirlbrett**, ein **Deckelhalter**, ein **Bürstenbrett** und ein **Löffelbrett** dürfen nicht fehlen. **Wünschenswert** ist ein **Seifen-** und ein **Putzschrank**, oder mindestens ein **Putzkasten**; hierbei sei gleich bemerkt, daß keine Arbeit, welche Staub bringt, in der Küche vorgenommen werden darf, also beispielsweise keine Schuhe und Stiefel in ihr geputzt werden sollten.

Wo man einen Kohlenherd heizt, muß für das zweckmäßige Unterbringen des Tagesbedarfs des Feuermaterials Sorge getragen werden, welches bequem zugänglich aber stets mit einem Deckel verschlossen sein muß. Für Kohlen und Koks genügt für kleine Haushaltungen ein Schütter, für größere ist ein an der Wand befestigter Kasten aus starkem Eisenblech mit Deckel und Fallklappe am besten; für Holz, Torf und Briketts nimmt man lange, nicht zu hohe Kisten mit Klappdeckel; offen darf die Feuerung auf keinen Fall liegen.

Besen gehören nicht in die Küche, mindestens dürfen sie nicht offen herumstehen oder hängen; wo kein Besenschrank in einer Ecke der Küche vorhanden ist, müssen sie auf einem Seitengange oder einem andern besser geeigneten Raum untergebracht werden. Einige Stühle, von denen einer zum Aufklappen praktisch eingerichtet werden und eine kleine Stehleiter ersetzen kann, vervollständigen die Einrichtung der Küche.



Unser Kochgeschirr und seine Behandlung und Reinigung.

Für die Kochgeschirre finden die verschiedensten Metalle Verwendung; es gibt Kupfer-, Nickel-, Eisen-, Emaille-, Aluminium- und Steingutgeschirr. Von wirklich praktischen Kochtöpfen muß man verlangen, daß sie gute Wärmeleiter sind, um Speisen rasch zum Kochen zu bringen, oder schlechte Wärmeleiter, in welchen sich die Speise nur langsam erhitzt. Je nach der Art des Gerichtes, das man bereiten will, wird man die einen oder die anderen Kochgeschirre praktisch verwenden, denn die Nahrungsmittel wollen verschieden behandelt sein. Alle guten Kochtöpfe dürfen keine Verbindung mit den Speisen eingehen, deren Farbe und Geschmack also nicht beeinflussen; auch darf das Kochgeschirr nicht zu schwer sein, es muß haltbar sein und sich leicht reinigen lassen.

Das blanke Kupfergeschirr ist aus unseren Küchen ziemlich verschwunden, weil die Ansicht herrscht, daß das Kochen in Kupfergeschirr für die Speisen von gesundheitschädlichen Folgen sein könnte, eine Ansicht, welche irrig ist, denn gut verzinntes Kupfergeschirr, das man sorgfältig reinigt, und in dem man keine Speisereste stehen läßt, ist völlig unschädlich. Wohl aber sind die hohen Anschaffungskosten des allerdings sehr dauerhaften Geschirrs, das oft nötige frische Verzinnen und das immer zeitraubende Putzen des Kupfergeschirrs wohl berechtigte Gründe gegen seine Anschaffung; deshalb findet man das Kupfergeschirr meist nur in großen herrschaftlichen Häusern. Wer sich solches Geschirr kauft, muß darauf achten, daß der Boden des Geschirrs stärker ist als die Wände, beides darf einem leichten Druck mit der Hand nicht nachgeben, das beste Kupfer ist das getriebene ohne Lötung. Die innere Verzinnung der Kupfergeschirre muß eine lebhaft silberhelle Farbe haben und beim starken Reiben mit dem Finger diesen nicht blau färben, geschieht dies, hat man ein Kennzeichen, daß das Zinn mit Blei versetzt und schädlich ist. Neues Kupfergeschirr muß vor dem Gebrauch mit Kleienwasser ausgekocht werden.

Das Nickelgeschirr sucht seit Jahren die Stelle des Kupfergeschirrs zu erobern, gelungen ist ihm das als Kochgeschirr nicht, denn ebenso wie das Kupfergeschirr ist auch das massive Nickelgeschirr sehr hoch im Preise, ein Punkt, der für die meisten Hausfrauen bei der Anschaffung einen Hauptablehnungsgrund bildet. Massives Nickelgeschirr besitzt keine irgendwie gesundheitschädliche Eigenschaften, es ist in den verschiedensten Formen erhältlich und ist zum Kochen, Dünsten und Braten geeignet. Neue Nickelgeschirre müssen vor dem Gebrauch mit Salzwasser ausgekocht werden. Stark plattierte Nickelware — auf Stahlblech plattiert — können bei billigeren Preisen natürlich nicht das bieten, was Reimmetall bietet, schwach plattierte Sachen sind völlig unbrauchbar. Wer Nickelgeschirr zum Kochen gebraucht, muß beachten, daß es empfindlichen Farben die Reinheit der Farbe nimmt, Milchreis wird beispielsweise in ihnen leicht grünlich. Sauerkraut bleibt nicht weiß, Spinat wird fahl.

Gußeisernes, schwarzes Geschirr, das zu Mutters und Großmutterns Zeiten eine Hauptrolle spielte, ist seiner allzugroßen Schwere und seines Abfärbens wegen, sodaß man empfindliche Speisen garnicht darin kochen konnte, aus unseren modernen Küchen ganz verschwunden. Dagegen hat man jetzt treffliches gußeisernes Geschirr mit weißer oder wolfig grauer Innenemaille, besonders sind die Tanagerhütter Geschirre zu empfehlen, für einen scharf ziehenden Kohlenherd sind

diese Geschirre zum Dämpfen, Schmoren und Braten unübertrefflich. Eine Verfeinerung des gußeisernen Geschirres, das im Aussehen sehr hübsch und im Gebrauch sich bewährt hat, ist das unter dem Namen: „Pilsener Geschirr“ in den Handel gebrachte Geschirr. Vor dem ersten Gebrauch muß das gußeiserne Geschirr mit Sodawasser ausgekocht werden.

Weitaus am meisten ist in unserer Küche das Emaillegeschirr zu finden, das man in den verschiedensten Formen und Farben in den Haushaltungsgeschäften kaufen kann. Bei keinem anderen Geschirr aber ist auch die Güte und Haltbarkeit so verschieden, wie bei diesem Geschirr, bei welchem die billige Ware ruhig als die teuerste bezeichnet werden kann. Es gibt zweierlei Emaillegeschirre, die gefalzten und die gestanzten. Die gefalzten bestehen aus Boden und Wandung, die durch Vernietung oder sogenannter Falzung zum Geschirr zusammengesetzt sind, die gestanzten Geschirre sind aus einem Stück hergestellt, welches durch den Stanzprozeß die gerundete Form erhält. Zu den gestanzten Geschirren wird das feinste Stahlblech genommen, welches allein diese Verarbeitung ohne zu brechen aushält, während zu den gefalzten Sachen gewöhnliches Weißblech verwandt wird, bei gefalzten Emaillegeschirren springt außerdem das Email an den Falzrändern und an den genieteten Stellen ab, wo dann rasch eine Rostbildung eintritt, außerdem sind die spitzen Ecken der gefalzten Geschirre viel schwerer zu reinigen, wie die abgerundeten der gestanzten Emailleköchtopfe. Neben diesem Unterschied des Rohmaterials ist die Güte der Emaille von größter Wichtigkeit für die Haltbarkeit — und für die Gesundheit, „dem, sagt Dr. Wiel, manche rätselhafte Magen- und Darmerkrankung wird bei wissenschaftlicher Untersuchung auf gesundheitschädliche Kochgeschirre zurückgeführt werden können.“ Es ist wissenschaftlich nachgewiesen, daß viele der billigen Emaillegeschirre bleihaltig sind, während nur völlig säurefreie Kochgeräte keinen Schaden für die Gesundheit bieten. Alles „billige“ Emaillegeschirr wird danach von wirklich sparsamen Hausfrauen nicht gekauft werden, die höheren Kosten für gute Waren werden völlig eingebracht durch deren Güte und Haltbarkeit, vor dem Kauf „geringsfügig verletzter“ Ware aber braucht nach unserer Erörterung wohl kaum gewarnt zu werden. Wo aber ein Zweifel an der Güte der Kochgeschirre besteht, kann die Fabrik dieser Geschirre Anhalt geben, am berühmtesten und in ihrer Güte und Haltbarkeit bekannt sind die *Amberger Emailleköchgeschirre* der Gebrüder Baumann, die völlig allen Ansprüchen genügen, die man an dies Geschirr irgendwie stellen kann. Das *Amberger Emailleköchgeschirr* ist in den verschiedensten Farben zu haben, am beliebtesten ist außen braun, innen weiß Emaille. Jede Hausfrau kann die Güte der Emaille leicht prüfen, wenn sie eine Kleinigkeit 60prozentiger Essigsäure in dem zu prüfenden Geschirr kocht, bei tadelloser Emaille bleibt die Emaillierung unverletzt.

Beachten müssen die Hausfrauen, daß kein Emaillegeschirr einen schroffen Temperaturwechsel verträgt, wer daher in die heißen Kochtöpfe kaltes Wasser gießt, darf sich über Abspringen der Emailleschicht nicht wundern, denn die Emaille bleibt immer ein Glasfluß, der sich in anderer Weise ausdehnt, wie das unter ihm befindliche Metall und deshalb abblättert, auch das trockene Aussetzen in Hitze verträgt es nicht. Neue Töpfe muß man vor dem Gebrauch mit Wasser, dem man Essig und Salz zusetzt, eine Stunde auskochen.

Zu erwähnen sind noch die extra schweren Emaillegeschirre „Vulkan“ der *Amberger Emaillewerke* und die ebenfalls trefflichen gleichartigen „Gloriagegeschirre“ der *Fraulauterer Werke Quirin u. Co.*, beide Geschirre können nach längerer Prüfung als ganz besonders widerstandsfähig empfohlen werden.

Aluminiumgeschirre haben sich nicht einzubürgern vermocht und Weißblechgeschirre sind mit Recht aus unseren Küchen verbannt, sie vertragen nur geringe Hitze und rosten, sowie nur die geringste Spur von Feuchtigkeit in ihnen zurückbleibt, deshalb findet man auch die Reibeisen, Seiher, Trichter und dergleichen, die man früher aus Weißblech herstellte, nur noch in älteren Haushaltungen, in den neueren werden sie aus Emaille bestehen. Auch Messinggeschirr kommt zu Kochzwecken mit Recht nicht mehr in Betracht, es dürfte immer mit Vorsicht und nur bei solchen Speisen, die keine Spur Säure enthielten, gebraucht und mit peinlichster Genauigkeit gereinigt und getrocknet werden, da sich sonst Grünspan zeigte.

Zinngeschirr hat die frühere Bedeutung für die Küche verloren, es ist teuer und bietet infolge seiner vielseitigen Fälschungen und der auf diesen beruhenden Gesundheitsgefahr einen Grund zur Vorsicht beim Einkauf, alles Zinngeschirr muß von silberweißer Farbe sein.

Kurz zu erwähnen ist noch das irdene, das Porzellan, Steingut- und Holzgeschirr. Nur die beiden ersten dienen noch Kochzwecken; das irdene ist für diesen Zweck sehr ungeeignet, da es nur ganz schwache gleichmäßige Hitze aushält, bei stärkerer Hitze aber springt; die im Einkauf wohlfeilen Bunzlauergergeschirre können dadurch in Wirklichkeit zu den teuersten werden. Aber das irdene Geschirr ist auch nicht ungefährlich; eine Untersuchung verschiedener Gelehrter hat ergeben, daß viele der irdenen Geschirre bleihaltig, also gesundheitschädlich sind; man sollte deshalb möglichst vom Gebrauch absehen und auch ein Aufheben von Speiseresten in ihnen nicht vornehmen. Feuerfestes Porzellangeschirr, in dem man nur Eier-Pfannen- oder Mehlspeisen bereitet und gleich in dem Geschirr zur Tafel bringt, kann für die begrenzten Kochzwecke, denen es dient, als praktisch und zugleich hübsch empfohlen werden. Steingutgeschirr braucht man zum Aufheben von fertig gekochten Speisen; doch muß dieses doppelt gebrannt und sein Glanz frei von gesundheitschädlichen Stoffen sein. Man prüft die Geschirre daraufhin, indem man mit Tinte darauf schreibt und das Geschirr dann sogleich abwäscht; zeigt es dann eine schmutzig violette Farbe, die besonders hervortritt, wenn man das Geschirr gegen das Licht hält, so ist es von geringer Qualität und gesundheitschädlich. Holzgeschirr muß aus hartem Holz sein und bedarf einer sorgfältigen Reinigung, soll es keinen Modergeruch annehmen; als preiswerten, praktischen Ersatz für Holzkübel und Holzweimer kann man die aus Holzstoff hergestellten Haushaltgefäße bezeichnen.

Die sachgemäße Reinigung der Kochgeschirre und Küchengeräte ist von großer Wichtigkeit für ihre Erhaltung; die besonderen Kochgeschirre verlangen auch eine besondere Behandlung.

Kupfergeschirr wird innen mit Sodawasser ausgewaschen und aufs Sorgfältigste getrocknet, außen kann es auf verschiedene Weise gepuzt werden, man kann es mit saurer Molke scheuern, oder mit Kupferspänen, die auf ein mit Lehmwasser getränktes Leder gestreut werden, abreiben; auch säuert man heißes Kartoffelwasser mit etwas Essig, taucht eine halb durchgeschnittene, abgeriebene Zitrone in das Wasser und dann in Sand und reibt damit die Kupferjachen ab. Alle gereinigten Geschirre müssen in heißem Wasser nachgespült und rasch getrocknet werden, am besten erst mit einem weichen Tuch und dann mit einem Leder. Kupfergeräte im Hause, die keinerlei Kochzwecken dienen, werden mit einem der vielen guten Metallputzmittel gepuzt; ich kann die flüssige amerikanische Putzcreme ganz besonders empfehlen.

Beim **Nickelgeschirr** muß man zwischen Kochgeschirr und Hausgerät beim Reinigen einen Unterschied machen. Das Kochgeschirr wird mit heißem Wasser und Soda innen geschauert, außen mit geschlagener Kernseifenlauge abgerieben, nachgespült, getrocknet und blank gerieben; das Hausgerät reibt man täglich mit einem Putzleder ab und putzt es wöchentlich mit Putzseife oder amerikanischer Putzcreme. **Eisernes Geschirr** muß mit Sodawasser geschauert, gut trocken gehalten und durch eine dünne Fettschicht vor dem Rosten, dem es in kurzer Zeit ausgesetzt ist, geschützt werden; am einfachsten verhindert man das Rosten, wenn man die Geschirre mit einer Speckschwarte ausreibt; emailliertes Gufeisengeschirr wird ebenso wie das Emaillegeschirr gereinigt.

Emaillgeschirr muß außen und innen gleich sauber sein und besonders die Reinigung des **Topfbodens** nicht außer Acht gelassen werden; dieser ist bei täglicher Säuberung leicht von dem ihm etwa anhaftenden Ruß zu befreien, wenn man die Böden mit Schmierseife bestreicht, einen Bastwisch in Sand und heißes Wasser taucht und damit die Böden scheuert. Zur Reinhaltung der übrigen Außenseite genügt heiße Seifenlauge und Kernseife, innen ein Scheuern mit heißem Wasser; Sand darf nicht genommen werden, da er die Emaille angreift. Ein Nachspülen mit klarem heißem Wasser und gutes Nachtrocknen ist nicht zu versäumen. Das **Minlos'sche** Waschpulver ist ein sehr empfehlenswertes Reinigungsmittel für Emaillegeschirre. Dunkle Stellen im Innern des Topfes, die etwa nach Obstkochen entstehen, muß man sofort entfernen, meist genügt ein sofortiges Umscheuern mit heißem Sodawasser; wo dies nicht ausreicht, läßt man das Geschirr mit Wasser, dem man etwas Chlorkalk und Pottasche zusetzt, eine halbe Stunde auskochen; dann muß man es gut mit Sodawasser auswaschen, nachspülen und trocken reiben. Durch mangelhafte oder fehlerhafte Reinigung unansehnlich gewordenes Emaillegeschirr wird am besten trocken mit Salz abgerieben, und zwar so lange, bis das Salz nicht mehr grau wird, dann spült man mit heißem Wasser nach. Ist eine Speise im Kochtopf **angebrannt**, darf man dieses Angesezte niemals mit Gewalt entfernen, sondern muß es mit heißem Sodawasser aufweichen und den Topf wie gewöhnlich scheuern; **Modergeruch** verschlossener Kochtöpfe aber entfernt man, wenn man dieses Geschirr mit Wasser und soviel übermangansaurem Kali, daß das Wasser eine dunkelrote Farbe erhält, eine Stunde stehen läßt, dann mit Sodawasser ausscheuert und gut trocknet.

Weißblechgeschirr wird mit dem käuflichen Zinnsand am besten gereinigt; wo dieser nicht erhältlich, muß man es mit klarem Seifenwasser abwaschen, trocken reiben und mit einer Mischung von gesiebter Holzasche und Brennöl einreiben und mit einem trockenen Wollentuch abreiben, es wird auf diese Weise den Glanz der Neuheit stets behalten. **Messinggeschirr** wird mit einer Mischung von Kleie und Essig bestrichen, abgerieben und mit Schlammkreide, oder auch mit Putzpomade gepulzt, Zinngeschirr stets mit Zinnsand geschauert.

Das **irdene Geschirr** wird mit heißem Sodawasser innen und außen gereinigt, gut getrocknet und offen aufbewahrt; für **Porzellan** und **Steingut** ist Abwaschen mit weißer Kernseifenlauge am besten. Sämtliches **Holzgeschirr** muß wöchentlich mit weißem, feinem Sand geschauert, mit reinem Wasser ausgespült und an der Luft getrocknet werden; ein Scheuern mit Seife und Soda ist zu vermeiden, da es dadurch gelb wird. Für die Holzplatten der **Küchentische**, die oft Flecken aufweisen, welche dem Scheuern mit Sand nicht weichen, ist Chlorkalk als Scheuermittel zu empfehlen.

Kurz sei hier gleich noch das Reinigen von Gläsern und Flaschen angefügt, das mancherlei Schwierigkeiten bietet, besonders die Flaschen erfordern ein verschiedenartiges Reinigungsverfahren, je nach ihrem früheren Inhalt.

Trinkgläser und andere offene Gläser werden mit lauwarmem Wasser und einer kleinen Bürste gereinigt; haben sie Ränder oder trübe Stellen, reibt man sie einfach mit Zitronensäure aus; zeigen sie eine fettige Beschaffenheit, wäscht man sie mit warmem Sodawasser.

Wasserflaschen reinigt man am einfachsten mit Salz und etwas Wasser; auch saubere, fleingedrückte Eierschalen mit Wasser machen durch tüchtiges Schütteln in der Flasche diese blitzblank.

Wein- und Bierflaschen sollte man niemals mit Bleischrot reinigen, das einesteils nicht einmal genügend ist, um fest am Glase haftende Schmutzkrusten zu entfernen; andererseits aber beim Zurückbleiben einzelner Körner in den Flaschen eine gesundheitsgefährliche Wirkung hervorrufen kann. Auch eine Flaschenbürste genügt nicht, um alle Unreinigkeit zu entfernen, am besten ist die Anwendung von Papier. Man zerpflückt Löschpapier, gibt einige Fetzen in die Flasche, läßt eine halbe Handvoll feinen Sand nachlaufen und gibt dann soviel warmes Wasser hinzu, daß ein dünnflüssiger Brei entsteht. Die Flaschen werden tüchtig geschüttelt, wenn eine rein, wird der Brei in die zweite Flasche getan und fortgeföhren, bis alle gereinigt sind. Die Flaschen werden mit reinem Wasser nachgespült und einzeln gegen das Licht gehalten; wenn das in ihnen noch befindliche Wasser gleichmäßig an ihren Wänden herabläuft und keine trockenen Stellen mit Tropfenbildung mehr entstehen, ist die Flasche vollständig rein.

Fettige Flaschen reinigt man, wenn man dem Papier- und Sandbrei noch einen Teelöffel Pottasche, Salmiakgeist, oder etwas doppelkohlen-saures Natrium oder am einfachsten ein Stückchen Soda zusetzt. Flaschen mit mineralischen Niederschlägen werden mit Salzsäure am besten gereinigt. Man gießt soviel Salzsäure in die Flasche, daß der Boden soeben bedeckt ist und schwenkt dann vorsichtig diese Säure über die ganze Innenfläche der Flasche, bis sie klar ist. Man kann die Säure von einer Flasche in die andere gießen und zur Säuberung mehrere Flaschen benutzen; muß dann diese so mit Wasser wiederholt füllen, daß dieses überläuft und zuletzt nachspülen. Vorsicht ist bei Anwendung von Salzsäure stets zu beachten.

Medizinflaschen oder Flaschen, die irgend einen fremden Geruch zeigen, werden mit Senfmehl gereinigt. Man gibt mehrere Eßlöffel voll davon in die Flasche, dann soviel Wasser hinzu, daß ein dünner Brei entsteht und mit diesem wird die Flasche gut geschwenkt. Man verschließt sie darauf fest einige Zeit, um das Senfmehl wirken zu lassen, spült sie danach aus, läßt sie wiederholt mit Wasser überlaufen, um die letzte Spur des Geruches zu entfernen und läßt sie zuletzt gut abtropfen.

Will man Flaschen zur Aufnahme von Speiseöl beispielsweise völlig trocken innen haben, so muß man nach dem Austropfen einige Löffel reinen Spiritus hineingeben, sie damit ausschwenken, den Spiritus zurückgießen und dann die Flasche in den nicht zu heißen Bratofen, besser in das Trockenspind des Küchenherdes legen.

Zu erwähnen bleibt bei der Flaschenreinigung noch das Entfernen von Korfstückchen, das Lösen von festliegenden Glasstöpseln und die Behandlung der Korke.

Zur Entfernung von Korfstückchen hat man kleine käufliche Instrumente, die sehr praktisch sind; wer diese nicht besitzt, kann am besten mit nicht zu schwachem, unten umgebogenen Eisendraht den Kork herausziehen, die doppelt

eingeführte Bindfadenschlinge erfordert größere Gewandheit. Fest sitzende Glasstöpsel werden bei zuckerhaltigen Flüssigkeiten, zum Beispiel Eifören, entfernt, indem man die Zuckerkruste löst, was am besten mit einem kleinen Schwämmchen und heißem Wasser bei vorsichtigem Drehen gelingt; auch kann man einen Bindfaden an einem Fenstergriff befestigen, diesen einmal um den Flaschenhals schlingen und während man das freie Bindfadenende mit der einen Hand festhält, bewegt man mit der anderen Hand sehr rasch die Flasche, damit sich der Flaschenhals erwärmt und erweitert und der Stöpsel frei wird.

In gut gereinigten Flaschen hält sich der Inhalt aber nur, wenn er durch ta dellose Korke luftdicht verschlossen ist. Nimmt man neue Korke, was für Wein, Bier, Saft und Eiför immer am empfehlenswertesten ist, so müssen diese von guter Beschaffenheit und Länge sein, sie werden entweder in kaltem Wasser aufgeweicht oder mit heißem Wasser überbrüht, rascher zum Aufquellen gebracht. Will man gebrauchte Korke von neuem verwenden, muß man sie 15 Minuten in Sodawasser auskochen, dann in mit etwas Salzsäure versetztes kaltes Wasser schütten, sie abtrocknen und völlig trocken lassen.

Zum Schluß dieses Kapitels möge kurz die zweckmäßige Reihenfolge bei der Reinigung der Küche angegeben werden, deren Kenntnis besonders jungen Hausfrauen erwünscht sein dürfte. Glas und Silber, auch die Eßbestecke müssen stets für sich allein zuerst gereinigt werden, erst danach kommt das Porzellangeschirr an die Reihe! In reinem Wasser und besonders dazu bestimmter Wanne säubert man alsdann die verschiedenen Kochgeschirre, danach die sonstigen gebrauchten Küchengeräte. Alle Sachen müssen erst sauber an Ort und Stelle stehen, nachdem dieser Platz auf Sauberkeit geprüft wurde, bevor man die Scheuerwanne reinigt, die Scheuerwische auswäscht und die Aufwäschtücher ausspült und zum Trocknen aufhängt. Dann reinigt man den Herd, scheuert die Tischplatte und reinigt aufs Aufmerksamste den Gufstein. Fenster werden danach geputzt, die Möbeln abgerieben und abgewischt, die Hähne und blanken Beschläge glänzend gerieben und endlich der Fußboden gereinigt.

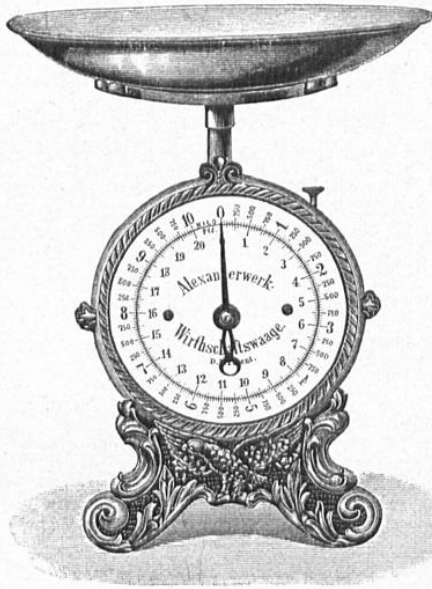


Praktische Küchenmaschinen und neue Küchengeräte.

Gegen die frühere „gute alte“ Zeit bringt uns die Industrie durch die vielen Küchenmaschinen Arbeitserleichterung und Entlastung; vieles, was unsere Großmütter mit den Händen taten, vollbringen jetzt Maschinen. Fast täglich werden neue Küchenmaschinen und Geräte angekündigt und in den verlockendsten Worten angepriesen; nicht leicht ist es für alle Hausfrauen, unter der großen Anzahl dieser verschiedenen Dinge das wirklich Praktische herauszufinden. Es ist hier natürlich nicht möglich, aller Maschinen und neuen Küchengeräte zu gedenken; wir greifen vor allem die von uns erprobten Maschinen heraus, die zur Anschaffung, weil sie Zeit und Arbeit sparen, empfohlen werden können.

Unentbehrlich in jeder Küche ist eine Küchenwaage, die zum genauen Abwiegen der zur Bereitung von Speisen vorgeschriebenen Mengen, wie auch zum Nachwiegen ins Haus gelieferter Waren dient. Am meisten werden die Federwagen benutzt, die einen billigen Preis und eine sehr bequeme Gebrauchsweise haben. Den Bequem-

lichkeiten stehen aber manche Mängel gegenüber; die unzureichende Empfindlichkeit der Federwagen und die oft nicht vorhandene Zuverlässigkeit ihrer Angaben, zumal bei längerer Benutzung bei einem Standort in der feuchten Atmosphäre der Küche. Nur



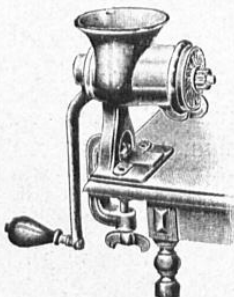
Küchenwage.

die besseren Federwagen neueren Systems, wie beispielsweise die Alexanderwerk-Federwage, können deshalb empfohlen werden. Besser, wenn auch umständlicher im Gebrauch, sind die Tafelwagen, die bis zu 10 Kilo tragen können und bei der man durch Gewichtstücke das Gewicht feststellt. Jede Wage soll so in der Küche stehen, daß sie ohne Schwierigkeit zugänglich ist, handelt es sich um eine Tafelwage, müssen die Gewichte stets in unmittelbarer Nähe untergebracht werden.

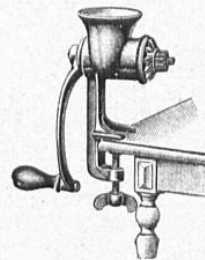
Praktische Hausfrauen messen vielfach die Zutaten ab, statt sie zu wiegen und die Obertasse, das Weinglas, Eßlöffel und Teelöffel dienen dazu. Auf peinliche Genauigkeit kann dies Abmessen aber keinen Anspruch machen, es vermag aber annähernd das Gewicht anzugeben, es kann also angewandt werden, wenn es auf einige Gramm mehr oder weniger nicht ankommt. Durchschnittlich enthält ein Oberteller $\frac{1}{4}$ Liter, eine Obertasse oder ein Weinglas gegen $\frac{1}{8}$ Liter. Ein

Eßlöffel voll Mehl sind 25 g, voll Kartoffelmehl 30 g, voll Salz 30 g, voll geriebener Semmel 10 g.

Ohne Fleischhackmaschine wird keine Hausfrau mehr arbeiten mögen, sie hat beim Einkauf das System zu wählen, die das Fleisch wirklich hackt, nicht preßt oder quetscht, wie das oft der Fall ist. Die Firma Meurer, Dresden, bringt



Fleischhackmaschine.



Fleischhackmaschine.

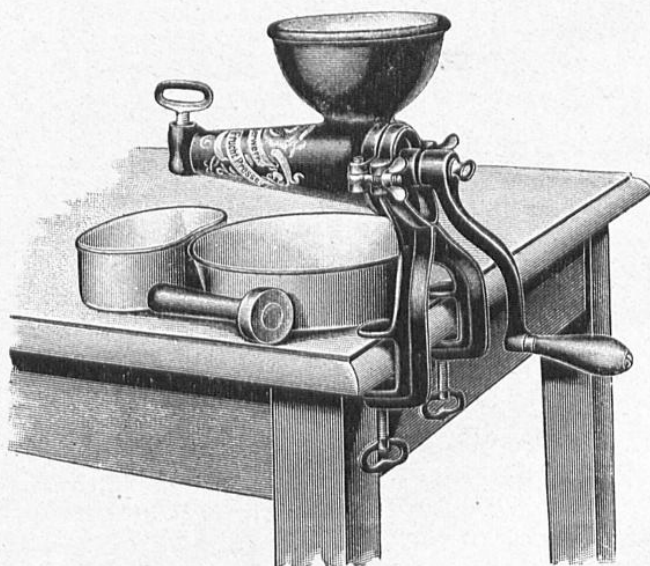
einen deutschen Universal-Fleisch- und Gemüseschneider unter der Marke „Rekord“ in den Handel, welcher das Fleisch nicht quetscht, sondern schneidet und ausgezeichnete Messer hat, die leicht gereinigt werden können. Diese Fleischhackmaschine hat sich trefflich bewährt. Neben der Fleischhackmaschine ist eine Reibmaschine unentbehrlich;

man hat auch diese in verschiedener Ausführung, bei einer Maschine der oben genannten Firma „Küchenfee“ gibt es praktischerweise einen Kartoffelreiber extra, sodaß die Maschine bedeutend weniger als sonst angegriffen wird; man kann Semmel, Mandeln und dergleichen ohne die Reiber auswechseln zu müssen, nach Belieben fein und grob reiben und braucht nur die Drehung zu ändern; außerdem kann die Maschine besonders leicht gereinigt werden.



Reibmaschine.

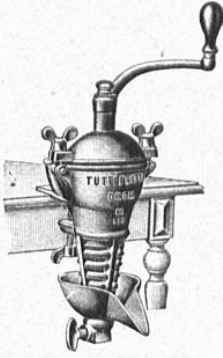
Eine Fruchtpressmaschine ist für die Einmachzeit jeder Hausfrau von großem Nutzen; das Alexanderwerk bringt eine solche sehr praktische Fruchtresse in



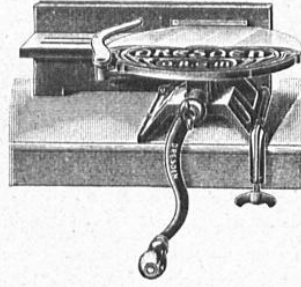
Saft- oder Frucht-Preße.

den Handel. Auch eine Brotschneidemaschine erweist sich in einem größeren Haushalte fast immer unentbehrlich; aber gerade mit diesen Maschinen ist es ein eigenes Ding, sie schneiden vor allem das frische Brot sehr mangelhaft. Eine

von mir erprobte, neue Brotschneidemaschine „Dresden“, die von der Fabrik G. Meurer in Dresden hergestellt wird, ist die erste mir bekannte, welche jegliches hartes wie weiches Brot gleich gut schneidet. Diese Maschine läßt sich leicht auf jede gewünschte Brotstärke einstellen; sie hat eine sehr praktische Fingerschutzvorrichtung, und das Brot, welches auf ihr geschnitten wird, kommt nur mit poliertem Holz, das leicht sauber gehalten werden kann, in Berührung.

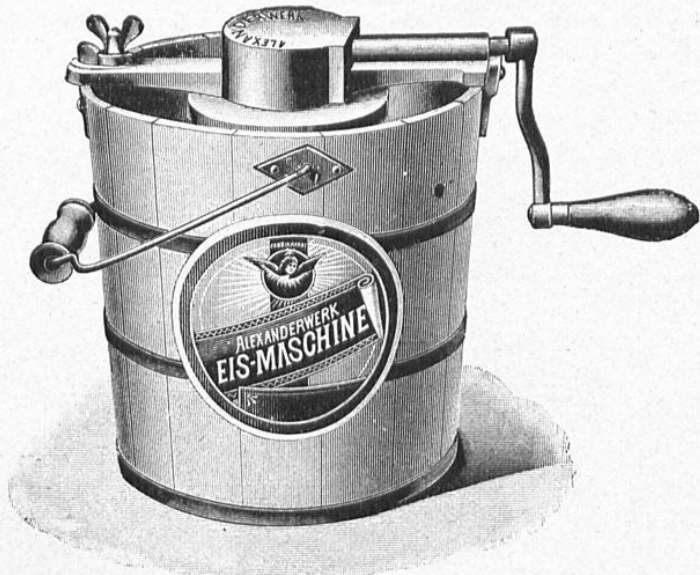


Saft-Pressje.



Brot-schneidemaschine.

In vielen Häusern wird auch eine Eismaschine nicht fehlen, die früher beliebteste Meidinger'sche Eismaschine hat durch die Eismaschine nach amerikanischem

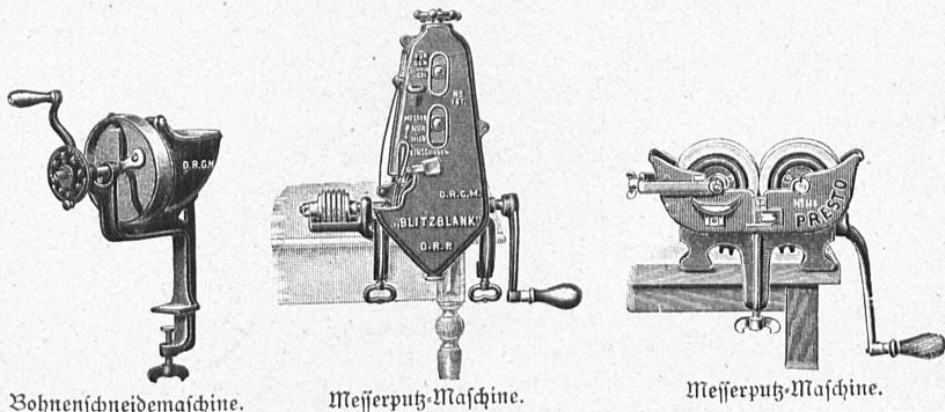


Eismaschine.

System eine Rivalin erhalten; die nach diesem System hergestellte Alexanderwerke'sche Eismaschine, die ich seit längerer Zeit benutze, hat sich mir bislang als die beste erwiesen.

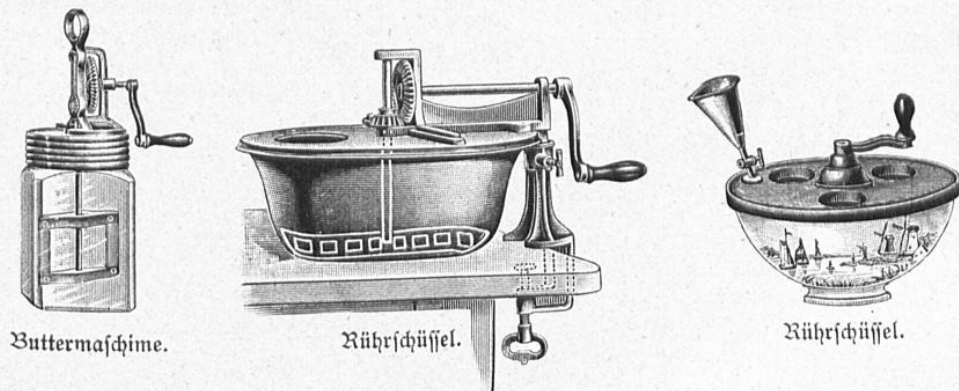
Anstelle der bekannten Krauthobel bürgert sich immer mehr ein Kraut- und Gemüseschneider ein, der jede Verletzung der Finger vermeidet,

verschieden eng und weit gestellt werden kann und viel rascher und leichter arbeitet. Der Kraut- und Gemüseschneider „Germania“ der Firma Meurer in Dresden dürfte einer der am praktischsten eingerichteten Gemüseschneider sein.



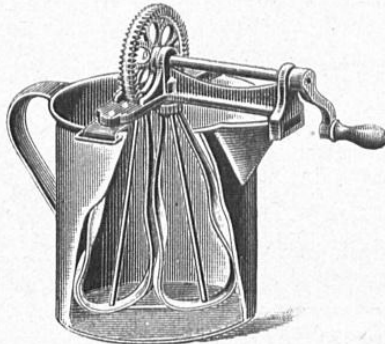
Messerputzmaschinen haben sich für den kleinen Privathaushalt noch nicht eingebürgert, zumal ihr Preis kein niedriger ist; vor Jahren führte die Firma Bernhard Ebeling in Bremen eine einfache, billige Messerputzmaschine ein, die aber für den Haushalt völlig genügte. Sie stellt ein doppeltes Putzbrett dar, zwischen das man die Messer schiebt, die nun nicht verbogen werden können und zugleich auf beiden Seiten geputzt werden. Der Preis dieser kleinen, einfachen, aber sehr praktischen Maschine war drei Mark.

Kartoffel- und Obstschälmaschinen werden vielfach angepriesen; für den Haushalt kommen sie wohl kaum in Betracht; mich haben sie auch bislang nicht, soweit sie mir bekannt geworden, in ihren Leistungen befriedigt.



Praktisch ist die Hünersdorf'sche Haushalts-Buttermaschine nach neuem System, die auf wirklich leichte Weise uns zu trefflicher Butter aus dem im Haushalt angesammelten Rahm verhilft, und deren Anschaffung allen sparsamen Hausfrauen empfohlen werden kann. Dieselbe Firma bringt eine Blitzrührmaschine, eine Mayomaisenschüssel und einen Amerikaner Quirrtopf in den Handel, die überall käuflich sind. Die Blitzrührschüssel erleichtert das Rühren aller Teige für Kuchen, Torten und Pudding auf frappante Weise; man

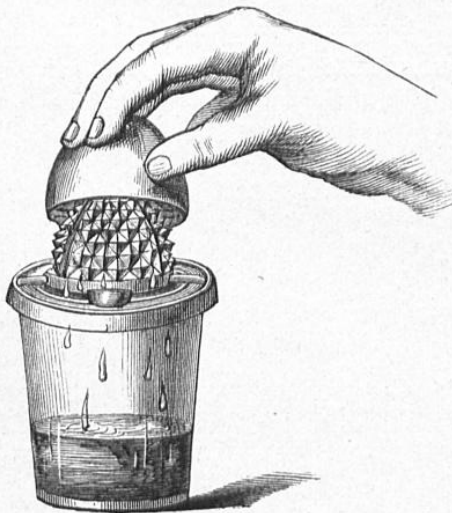
spart wirklich eine bedeutende Menge an Zeit und Arbeitskraft. Dasselbe Zeugnis kann man der Mayonnaisenschüssel ausstellen, die in 5 Minuten eine prachtvolle Mayonnaise herstellt. Der Amerikaner Quirltopf dieser Firma liefert



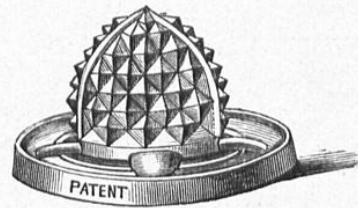
Schaumjhläger.

in größter Schnelligkeit festen Eiweißschnee und steife Schlagsahne und dient auch zur raschen Herstellung solcher Sachen, die rasch und gleichmäßig gequirlt werden müssen; bei ihm kann nur das starke Geräusch, das er beim Schlagen und Quirlen hervorruft, für empfindliche Ohren zur Qual werden.

Wenn wir dann noch die praktischen Universalküchensiebe mit auswechselbarem Boden, die Mehlspeisenformen mit losem Boden, die Reiben mit verschiedener Lochung, leicht handliche



Zitronenpresse.



Zitronenpresse.

Zitronenpressen, eine neue Reibe zum Herstellen buntstreifig geschnittener Gemüse oder Kartoffelscheiben erwähnt haben, so dürften, wenn auch nicht alle für eine zeitgemäß ausgestattete Küche in Betracht kommenden Geräte, so doch die wichtigsten von diesen erwähnt und berücksichtigt sein.



Luisse Holle.