



Speisekammer.

Sede der besseren Wohnungen besitzt heute eine Speisekammer, nur muß man hierbei nicht fragen, was für eine! Es ist leider eine unleugbare Tatsache, daß der Erbauer des Hauses in weitaus den meisten Fällen der Speisekammer eine stiefmütterliche Behandlung zukommen läßt. Überwiegend oft findet man die Speisekammer neben der heißen Küche, wohl gar nach Südwest oder West gelegen, sodaß sie am Morgen von dem Küchenschornstein erwärmt und nachmittags bis in den fernsten Winkel von der Sonne durchleuchtet wird. Eine zweckmäßige Speisekammer soll für sich und am besten nach Norden oder zum mindesten nach Osten gelegen sein.

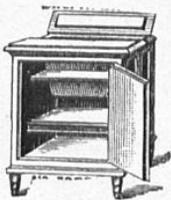
Der Boden der Speisekammer soll am besten ebenso wie in der Küche mit Fliesen belegt sein, sonst aber jedenfalls einen fest zusammengefügt Holzboden besitzen, den man mit Einoleum belegt; die Wände haben am zweckmäßigsten bis zur Decke Ölfarbenanstrich, die Decke ist einfach geweißt. Das Fenster der Speisekammer wird auf alle Fälle, selbst wenn es von der Sonne getroffen werden sollte, mit einem vergitterten, am besten grün angestrichenen Einsatzrahmen versehen; denn jede Speisekammer verlangt zur Erhaltung der Sachen frische, oft erneuerte Luft. Um die Sonne abzuhalten, ist, wo es angeht, für grünes, dichtes Blattwerk zu sorgen, welches das Fenster dicht umrannt; besser als der dichteste Rollvorhang mildert dieses die Kraft der Sonnenstrahlen. Bei sonniger Lage gedeihen die Schlingpflanzen trefflich und gewähren neben ihrem praktischen Zweck einen lieblichen Anblick fürs Auge. Wo ein Rollvorhang nötig ist, wird er am besten aus grauem Leinen gewählt, frühzeitig herunter gelassen und alle Stunde — natürlich nur in heißer Jahreszeit — mit einer Blumenspritze mit frischem, möglichst kaltem Wasser besprengt. Eine sehr heiße Speisekammer läßt sich auf folgende Weise kühlen. Man schneidet groben Flanell in 20 cm breite und $1\frac{1}{2}$ m lange Streifen, die man lose zu Zylinderform zusammennäht, worauf man an einem Ende ein kleines Gewicht befestigt. Irdene Töpfe werden mit Wasser gefüllt und so hoch wie möglich aufgestellt, da die warme Luft nach oben steigt. Die zylindrischen Flanellstreifen hängt man so in die Wassertöpfe, daß das Ende mit dem Gewicht den Boden des Topfes berührt, indes die Streifen lang herunterhängen. Sie saugen das Wasser auf, welches durch seine Verdunstung die Luft abkühlt, während das überschüssige Wasser in ein darunterstehendes Gefäß sickert. Man kann dieses Wasser besonders kühlen, wenn man eine kleine mit Eisstücken gefüllte Flasche in die mit Wasser gefüllten Krüge stellt. Verstärken kann man die Abkühlung noch durch eine an der Decke aufgehängte Ampel, die man mit in Filztuch dicht eingeschlagene Eisstückchen füllt.

Die Haupteinrichtungsgegenstände der Speisekammer sind ein Vorratschrank, oder statt dessen an einer Wand übereinander angebrachte, mit Ölfarbe gestrichene, lange Borte, sodasß man vier bis fünf lange fächer erhält. Besser ist immer ein durch Siebgitter ventilierter Schrank, der in seinem unteren Teile Schubladen hat. Wo man sich mit den Borten behilft, teile man wenigstens eines der erhaltenen fächer, und versehe es mit leichter, mit Drahtgaze bespannter Tür, die verschließbar ist, damit ein Schränkchen für einige besonders wertvolle Dinge vorhanden ist. Die Borte erhalten durch weißbunte Kanten einen hübschen Abschluß. Wie man im Vorratschrank oder auf den Borten seine Vorräte unterbringen und ordnen will, dafür lassen sich keine Regeln geben, das muß jede Hausfrau selbst am besten wissen.

Neben dem Vorratschrank muß ein *fliegenschrank*, ein *Einmacheschrank* und vor allem ein *Eisschrank* in der Speisekammer vorhanden sein, wünschenswert ist ein kleiner *Tisch* mit einer Marmorplatte, der unten ein großes Bort für Brot- und Gebäcktrommeln hat, auch sind einige *Haken* für Wand und Decke zum Aufhängen von Räucherwaren und frischem Fleisch, Wild und Geflügel nicht zu vergessen.

Der *fliegenschrank*, der am besten mit Ausnahme der Borte ganz aus Drahtgeflecht besteht, muß frei aufgehängt sein, damit er überall von frischer Luft umstrichen wird; darauf achten muß man bei ihm, wie auch beim Vorratschrank, daß er keinen Holzgeruch hat. Wo dies der fall ist, entfernt man diesen lästigen Geruch, indem man mehrere Tage hintereinander in jedes fach des leeren Schrankes ein kleines Gefäß mit kochender Milch stellt, damit deren Dampf sich im Schrank verbreitet. Wirkungsvoll erweist sich außerdem ein Abbrennen von reinem Spiritus im Schranke, das aber vorsichtig ausgeübt werden muß, damit das Holz nicht anbrennt. Die Spiritusbehälter müssen flach sein und noch einen Ertraunterfaß bekommen, da sie sonst Schadenstellen in den Schrank brennen.

Ein *Einmacheschrank* für die verschiedenen Frucht- und Gemüsekonserven ist in vielen fällen sehr wünschenswert; man kann solchen Schrank aus einer tadellosen Kiste herstellen, die erst mit Spiritus ausgebrannt wird, um den Holzgeruch zu entfernen, und dann gut ausgeschwefelt werden muß, damit alle Bakterien getötet werden. Die Kiste wird hochgestellt und mit drei festen Querbrettern versehen, sodasß man vier fächer erhält. Der Deckel der Kiste wird zur Tür gestaltet, an der Seitenwand der Kiste mit Scharnieren und außerdem mit einem Schloß versehen. Man läßt den Deckel vom Tischler glätten und farbig beizen oder schmückt die Tür mit Brandmalerei. Die Seitenwände des Schrankes werden mit einem edigen Ausschnitt oben und unten versehen, den man mit weitmaschigem Drahttuch übernagelt, damit die Luft im Schrank wechseln kann. Die Bretter im Schranke legt man mit abwaschbarem Gummistoff aus und ordnet die Sachen im Schranke. Am zweckmäßigsten ist es, unten die Fruchtsaffflaschen und Geleegläser aufzustellen, im zweiten fach die eingemachten früchte, im dritten die Gemüse und im vierten alle pikant eingemachten Sachen zu ordnen.



Eisschrank.

Von größter Wichtigkeit ist die zweckmäßige Einrichtung und Behandlung des *Eisschrankes*, mit dessen Anschaffung manche Hausfrau ein Zaubermittel errungen zu haben glaubt, alle Speisen jetzt lange Zeit frisch und Getränke kühl zu erhalten. Wer dies glaubt, wird bittere Enttäuschungen erleben und oft verdorbene Speisen aus dem Schrank hervorholen, denn kein Gerät verlangt eine sachgemäßere Behandlung und peinlichere Sauberhaltung als der *Eisschrank*.

Schon in einem Kapitel „Chemie des häuslichen Lebens“ ist auf die zweckmäßige Einrichtung kurz hingewiesen worden, hier seien aber die wichtigsten Punkte beim Einkauf eines Eisschranks nochmals wiederholt und genauer ausgeführt. Vor allem muß man die Lage des Eisbehälters beachten; es ist physikalisch begründet und erfahrungsgemäß als praktisch und richtig erkannt, daß die Eisschränke, welche den Eisbehälter über dem Kühlraum haben und deren abfließendes Schmelzwasser im Schrank bleibt und zur Kühlung noch beiträgt, allen anders angeordneten Eisschränken vorzuziehen sind. Nur bei einem oberhalb des Kühlraumes angebrachten Eisbehälter läßt sich eine gleichmäßige Abkühlung erzielen, da die kalte, schwerere Luft immer herabfällt; bei anderer Lage des Eisbehälters liegt kalte und warme Luft schichtenweise übereinander. Am unpraktischsten ist der Eisbehälter an der Seite, weil die Wirkung des Eises dann nur zur Hälfte, der nach dem Kühlraum zu liegenden Wand zugute kommt, besser ist er dann immer noch, wenn er nicht oben liegt, in der Mitte angebracht. Für die Sparsamkeit des Eisverbrauches ist die Ausnutzung des Schmelzwassers von Wichtigkeit; dieses kühlt den Schrank bedeutend, denn so lange noch ein Stückchen Eis im Schrank ist und sein Wasser dem Schmelzwasserbehälter zuführt, hat dieses die Temperatur des Eises selbst. Zu vermeiden ist aber die Berührung des Eises mit dem Schmelzwasser selbst, das Eis ist in diesem Falle bald abgeschmolzen. Der über dem Kühlraum der ganzen Länge des Schrankes entsprechende Eisbehälter erweist sich zudem sehr praktisch zum raschen Kühlen einer Flasche Wein, Bier und Sauerbrunnen, auch kann er, unbeschadet der im Schrank befindlichen Speisen, frisches Fleisch tagelang aufnehmen, wenn man letzteres nur erst in festes Pergamentpapier und dann in ein Fleischtuch einschlägt und zwischen die Eisstücke legt. Daß Luftlöcher und Ventilation im Eisschrank ein Ünding sind, hat in der Chemie des häuslichen Lebens schon eine Begründung gefunden.

Dagegen bedingt die Anbringung des Eiskastens im hinteren oberen Teil des Kühlraumes und von diesem aus frei zugänglich eine zweckmäßige Zirkulation der Luft, da die vom Eiskasten herabsinkende kalte Luft die vorn im Schrank befindliche wärmere zum Aufsteigen bringt. Diese kühlt sich dann nicht nur am Eisbehälter ab, sondern gibt schädlichen Wasserdampf und Bakterien an das Eis oder die untere mit Wassertropfen beschlagene Fläche des Eisbehälters ab. Natürlich muß durch ein unter dem Eiskasten angebrachtes Blech das Herabfallen des Kondensationswassers verhindert und seine Ableitung nach unten vorgesehen sein.

Die Eisschränke werden mit Zink-, Emaille-, Kachel- oder Glaswandungen hergestellt, die beiden letztgenannten sind entschieden die praktischsten, sie haben aber auch einen höheren Preis; wer diesen anlegen kann, sollte nicht schwanken, denn ein Eisschrank mit Kachel- oder Glaswandung sieht nicht nur sauber aus, er läßt sich auch leichter sauber halten und lenkt durch deutlich wahrnehmbare Flecken die Aufmerksamkeit der Hausfrau auf sich und zeigt ihr, daß die wöchentliche Reinigung veräumt ist. Wo der Eisschrank einen Extrabutterkasten hat, ist dies mit Freuden zu begrüßen, da gerade Butter empfindlich gegen andere Gerüche ist und ihren reinen Geschmack einbüßt, wenn man sie nicht in Pergamentpapier, das man in Salicylsäurelösung eintaucht, einschlägt und möglichst für sich aufhebt.

Beim Aufbewahren der Speisen im Eisschrank muß man Rücksicht auf die verschiedenen Sachen üben, man muß alle pikanten Fischspeisen, alle starkriechenden Sachen nicht im Eisschrank aufbewahren; sie verderben vielfach die übrigen Sachen oder geben ihnen doch rettungslos einen fatalen Beigeschmack. Auch warme oder gar heiße Gerichte darf der Eisschrank nicht aufbewahren, weil die entweichenden

Dämpfe dieser Speisen sich bei der Berührung mit der kalten Luft des Schrankes verdichten und als Wassertropfen auf alle Speisen niederfallen. Sie bringen dabei alle Pilzsporen aus der Luft mit und veranlassen das rasche, den Hausmüttern dann unmerkliche Schimmeln.

Vor allem darf eine gründliche, wöchentliche *Reinigung*, die zur Frischhaltung der im Eisschrank aufbewahrten Speisen unentbehrlich ist, nicht versäumt werden. Ein flüchtiges Abwaschen des Schrankinnern genügt nicht, auch der Eisbehälter und Schmelzwasserfassen muß gesäubert werden. Am besten ist die Reinigung früh morgens, wenn es noch kühl und das Schmelzwasser abgelaufen ist, vorzunehmen. Man nimmt zur Säuberung Nünlos Waschpulver, von dem man zwei Löffel voll auf einen halben Eimer Wasser rechnet. Der Schrank wird mit der Lösung ausgewaschen, mit klarem Wasser nachgespült und dann trocken gerieben. Eis- und Schmelzwasserbehälter müssen anders behandelt werden; den ersteren scheuert man mit scharfem Sodawasser, wäscht ihn danach mit lauwarmen, mit übermangansaurem Kali rosafarbigem Wasser nach und trocknet ihn gut. Dieser Eisbehälter ist nach jeder Reinigung mit einem Einentuch, das man aus alter gebrauchter Leinwand herstellen kann, ausgelegt, um die Unreinigkeiten des Eises beim Schmelzen zurückzuhalten und ein Verstopfen des Leitungsröhres zu verhindern. Der Schmelzwasserbehälter erfährt dieselbe Reinigung wie der Eiskasten; beide werden, wenn sie gut getrocknet sind, mit Kalkmilch bestrichen, welche alle Bakterien tötet.

Einer besonderen Behandlung bedarf der Eisschrank im Frühsummer, wenn er nach der Winterpause wieder in Gebrauch genommen wird. Keine wirklich verständige Hausmutter wird übrigens im Winter den Eisschrank als Vorratschrank benutzen, die Einrichtung schließt eine solche Verwendung vollständig aus und führt zum Verderben des Schrankes, wie der in ihm aufbewahrten Vorräte. Es ist selbstverständlich, daß man im Herbst den Eisschrank vor dem in den Ruhestandtreten gründlich gereinigt, trotzdem hat er durch den Verschuß während des Winters einen dumpfen, höchst unangenehmen Geruch angenommen. Man muß zu dessen Entfernung ein antiseptisch wirkendes Verfahren einschlagen. Zuerst löst man in lauwarmem Wasser soviel übermangansaures Kali auf, daß das Wasser eine dunkelrosa Farbe erhält, worauf man den Eisschrank mit dieser Flüssigkeit überall gründlich auswäscht, trocknet und einige Stunden offen stehen läßt. In eine leere enge Büchse stellt man hierauf einen Schwefelfaden, zündet ihn an, stellt die Büchse in den Eisschrank und schließt diesen fest. Man läßt den Schwefeldampf 12 Stunden wirken und lüftet einen Tag und eine Nacht den Eisschrank danach aus, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

Wer keinen Eisschrank kaufen kann, kann sich nach der Erfindung einer intelligenten Hausfrau einen teilweisen Ersatz schaffen, wenn man den Vorratschrank der Speisekammer zu einem Eisschrank einrichtet. Man nimmt ein bis zwei Bretter aus dem Schranke und stellt auf den Schrankboden eine große, irdene Schüssel, auf die man ein mit einem runden Ausschnitt versehenes Brett legt. Eine dicke Blechbüchse wird für den Ausschnitt passend angefertigt, die am Boden zwei marktstückgroße Löcher erhält. Die Büchse wird mit in flanel gehüllten Eisstücken gefüllt, deren Schmelzwasser durch die Löcher in die Schüssel fließt. Der Schrank wird durch diese einfache Vorrichtung kühlgehalten; auf die Büchse setzt man einen Teller mit Butter, an die Büchse lehnt man Bierflaschen und auf das Brett stellt man Milch und Speiserefe.

Schwieriger gestaltet sich das Kühlen ohne Eis; trefflich kühlend wirkt eine Kiste mit *Briketts*. Man füllt eine reine, ziemlich große Kiste mit Briketts unten

und an den Wänden, sodaß nur der Raum übrig bleibt, der zur Aufbewahrung von Eßwaren dienen soll. Die aufzuhebenden Sachen muß man direkt, nur durch Pergamentpapier geschützt, auf die Bricketts stellen, sie werden überraschend frisch auf ihnen gehalten. Um der Kiste ein nettes Aussehen zu geben, überzieht man sie mit beliebigem, buntem Tuch, die Kiste muß mit einem festen, dichtschießenden Deckel versehen sein und möglichst dicht verschlossen gehalten werden.

Wirkungsvoller, aber bedeutend kostspieliger ist ein K ü h l e r , der auf folgende Weise gewonnen wird. Man läßt sich ein 50 cm langes, 30 cm hohes und ebenso breites Gefäß aus unglasiertem Ton machen, das rechts und links Handhaben aus Ton hat. Aus verzinktem Weißblech wird zu diesem Gefäß ein passender Boden mit 5 cm hoch aufgebogenen doppelten Seitenwänden gemacht, sodaß man das Tongefäß leicht hineinstellen kann. Das Tongefäß muß einen vollen Tag in kaltem Brunnenwasser liegen, damit es sich völlig vollsaugt, bevor man es in den Blechboden stellt, dessen schmale, durch die doppelten Seitenwände des Kastens gebildete Rinne mit Wasser gefüllt wird. Man stellt die Speisen, die man frisch erhalten will, innen auf den Blechboden, stülpt das Tongefäß darüber und stellt den Kühler in einen von Zugluft durchstrichenen Raum. Das Wasser in der Rinne muß täglich erneuert und der Blechboden peinlich sauber gehalten werden.

Kurz anschließen möchten wir hier das rasche Kühlen von Getränken ohne Eis und das praktische Ausnutzen kleiner Mengen Rohes, die man ohne Eisschrank verwenden will. Alle Getränke, die man rasch kühlen will, muß man in eine Flasche füllen, die man in ein Tuch schlägt, welches man in kaltes Wasser getaucht und gut ausgerungen hat. Man füllt ein enges Gefäß halb mit kaltem Wasser, dem man einige Hand voll Salz zusetzt und stellt die mit dem Tuch umhüllte Flasche hinein. Das Ganze wird vor ein offenes Fenster in scharfen Zug gestellt, nach einer Viertelstunde ist eine genügende Abkühlung von Wein, Bier, Sauerbrunnen, Milch oder Eimonade alsdann erfolgt. Wo man aber Eis zum Kühlen nimmt, das man in kleinen Mengen kauft und gut ausnutzen will, da muß man den Schmelzprozeß des Eises möglichst hinauszögern. Man füllt das Eis am besten in einen Filzsack, der auf ein Sieb gelegt und mit einem Wolltuch glatt bedeckt wird. Die zu kühlenden Speisen muß man auf das Sieb stellen, aber bedecken, damit sie nicht allzu rasch ausgekühlt werden, wohl aber eine einmal erreichte kalte Beschaffenheit lange behalten. Getränke kann man mit rollenförmigen Filzstreifen, die dicht mit kleinen Eisstückchen gefüllt sind, umwinden und auf diese Weise gut kühlen.

Die Speisekammer, welche die angegebenen Schränke, auch noch den besprochenen Tisch und einige Borte, sowie Fleischhaken enthält, kann mit Leichtigkeit stets in Ordnung gehalten werden. Eine peinliche Sauberkeit ist auch in der Speisekammer unentbehrlich, wo ungünstige Lage Schimmelbildung in der Speisekammer verursacht, muß die Hausfrau öfter mit dem praktischen neuen Formalinröucherlampen die Speisekammer austrüchern. Wo diese nicht zu haben sind, muß sie durch Verbrennung von Schwefellappen in der ausgeräumten fest verschlossenen Kammer die verderbenbringenden Schimmelpilze entfernen, nur dann ist es möglich, in der Speisekammer Vorräte zu erhalten.



Einkauf und Aufbewahrung der Vorräte.

Was und wieviel an Vorräten die Speisekammer zweckmäßig enthält, wird einerseits durch die Art und Beschaffenheit dieser Vorräte bedingt, andererseits auch durch die Mittel, die zu größerem Einkauf zur Verfügung stehen, entschieden. Ein größerer Einkauf haltbarer Ware ist jedenfalls dem pfund- oder halbpfundweisen Kauf vorzuziehen, abgesehen von dem Vorzugpreise, der beim Bezug größerer Waren eintritt, spart man auch viele Kauferei und Zeit, wenn man nicht nach jeder Kleinigkeit schicken muß und eine sparsame Hausfrau wird sich durch einen größeren Vorrat nicht verleiten lassen, mehr zu gebrauchen als beim Besitze kleiner Mengen. Ein unnütz großer Vorrat aber stellt stets ein totes Kapital dar, der Einkauf im Großen darf nicht übertrieben werden.

Ein Volksprüchlein lautet: „daß schon mancher arm geworden, weil er für ein Spottgeld eingekauft hat“, die Wahrheit dieses Sprüchleins sollte jede wirklich sparsame Hausfrau beherzigen. Eine gute Ware verlangt auch ihren guten Preis und auffällig billigen Sachen wird eine verständige Hausfrau mit nur berechtigtem Mißtrauen gegenüberstehen und ihren Kauf vermeiden. Mehrere Nationalökonomien haben erklärt, daß die Sucht vieler Hausfrauen nur „billig“ zu kaufen und vom geforderten Preis auch noch abhandeln zu wollen, es allein verschuldet, daß die Kunst der Verfälschung zu solcher Vollendung gediehen, und ein Nahrungsmittelgesetz nicht nötig geworden wäre, wenn für unsere Hausfrauen nicht die Billigkeit, sondern die Beschaffenheit und Güte der Waren den Ausschlag gäbe — und wenn sie von der Warenkunde mehr verständen. Diese letztere soll in kurzen Zügen ihnen gegeben und das sachgemäße Aufbewahren der gekauften Vorräte daran geschlossen werden.

Für die Speisekammer kommen an Vorräten in Betracht: fette, Kolonialwaren, Eier, Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Bier, Kochwein, Essig und Gewürze; Wein und Spirituosen gehören in den Weinkeller, Fleisch, Geflügel, Wild und Fische werden am besten an kühlerem Orte aufgehoben, als ihn die Speisekammer bietet, Obst und Gemüse bewahrt man meist im Keller auf.

Wir gebrauchen in unserer Küche tierische und pflanzliche Fette, von denen wir einen Vorrat im Hause haben müssen. Zu den tierischen Fetten gehören: Butter, Margarine, Nierenfett, Schmalz, zu den pflanzlichen: Kokosnußbutter und die verschiedenen Öle.

Die Butter hat einen etwas geringeren Fettgehalt als die übrigen tierischen Fette, sie zeichnet sich aber vor diesen durch größere Verdaulichkeit aus. Man unterscheidet süße und saure Sahnenbutter, von denen die erstere feiner in Geschmack aber weniger haltbar ist, während die letztere pikanter schmeckt, auch stärker gesalzen und deshalb haltbarer ist. Der stärkere Salzzusatz erhöht zwar die Haltbarkeit der Butter, beschwert sie aber und macht sie teurer, gute Butter darf nicht mehr wie 5 % Salzgehalt haben. Das Färben der Butter, welches des besseren Aussehens halber meist geschieht, ist unschädlich, wenn es nur mit Mohrrübensaft oder der käuflichen Butterfarbe geschieht, andere Farbstoffe sind zum mindesten unappetitlich. Gute Butter muß eine reine, leichtgelbe Farbe haben, sie darf weder streifig noch fleckig erscheinen, ein Grund zum Verdacht, daß sie mit Kartoffelbrei oder Kartoffelstärke gefälscht ist, sie darf auch keine milchigen Flüssigkeitstropfen zeigen, ein Zeichen, daß sie schlecht ausgewaschen und daher nicht haltbar ist. Krümelige Butter ist durch

Wasserzusatz beschwert, schmierige Butter kann mit minderwertigen Fetten vermischt sein, der Geschmack guter Butter muß voll und rein sein und Auzaroma zeigen. Die Verfälschung der Butter mit anderen Fetten ist leicht festzustellen, wenn man einen baumwollenen Docht mit der zerlassenen Butter tränkt. Nach der Erstarrung der Butter zündet man den Docht an, bläst die Flamme aus und prüft den Geruch, jeglicher fremde Fettzusatz ist durch talgigen Geruch bemerkbar.

A u f b e w a h r e n muß man die Butter in Porzellan- oder Steingutgefäßen, in welche sie dicht und fest mit einer Holzkeule eingedrückt wird, sie muß stets zugedeckt sein und kühl stehen, niemals in der Nähe stark riechender Stoffe aufgehoben werden. Die Befolgung dieser einfachen Regeln erhält die Butter etwa 14 Tage frisch, soll sie länger aufgehoben werden, muß man sie mit einer Salicylsäurelösung gut durcharbeiten, um alle Milchtheile zu entfernen, sie fest in kleine Töpfe drücken und mit starkem Salzwasser, dem man mehrere Eßlöffel Frischerhaltungsflüssigkeit (siehe die Frischerhaltung von Fleisch) zugefügt hat, übergießen. Die Steinguttöpfe werden mit einem Stück in Essigsäure getauchtem Pergamentpapier zugebunden. — für **K o c h z w e c k e** erhält man Butter am besten, wenn man sie langsam bei gelindem Feuer zergehen und an ruhigem Ort erkalten läßt. Man nimmt am folgenden Tag die Fettschicht ab, gibt sie in ein passendes Geschirr, erhitzt sie langsam und kocht sie unter Rühren durch, wobei aller sich zeigende Schaum sorgfältig entfernt wird. Wenn die Fettmasse keine großen Blasen mehr wirft, ist die Butter völlig von allen Beimischungen befreit und zur **S c h m e l z b u t t e r** geworden, die man durch ein feines Leinentuch filtriert und in kleinen Steingutöpfen aufhebt.

Die **K u n s t b u t t e r** oder **M a r g a r i n e** wird aus Rindertalg bereitet, das mit Milch in geeigneter Weise verarbeitet wird, man gewinnt ein leicht schmelzbares, wohlgeschmeckendes Fett, das für einfachere Verhältnisse nur empfohlen werden kann, die besseren Marken haben wenig Rückstand, sie sind den billigeren entschieden vorzuziehen.

Das **N i e r e n f e t t** kann man vom Rind, Hammel und Kalb bekommen, das letztere ist im Geschmack so rein, daß man es vielfach anstelle von Butter verwenden kann. Auch guter Rindertalg ist für die Küche wertvoll, je weißer und härter dieses Fett ist, um so besser ist es, da es diese Eigenschaft nur besitzt, wenn es von einem gut gemästeten Ochsen stammt. Das Fettgewebe eines solchen enthält nach Untersuchungen von Reinecke 8 bis 10 %, das eines mageren dagegen 20 % Wasser; **H a m m e l f e t t** ist am wenigsten zu empfehlen, außer strengem Geschmack ist es das Fett, welches die meisten harten Fettbestandteile enthält, deshalb am schwersten verdaulich ist. Zu erwähnen ist noch das **O c h s e n m a r f**, welches das fetteste Rinderfett und so schmelzbar ist, daß es am besten von allen Fetten, sogar noch besser wie die Butter vertragen wird. Man hebt das Nierenfett, wenn es ausgelassen und durch ein Sieb geseiht ist, in kleinen Steintöpfen auf, bestreut die Oberfläche nach dem Erkalten mit Salz und deckt die Gefäße gut zu.

Das **S c h m a l z**: Schweine-, Gänse- und Entenschmalz ist leicht verdaulich, zumal die letzteren beiden haben viel Oleingehalt. Am besten eignet sich zur Herstellung des Schweineschmalzes das Fettpolster in der Nähe der Rippen und Nieren, das man unter dem Namen **F l o m e n** faust. Gutes fertig käufliches Schmalz ist weiß und nicht gelblich, man hebt das Schmalz wie Rinderfett auf.

Von den **p f l a n z l i c h e n** Fetten gewinnt neuerdings die **K o k o s n u ß b u t t e r**, die unter dem Namen **P a l m i n** in den Handel kommt, immer größere Verbreitung, sie ist das fetteste Fett, das wir besitzen, welches aus dem Kern der Kokos-

muß fabriziert wird. Das *Palm*in ist gut und wohlschmeckend, es kann zum Braten und Backen verwandt werden, nur muß man es vor dem Überhitzen bewahren, am besten ist es als Mischfett mit Schmalz oder Butter zu verwenden. Das *Palmin* besitzt außerordentlich lange Haltbarkeit.

Die übrigen pflanzlichen Fette sind die verschiedenen flüssigen Öle, sie werden durch mechanische Pressung und Reinigung gewonnen. Man unterscheidet Oliven-, Provence-, Baum-, Moh-, Rüb-, Buch- und Nusöl. Als eigentliche Salatöle gelten *Oliven-*, *Provence-*, *Moh-* und *Erdnußöl*. Das *Olivenöl*, das *Jungfernö*l (1. Sorte) das auf kaltem Wege ausgepreßt wird, kommt selten bei uns vor, wir erhalten unter diesem Namen die mit Wasser ausgepreßte 2. Sorte, welche gelb oder grünlich von Farbe ist, das mit dem Namen *Speiseöl* gemeinlich bezeichnete Öl hat mit dem Ölbaum wenig zu tun, sondern entstammt dem Baumwollsamem oder anderen Pflanzen. Das *Olivenöl* wird oft mit minderwertigen Ölen vermischt, man erkennt dies leicht an der Erstarrung, prima Öl erstarrt bei $2\frac{1}{2}^{\circ} \text{C.}$, während minderwertiges schon bei 5°C. oder noch etwas höherer Temperatur erstarrt. Auch reines *Provenceöl* ist leicht zu erkennen; bei reinem Öl fallen die sich bildenden Bläschen schnell zusammen, während sie sich bei Zusatz von minderwertigem Öl längere Zeit halten, auch brennt reines *Provenceöl*, wenn man es anzündet, stets mit weißer Flamme.

Von minder Bemittelten wird *Mohöl* zu Speisen und Gerichten verwendet, das ebenso wie frisch geschlagenes *Leinöl* empfohlen werden kann, wenn das Öl hellfarbig und wohlschmeckend ist, als Ersatz des *Olivenöls* sind beide Sorten jedoch nicht zu betrachten. Diesen Ersatz bietet aber das aus den deutschen Kolonien stammende *Erdnußöl*, welches in den kaiserlichen Küchen seiner vorzüglichen Beschaffenheit wegen ständig gebraucht wird und die Beachtung aller Hausfrauen verdient. Das Öl ist aus der sehr fettreichen *Erdnuß* gepreßt, von goldgelbem Aussehen und reinstem Geschmack, es ist bei gleichem Wohlgeschmack wie das *Olivenöl* bedeutend billiger wie dieses und dürfte das *Zukunftspeiseöl* Deutschlands werden. Man bezieht das *Erdnußöl* am besten vom Deutschen Kolonialhaus „Bruno Antelmann“ in Berlin.

Kurz zu erwähnen ist noch *Rüböl*, welches zu Backwerken in einfachen Verhältnissen gebraucht wird, und *Mandelöl*, das man nur zum Ausstreichen von Formen benutzt.

Öle dürfen nie offen aufbewahrt werden, da sie durch den Sauerstoff der hinzutretenden Luft zersezt und ranzig werden. Am besten schließt man die Ölflaschen mit einem mit Gummiband versehenem Porzellanpfropfen und bewahrt sie stehend in gedämpftem Licht auf. Zweckmäßig ist es, einen Eßlöffel voll scharfausgetrocknetes und feingeriebenes Salz in jede Flasche Öl zu schütten, dieses tüchtig damit umzuschütteln und dann das Salz sich setzen zu lassen. Etwaige noch im Öl enthaltene Feuchtigkeit wird dann durch das Salz aufgesogen und die Haltbarkeit des Öls erhöht.

Unter der zusammenfassenden Bezeichnung *Kolonialwaren* versteht man eine ganze Anzahl verschiedener Sachen, es gehören zu ihnen das *Mehl* und die verschiedenen *Mehlpräparate*, *Reis* und *Zucker*.

Die *Getreidefrüchte* bildeten seit uralten Zeiten eines der wichtigsten menschlichen Nahrungsmittel. Der *Getreidebau* war der erste Schritt zur Zivilisation, denn mit ihm hörte das *Nomadleben* auf und es entstand die bleibende *Ansiedelung*, heute ist der *Getreidebau* Gemeingut aller zivilisierten Völker.

Die verschiedenen Getreidefrüchte gedeihen je nach Luft- und Bodenverhältnissen in den verschiedenen Gegenden.

Bei uns kommt besonders der Weizen, unsere eigentliche Brotrucht, die Mehl, Stärke, Graupen, Grütze und Gries für die Küche liefert, der Roggen, welcher uns Roggenmehl gibt, die Gerste, die zur Bereitung von Bier wichtig ist, der Küche Gerstengraupen schenkt und der Hafer, dessen Mehl und dessen enthülste, ungemahlene Körner als Hafergrütze unentbehrlich sind, in Betracht.

Alle Getreidesorten enthalten, allerdings in etwas abweichender Verteilung, dieselben Bestandteile; die Hülse oder Hülle des Getreides ist immer ungenießbar, dicht unter ihr befinden sich die größten Eiweißmengen und fett enthaltenden Schichten, die beim Mahlen des Getreides mehr oder minder vollständig als Kleie entfernt werden; im Innern des Kornes befinden sich an Kohlehydraten reiche Schichten.

Je feiner und weißer das Mehl ist, das wir in der Küche benutzen, um so weniger nahrhaft ist es, da dann die schwach gelb gefärbte Kleieschicht, die sich durch den reichen Eiweißgehalt auszeichnet, entfernt wurde, ist es doch bis jetzt noch nicht gelungen, alle Nahrungsstoffe des Kornes beim Mahlen in das Mehl überzuführen, ohne daß dem Mehl holzige Teile der äußeren Haut, also der Kleie beigemischt werden. Ein derartiges Mehl ist aber nach wissenschaftlichen Untersuchungen nicht wertvoller für die Ernährung, wie man denken sollte, als ein fleisefreies, eiweißärmeres Mehl, denn das fleishaltige Mehl kann vom menschlichen Organismus nicht völlig ausgenutzt und verdaut werden. Am besten und für die Ernährung am wertvollsten ist das feine, gelblich aussehende Mehl, das noch genügend Bestandteile des Klebers in sich hat, die rein weißem Mehl fehlen, während graues Mehl Unreinigkeiten enthält. Man unterscheidet im Handel acht bis zwölf Sorten, vom Kaiserzugmehl 00 bis zum Mittelmehl Nr. 3, deren Hauptunterschied in der Feinheit des Mehles besteht. Gutes Mehl fühlt sich trocken zwischen den Fingern an, klebt auch an den Fingern, auch bildet es beim Druck in der Hand einen Klumpen, wirft man einen solchen Klumpen gegen einen harten Gegenstand, so darf er nicht auseinanderfallen. Verfälschungen des Mehls kommen oft durch Vermischung mit minderwertigem Mehl, z. B. Gerstennmehl und Kartoffelmehl, seltener mit Kreide vor. Man kann diese Verfälschungen leicht feststellen. Mit Gerstennmehl versetztes Mehl bindet sich nicht und wird beim Umrühren klumpig, mit Kartoffelmehl versetztes Mehl entwickelt bei schwacher Erwärmung einen durchdringenden Geruch nach Ameisen, ein Kreidezusatz aber ist durch Verrühren mit Wasser und einigen Tropfen Salzsäure festzustellen, in diesem Falle braust das Mehl beim Verrühren stark auf. — Um Mehl lange Zeit aufzubewahren, muß man es in hochstehendem Holzkasten dunkel und luftig fortstellen, da die Feuchtigkeit des Bodens und der Luft, ebenso die Einwirkung von Sonnenlicht Einfluß auf die Güte des Mehls ausübt. Um das Dumpfigwerden des Mehls und die Entwicklung von Mehlwürmern zu verhüten, muß das Mehl wöchentlich umgeschaufelt werden.

Das aus verschiedenen Getreidesorten, wie aus andern knollenartigen Pflanzen gewonnene Stärkemehl bildet keine vollständige Nahrung, sondern muß sowohl mit andern Stoffen zusammengesetzt und auch in der Küche richtig behandelt werden, um für den menschlichen Körper wirklich nutzbringend zu sein. Alles Stärkemehl, aus welchen Pflanzen es auch gewonnen sein mag, ist in reinem Zustande weiß und feinkörnig, es wird nie von kaltem Wasser aufgelöst, von heißem Wasser dagegen zu gallertartiger Masse aufgequellt. Die Weizenstärke kommt in Stücken, die man

zwischen den Fingern zerdrücken kann, oder in Pulverform als Puderstärke in den Handel. Beliebter für feine Mehlspeisen als die Weizenstärke ist die Maisstärke, ein feines und gutes Stärkemehl, das aus deutschem Mais, wie vergleichende mikroskopische Untersuchungen ergeben, in gleicher Güte hergestellt wird wie das amerikanische Fabrikat Mondamin oder Maizena, welches den gleichen Nährwert besitzt wie das deutsche Maismehl, beispielsweise die treffliche Marke „Egeria“. Außerdem gibt es sehr feine deutsche Stärkemehle, wie das *Gustin* von Dr. Vetter, das an phosphorsauren Salzen und dadurch an knochenbildender Substanz sehr reich ist. Auch aus dem Reis wird ein ganz vorzügliches Stärkemehl gewonnen, das ebenfalls in Deutschland, in den bekannten Hoffmann'schen Stärkefabriken hergestellt, als *Speisemehl* verkauft wird und empfohlen werden kann.

Zu den Stärkemehlen gehören außerdem noch die aus den Kartoffeln gewonnene *Kartoffelstärke*, das indische *Arrow-root*, ein Stärkemehl, das nur schleimig, aber nicht fleistrig wie andere Stärkesorten wird und aus den fleischigen Wurzelstöcken verschiedener Marantaforten hergestellt wird, der *echte Sago*, das im Stamm-Mark der Sagopalme zu findende Stärkemehl in kleiner Kornform von bräunlich roter oder weißer Farbe, der unechte, aus Kartoffelstärke bereite *Perl-sago* und endlich die aus der Cassavastärke in Brasilien und Frankreich hergestellte *Capioffa*. Gutes und unverfälschtes Stärkemehl ist weiß mit einem etwas trüben Glanze; ist es unverfälscht — es wird hin und wieder mit Mehl versetzt — so entsteht beim Kochen des Stärkemehls kein Schaum, ist eine Versetzung mit fremden Stoffen dagegen vorhanden, bildet sich ein seifenartiger Schaum, der beim Kochen nicht verschwindet.

Unter der Gesamtbezeichnung *Mehlpräparate* versteht man die Mühlenprodukte und aus Mehl anderweitig hergestellten Präparate, die in geeigneter und richtiger Zubereitung treffliche, preiswerte Nahrungsmittel abgeben, welche von der menschlichen Verdauung gut ausgenutzt werden. Die meisten dieser Präparate liefert der Weizen, von denen wir in unserer Küche *Grünkorn*, *Graupen*, *Grütze*, *Gries*, *Nudeln* und *Makkaroni* verwenden. *Grünkorn* ist das unreife enthülste Weizenkorn, *Graupen* sind die reifen, enthülsten, abgeschliffenen Körner, *Grütze* die gequetschten Körner und *Gries* die grob gemahlene Körner, während *Makkaroni* und *Nudeln* aus Weizenmehl oder Weizengries hergestellte Präparate sind, die man in mannigfacher Gestalt als drahtförmige Fadennudeln, riemenförmige Bandnudeln, kleine Figurennudeln und schilfrohrstarke *Makkaroni* kauft. Früher war die Herstellung der Nudeln ein Privilegium Italiens, namentlich Neapels und Genuas, bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts erst Frankreich, dann Süddeutschland ebenfalls die Fabrikation begannen. Des kleberhaltigeren Mehls wegen sollen die italienischen und französischen Nudeln besser als die deutschen sein; ein Urteil, das für die neuerdings in den Handel kommenden deutschen Nudelfabrikate nicht mehr zutrifft.

Ähnliche Produkte wie der Weizen gibt die *Gerste*, deren enthülste und zerquetschte Körner die *Gerstengrütze*, deren abgerundete Körner in verschiedener Stärke die *Gerstengrädchen* — die kleinste Sorte sind die *Perlgrädchen* — und deren gemahlene Körner den *Gries* geben.

Besonders wertvoll für die Ernährung sind die Präparate aus Hafer. Wer kennt nicht schon aus Großmütterchens Zeiten das Allerweltshilfsmittel für jegliche Magenbeschwerden: den Haferschleim, der damals auf recht umständlichem Wege aus der Hafergrütze bereitet wurde und mindestens seine drei Stunden kochen mußte.

Heutzutage, wo Zeit gewinnen Geld verdienen heißt, ist man rascher mit der Bereitung der Hafer-Krankenspeisen fertig, zu deren Herstellung man Hafermehl oder die beliebten Haferflocken, auch das beliebte Oatmeal nimmt. Das letztere wird zum Unterschiede des gewöhnlichen Hafermehls aus nicht nur gemahlenem, sondern auch noch geröstetem Hafer hergestellt, wodurch ein außerordentlich feiner Geschmack entsteht. Man darf aber nicht der Ankündigung Glauben schenken, daß solch Hafermehl für sich allein nahrhaft ist, es ist leicht verdaulich, erhält aber neben 75 Prozent Kohlehydrate nur 10 Prozent verdauliches Eiweiß. Sollen Hafer-Krankenspeisen nahrhaft sein, so muß man sie mit Ei und Liebig's Fleisch-Pepton versetzen.

Kurz zu erwähnen ist noch das Mühlenprodukt des Buchweizens, die gequetschte Buchweizengrütze, die in Norddeutschland namentlich von der ärmeren Bevölkerung zur Bereitung eines steifen Breies, der Mittags- und Abend Speise ist, benutzt wird. Wird dieser Brei mager und in Wasser, nicht aber in Milch und reichlich Fettzusatz gekocht, ist er nicht nahrhaft, er füllt zwar den Magen, kräftigt aber nicht den Körper. Von solchem Brei sagt ein plattdeutsches Sprichwort: Boofweitenbrie — Bedrögeriel

Außer den Mehlpräparaten ist der Reis für uns unentbehrlich, der für Südastien, Indien und Afrika das Hauptgetreide und Hauptnahrungsmittel bildet. Man unterscheidet zunächst zwei Hauptsorten, Bergreis mit langen, harten und weißen Körnern und den Sumpfreis, der weniger gut ist. Das eigentliche Reiskorn wird vor seinem Gebrauch geschält, enthäutet und poliert und kommt erst nach dieser Vorbereitung in den Handel. Als der beste in den Handel kommende Reis gilt der aus Süd-Karolina stammende, er hat große, längliche Körner von Elfenbein-Farbe und durchsichtige Beschaffenheit, ebenso gut ist der ostindische Patnareis und der Javareis, ähnlich an Korn und Güte dem Mailänderreis, der letztere hat dicke, abgestumpfte und dicker gerippte Körner. Minderwertiger ist der Madras- und Bengalreis mit kleinem bläulichen, milchigen Korn. Guter Reis muß immer frisch aussehen, je durchscheinender das Korn, desto besser der Reis, auch trocken und geruchlos muß er sein und endlich nicht viel Bruch aufweisen. Von Reispräparaten ist das schon vorher angeführte Speisemehl und ein neues, vortreffliches Präparat von Rickmers Reismühlen, „die Reisflocken“, zu erwähnen, welches ausgezeichnet zu Suppen, Saucen und süßen Speisen ist, auch die Reiskstärke darf nicht unbeachtet bleiben.

Wenn die vorgenannten Vorräte sachgemäß aufgehoben werden, ist ein wirkliches Verderben derselben wohl ausgeschlossen, dagegen können Zeichen von dumpfem Geruch schon leichter vorkommen, auch die Entwicklung von Milben und Larven gehört nicht zu den Unmöglichkeiten. Sowie ein dumpfer Geruch bemerkt ist, wird die Ware auf weißem Papier flach ausgebreitet und in der Sonne oder im warmen Ofen völlig getrocknet, die Behälter wäscht man gut aus, trocknet und lüftet sie einige Zeit; von Milben und Larven befallenes Mehl sollte man nicht etwa durchsieben, noch versuchen brauchbar zu machen, appetitlich ist eine solche Ware nicht mehr, man wirft sie besser fort oder benutzt sie zur Viehfütterung.

Unentbehrlich ist für unsere Kochkunst der Zucker, der durch keinerlei künstliche Süßstoffe ersetzt werden kann. Den ausländischen Rohrzucker brauchen wir nicht zu berücksichtigen, sondern vor allem den inländischen Rübenzucker

betrachten, von dem man mehrere Sorten kennt. Die Raffinade ist der beste Zucker, sie ist feinkörnig, kristallisiert und leicht gelblich, weiße Raffinade ist stets mit etwas Ultramarin gefärbt.

Dann folgt Melis aus dem Syrup der Raffinade, dann Compenszucker aus dem Syrup des Melis und endlich Farinzucker, der aus dem Syrup des Compenszuckers gewonnen wird.

Aller Zucker in Brotform, speziell Raffinade und Melis sind kaum verfälscht, dagegen kann Würfelzucker und feiner Zucker mit pflanzlichen Stoffen: Mehl und Dextrin oder mineralischen: Gips, Kreide und Kalk versetzt sein, eine Feststellung dieser Verfälschung ist nur im Laboratorium möglich. Zu erwähnen ist noch der Kandiszucker, der zu manchen Sachen in der Küche verwandt wird, er wird durch das langsame Erkalten von Zuckerlösungen gewonnen, wobei man den Ansatz und die Ausbildung der Kristalle durch Ausspannen von Fäden in der Zuckerlösung begünstigt; heller Kandiszucker ist dunklem vorzuziehen. Aller Zucker muß trocken aufbewahrt werden, er darf nicht offen dastehen, da er die Feuchtigkeit der Luft anzieht und wird am besten in mit weißem Papier ausgelegten Kästen aufgehoben.

Ohne Eier könnten wir nicht kochen, denn das Ei vermag Stoffe zu verbinden, dann zu verdicken, zu verdichten, zu lockern und zu klären, sodaß wir nur mit Hilfe der Eier eine Mannigfaltigkeit nahrhafter Gerichte erlangen.

Die Frische der Eier ist von besonderer Bedeutung für den Wohlgeschmack der mit Zutat von Eiern bereiteten Speisen. Deshalb ist eine Probe auf ihre Frische von allen Hausfrauen mit Recht eingeführt. Man kann auf verschiedene Weise die Frische der Eier feststellen, am sichersten ist die Salzwasserprobe, erfolgreich auch die Lichtprobe, weniger sicher die Zungenprobe und am unzuverlässigsten die Schüttelprobe. Für die Kochsalzprobe hat man 30 g Kochsalz in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gelöst und legt die zur Prüfung bestimmten Eier hinein, frische Eier sinken darin unter, drei Tage alte schwimmen in der Mitte der Lösung und alte schwimmen oben, denn je frischer das Ei ist, desto schwerer ist es auch, da es durch Verdunstung noch nichts von seinem Inhalt eingebüßt hat. Bei der Lichtprobe hält man das Ei im Dunkeln, es mit der Hand umspannend, gegen eine Lichtquelle, scheint der Inhalt rosenvot durch, ist das Ei gut, erscheint es aber trübe und wolkig, ist das Ei unbrauchbar; diese Probe ist aber nur bei weißschaligen Eiern durchführbar. Die Zungenprobe besteht darin, daß man mit der Zungenspitze das stumpfe Ende des zu prüfenden Eies berührt, wobei sich ein gewisses Wärmegefühl bemerkbar macht, man dreht darauf das Ei herum und bringt die Zungenspitze mit dem gegenüberliegenden Ende in Berührung. Dieses Ende muß sich kalt anfühlen, sonst ist das Ei alt. Die Schüttelprobe stellt durch Schütteln fest, ob der Inhalt des Eies an die Wände der Schale schlägt, ein Zeichen, daß die Eier verdorben sind. Diese Probe schädigt jedoch die frischen Eier, da der Eiweißfaden des Dotters dadurch zerrissen und das Eigelb an die Schale sinken kann, an welcher alsdann das zusammenhaltende Häutchen des Dotters zerreißt und sein Inhalt sich in das Eiweiß ergießt. Aus diesem Grunde, um das Reißen des Eiweißfadens und Sinkens des Eigelbes zu vermeiden, wendet man die Eier, auch die, welche man innerhalb einiger Wochen verbrauchen will, täglich um.

Genügen wird dies tägliche Wenden aber nicht zu längerer Frischerhaltung der Eier, für die man die verschiedensten Aufbewahrungsmethoden erprobt, immer neue Versuche gemacht und mannigfache Enttäuschungen erlebt hat. Eine Methode, nach der in einem Jahr die Eier sich tadellos hielten, schlug in einem

andren Jahre völlig fehl, ohne daß die Hausfrau den Grund davon finden konnte. Besonders in landwirtschaftlichen Instituten hat man die verschiedensten Konservierungen der Eier versucht und als die einzig zuverlässigen das Verpacken in Torfmull, das Überziehen mit Vaselin und das Einlegen in Kalkwasser oder Wasserglas gefunden. Jede Hausfrau sollte sich klar machen, daß die Wissenschaft als Ursache der Eierfäulnis ganz bestimmte Spaltpilze, die sogenannten Eierbakterien festgestellt hat, welche zu ihrer Entwicklung der atmosphärischen Luft bedürfen, die durch die Eierschale dringt. Die Kenntnis dieser Tatsache zeigt zugleich den richtigen Weg zur Konservierung. Länger haltbar machen kann man die Eier nur, wenn man einen gänzlichen Luftabschluß des Innern erzielt, wobei die zu konservierenden Eier allerdings von vornherein vollständig bakterienfrei sein müssen. Die Eier müssen frisch von Hühnern sein, die sich viel im Freien bewegen und in gut gelüfteten reinlichen Ställen untergebracht sind, die vor allem aber ein gutes Körnerfutter erhalten, denn solche Eier sind wasserärmer und deshalb schon an sich haltbarer.

Von den zuverlässigen Konservierungsmethoden kann die Verpackung in Torfmull nur Erfolg haben, wenn die täglich aus dem Nest genommenen frischen Eier sorgfältig gereinigt und in luftige Holzkörbe in reinen trockenen Torfmull gepackt werden. Sie müssen am trockenen, luftigen Ort aufbewahrt werden, halten sich, bis es frische Frühlingseier gibt, verändern den Geschmack nicht und können in jeder Form verwendet werden.

Für kleine Haushaltungen (für größere ist die Methode zu zeitraubend) ist die billige Konservierung mit Vaseline empfehlenswert. Die frischen Eier werden einzeln gleichmäßig mit Vaseline bestrichen und luftig aufbewahrt. Sie sind gänzlich von der Luft abgeschlossen, bewahren einen reinen Geschmack und schmecken wie frische.

Am billigsten, einfachsten und schnellsten ist das altbekannte, lang geübte Einlegen in Kalk, indem man aus frischgelöschtem Kalk mit Wasser Kalkmilch in der Konsistenz süßen Rahms herstellt und die Eier hineinlegt. Vorzuziehen ist aber das Einlegen in Wasserglas, denn Kalk Eier erhalten leicht eine brüchige Schale und nehmen einen leicht laugenhaften Geschmack und Geruch an, sie können nicht als gesottene oder gebackene Eier aufgetischt werden. Zum Einlegen in Wasserglas rechnet man 1 Liter Wasserglas auf 10 Liter Wasser, man gießt die Mischung einfach über die in ein passendes Gefäß gelegten Eier, die man wie frische, von denen sie sich weder im Aussehen noch Geschmack unterscheiden, in allen Formen verbraucht.

Zu beachten ist noch, daß die im Mai, Juni und Juli gelegten Eier sich überhaupt nicht zum Einlegen eignen, da die Hühner in diesen Monaten am meisten zum Brüten geneigt sind, am besten sind August- und Septembereier.

Wenn wir von Eiern sprechen, so meinen wir fast immer das Hühnerei, das in unserer Küche die Hauptrolle spielt; Gänse-, Enten- und Putereier sind nicht so beliebt, vor allem aber nicht so reichlich vorhanden, wer sie jedoch preiswert bekommen kann, sollte diese Eier in der Küche so oft wie möglich verwenden, 1 Enteneigelb entspricht $1\frac{1}{2}$ Hühnereigelb, 1 Gänseeigelb $2\frac{1}{2}$ Hühnereigelb und ein Putereigelb 2 Hühnereigelb. Die Putereier schmecken vortrefflich gesotten. Andere noch in unserer Küche vorkommende Eier, wie: Perlhuhn-, Möven- und Kibitz-eier und die fischeier (Kaviar) sind Leckerbissen und gehören zur Luxusnahrung.



Unsere Getränke.

Die Vorräte, welche unsere Speisekammer noch birgt, sind Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakaο, Bier und Kochwein, sie alle geben uns mehr oder minder bekönnliche Getränke.

Der Mensch will nicht nur essen, er will auch trinken und die verschiedenen Getränke sind für die Ernährung nicht ohne Bedeutung, wenn sie auch mit wenigen Ausnahmen nicht zu den Nahrungsmitteln, sondern zu den Genuß- oder Nervenreizmitteln gehören.

Die größte Ausnahme bildet die Milch, die eine der wertvollsten und leichtest verdaulichen Nahrungsmittel für den menschlichen Körper ist. Für den Säugling ist sie sogar das Ideal der Nahrung, während sie für den arbeitenden Erwachsenen die einzelnen Nahrungsstoffe nicht in der geeigneten Mischung enthält, sodasß dieser nicht ausschließlich von Milch leben kann. Trotzdem bleibt ihr Nährwert derselbe hohe und die Milch ist nach ihrem Nährgehalt eines der preiswertesten Nahrungsmittel — vorausgesetzt, dasß man sie unversehrt erhält. Leider aber ist die Milch, besonders in großen Städten, das am häufigsten verfälschte Nahrungsmittel. Die meisten Fälschungen bestehen aus Entfetten und Tausen reiner Milch mit Wasser, besonders mit Wasserzusatz wird am meisten gefälscht, nach Untersuchungen des Reichsgesundheitsamtes beträgt der Wasserzusatz oft 45—50 %. Gute Milch soll eine gelbliche, nicht blauweiße Farbe zeigen, vollkommen undurchsichtig sein und einen süßen, nussartigen Geschmack zeigen. Zur Prüfung der Milch nach ihrem Fettgehalt und ihrer Güte gibt es verschiedene Milchprüfer, wie zum Beispiel den Heeren'schen Milchprüfer, der in der „Chemie des häuslichen Lebens“ ebenso wie eine andere Milchprüfungsmethode schon genauer besprochen ist. Für eine einfache Prüfung kann man außerdem mancherlei physikalische Erscheinungen benutzen, beispielsweise wird ein Tropfen fetter Milch beim Einträufeln in reines Wasser untersinken oder beim Auströpfeln auf den Fingernagel eine halbkugelige Form mit undurchsichtigen Rändern behalten. Eine Verfälschung der Milch mit Stärke oder Mehl ist leicht zu erkennen, wenn man einige Tropfen Jodtinktur zu einer Milchprobe gibt und sie damit unrührt; tritt eine blaue Verfärbung ein, ist sie mit den angegebenen Dingen versetzt. Völlige Frische der Milch, die für Kinderernährung von großer Wichtigkeit ist, ist durch rotes oder blaues Lackmuspapier sicher zu erkennen, benetzt man solches Papier mit Milch, so ist bei frischer Milch das rote Lackmuspapier nicht stark gebläut, das blaue nicht deutlich gerötet.

FrISChe ungekochte und gekochte, wieder erkaltete Milch muß stets in sauberen Glas-, Porzellan- oder Steingutgefäßen verdeckt aufgehoben werden, doch darf der Verschluß nicht durch einen luftabschließenden Deckel gebildet werden, da Geruch und Geschmack bei luftdichtem Abschluß leiden, am besten legt man ein durchbrochenes Drahtgitter über die Milch.

Um das Sauerwerden der Milch, das zumeist in heißer Jahreszeit leicht eintritt, zu vermeiden, ist vor allem das Gefäß, in dem die Milch aufgekocht und aufgehoben wird, auf's peinlichste sauber zu halten, beide Geschirre sollen stets mit heißem Sodawasser gereinigt und mit heißem, klarem Wasser gespült werden, ist aber die Milch einmal in einem Geschirre sauer geworden, muß dieses nach der

Reinigung 1 Stunde mit Sodawasser ausgekocht werden, auch muß der Topf, bevor er wieder zum Aufbewahren benutzt wird, wieder völlig erkaltet sein. Gefochte Milch sauert rasch, wenn man sie nach dem Abkochen nicht sofort auf ganz niedrige Temperatur abkühlt, man stellt den Topf mit der Milch in wiederholt erneuertes kaltes Brunnenwasser oder noch besser in Eis, aufbewahrt wird alle Milch möglichst kühl. Vielfach wird als Schutz gegen zu rasches Sauerwerden der Milch der Zusatz von etwas doppeltensaurem Natrium zur Milch empfohlen; besser erfüllt trockene Salicylsäure den Zweck. Man rechnet davon $\frac{1}{2}$ g auf 1 Liter Milch. Die Salicylsäure wird am besten mit 5 g Milchzucker in einem Porzellanmörser fein verrieben, bevor man sie der Milch zusetzt, sie verteilt sich dann leichter, ist in der Milch besser löslich und in der Wirkung sicherer. Auch für Kaffeesahne ist es gut, wenn man sie in heißer Jahreszeit vor dem Säuern schützt; man löst zu $\frac{1}{2}$ Liter Sahne 100 g Zucker in wenig Wasser und kocht die Lösung einige Minuten. Die Sahne wird ebenfalls aufgekocht und mit dem Zuckersaft vermischt, worauf man die Sahne recht rasch abkühlt, in eine Flasche füllt und diese mit einem Wattebausch schließt. An kühlem Orte läßt sich derart vorbereitete Sahne selbst in heißer Zeit mehrere Tage aufbewahren.

Kaffee, Tee, Schokolade und Kakaο geben uns aromatische, und zugleich alkaloidhaltige Genußmittel, die in ihrer Wirkung auf das Nervensystem eine gewisse Ähnlichkeit mit den alkoholischen, später noch berücksichtigten Getränken haben. Ihre anregende Wirkung üben sie durch stickstoffhaltige organische Basen (Alkaloide), durch aromatische Stoffe, die durch Zubereitung gelöst werden, und durch geringe Mengen ätherischer Öle und einiger Kalisalze aus. Diese Getränke sind zwar nur Genußmittel, aber — wenn wir ihrem Genuß nicht im Übermaße huldigen — wahre Menschenfreunde, die unserem Organismus über manche Schwierigkeiten hinweghelfen.

Wohl kein Getränk ist so allgemein verbreitet und geschätzt wie der K a f f e e. Es gibt im Handel 36 Kaffeesorten, die zu kennen keiner Hausfrau möglich ist, ebenso ist leider kein untäuschbares Kennzeichen guter oder schlechter Ware anzugeben. Vielfach glauben die Hausfrauen in der Farbe der Kaffeebohnen die beste Beurteilung der Ware zu haben, aber ganz abgesehen von der Möglichkeit künstlicher Färbung ist die gelbliche, braune, grünlich- oder bläulich graue Farbe nur ein Zeichen für die Dauer der Sonneneinwirkung beim Trocknen der Bohnen. Auch der Glaube, daß der Kaffee um so besser, je heller er ist, ist falsch, denn jeder, auch der schlechteste Kaffee, wird durch langes Liegen immer heller. Eher ist schon der Name, obzwar er ja auch nur Schall und Rauch sein kann, ein Gradmesser für die Güte der Kaffeesorte.

Alle arabischen Kaffeesorten — darunter der berühmte M o f f a k a f f e e aus Yemen — sind unerreicht in Wohlgeschmack und Aroma und demgemäß am höchsten im Preis. Der arabische Kaffee hat sehr kleine, gedrückte, harte, blaugelbe, ins grünliche schillernde Bohnen, die stets unzerbrochen sind. E c h t e n Mokka dürften wir alle kaum getrunken haben, es werden nur 7—8 Millionen Pfund hervorgebracht, aber eine Billion Pfund verbraucht, was alles da an guten Kaffeesorten unter der Marke Mokka in den Handel gebracht wird, vermag ein jeder aus der vergleichenden Aufstellung der Produktion und des Konsums zu erkennen. Fast ebenso schön, aber auch ebenso selten wie echter Mokka ist der B o u r b o n k a f f e e aus Reunion.

Am bekanntesten und mit Recht hochgeschätzt ist der Javakaffee, dessen beste Sorte bei uns als Mokka verkauft wird. Diese Sorte gehört zu den Kleinbohnigen, 9 bis 10 mm langen Kaffees, die eine gelbgrüne Farbe und eine im Samen sehr schmale Rinne haben. Der übrige Javakaffee kommt sowohl in blaugrünlichen, wie blauen, gelben und braunen Sorten vor, die beiden letzteren gelten für die feinsten; alle diese Javabohnen sind viel größer als die des Mokka. Neben Java ist Ceylon-Kaffee zu empfehlen, trefflich ist auch der Menadokaffee von der Insel Celebes, der dem Java beinahe gleichkommt, auch die vom ostindischen Festland stammenden Sorten: Myavre-, Bombay- und Madraskaffee sind ausgezeichnet. Cuba- und Domingo-Kaffee von der Insel Haiti ist gut und der früher recht wenig gute brasilianische Kaffee ist infolge verbesserter Kultur mit Recht beliebt geworden, unter ihnen ist verlesene Santos und Campinas überall bekannt. Außerordentlich fein im Geschmack ist der aus Deutsch-Ostafrika seit ein paar Jahren eingeführte Usambarakaffee, der in verschiedenen Sorten in den Handel kommt. Der Perlkaffee der Plantage Nguelo, wie auch die flache Kaffeesorte derselben Pflanzung, können als hochfeine Sorten gelten, aber auch der billigere Usambarakaffee ist gut, die deutschen Hausfrauen sollten diesen deutschen Kaffees ihre besondere Aufmerksamkeit schenken und durch deren Kauf deutsche Arbeit und deutsches Kapital unterstützen.

Ein Einkauf im Großen kann besonders bei Kaffee empfohlen werden, da dieser durch das Lagern infolge der Nachreife bedeutend gewinnt, sodaß selbst geringe Kaffeesorten sich auffallend verbessern. Man muß diesen Kaffee in einer mit Papier bedeckten Tonne an kühlem, trockenem, luftigem aber lichtlosem Raum aufheben.

Eine Verfälschung des Kaffees in rohem Zustande ist selten, das Beimengen von grobem Quarzgeröll des Meeresstrandes, das den Bohnen in der Farbe sehr ähnlich ist, kommt allenfalls vor; weitere Verfälschungen aber sind ausgeschlossen, dagegen färben die Großhändler fast immer den Kaffee, da ungefärbter Kaffee derartig ungleichmäßig aussieht, daß keine Hausfrau ihn ohne das größte Bedenken kaufen würde. Bei geröstetem Kaffee ist eine Vermischung mit minderwertigen Bohnen wohl die leichteste Verfälschungsart; Kunstkaffee, den ganze Fabriken in Osterreich nach Professor Vogels Angaben aus geröstetem Eichel- und Getreidemehl herstellen sollen, oder gar aus Kaffeezusatz und Mehlteig bilden, kommt doch wohl selten im deutschen Handel vor. Dagegen ist eine Erhöhung des Gewichts gebraunter Kaffeebohnen sehr oft gang und gäbe. Alle mit konzentrierter Zuckerslösung besprengten Kaffeebohnen werden durch dies Verfahren 5 bis 10 % schwerer und erhalten 5 % Wasser mehr als die ohne Zusatz gerösteten. Am schlimmsten ist die Verfälschung des gebrannten, gemahlten Kaffees, in den man Sichorien, Runkelrüben, Eicheln, Erdmandeln, Dattelferne, Spargelsamen, gebrannten Roggen und mancherlei andere fremde Bestandteile gefunden; keine Hausfrau dürfte sich mit Recht als so „unvernünftig“ darstellen und gemahlten Kaffee kaufen. Wenn aber irgend welche Verhältnisse sie zum vorübergehenden Einkauf zwingen sollten, muß sie zur Probe eine Messerspitze voll in Wasser einrühren; nur bei gefälschtem Kaffee nimmt dieses Wasser eine trübe, dunkle Färbung an.

Für die Herstellung eines guten, braunen Trankes ist das richtige Rösten wichtig. Erst durch dieses Rösten entwickelt sich das Aroma als Zerlegungsprodukt der Gerbsäure und des Fettes der Kaffeebohnen. Vor dem Brennen müssen die

Kaffeebohnen stets gewaschen werden, schon weil, wie wir bereits sagten, aller Kaffee gefärbt ist, aber auch um die sogenannten *Fettbohnen*, von denen eine einzige den Inhalt eines ganzen Brenners voll Kaffee verderben kann, sorgfältig entfernen zu können. Diese Fettbohnen schwimmen auf dem Wasser. Der gewaschene Kaffee wird zwischen Tüchern getrocknet und muß dann bei mäßiger Wärme von jeglicher Spur von Feuchtigkeit befreit werden. Das Rösten muß vorsichtig geschehen, zu schwach gebrannter Kaffee schmeckt fade und säuerlich, zu stark gebrannter streng und bitter; beide haben kein Aroma, das bei zu schwach gebranntem Kaffee sich noch nicht entwickelt, bei zu stark geröstetem sich aber schon wieder verflüchtigt hat.

Der Kaffee muß stets in geschlossenen Trommeln ohne Öffnen des Deckels geröstet werden und zwar bei gleichmäßigem Feuer; die fertigen Bohnen müssen eine zimmetrote bis kastanienbraune Farbe zeigen, je nach der Feinheit der Sorten, feinere Sorten müssen heller als gewöhnlicher Kaffee gebrannt werden. Das Knistern und Knacken der Bohnen zeigt die Vollendung des Röstprozesses an. Will man das Verdunsten der aromatischen Stoffe verhindern, streut man auf je $\frac{1}{2}$ Kilo gebrannten Kaffee 15 g feinen Puderzucker und schüttelt die Bohnen in dem Röster noch gut damit durch. Nach dem Rösten müssen die Bohnen auseinandergeschüttelt und oft geschwenkt werden; versäumt man dies, bräunen die aufeinanderliegenden Bohnen nach und fangen an zu schwitzen, sie werden also zu dunkel und zäh. Aufgehoben wird der Kaffee in möglichst dicht schließenden Porzellan- oder Blechbüchsen.

Am wichtigsten ist die richtige Kaffeebereitung, die zwar gute Kochbücher lehren, aber die nur selten von den Hausfrauen befolgt wird, die gerade in der Kaffeebereitung unglaublich sündigen. Guter Kaffee muß eine tiefbraune, nicht eine hellbraune Farbe haben. Man rechnet für starken Kaffee auf 1 Teil Kaffee 8 bis 10 Teile Wasser, der letztere Kaffee ist aber schon recht dünn. Besser aber ist dünner reiner Kaffee als mit Zusatz dunkel gefärbter Kaffee, der manche rätselhafte Darmerkrankung verschuldet. Und dieser Kaffeezusätze, Kaffeegewürze, Kaffeeessenzen, Sparkaffees gibt es eine ganze Menge mit den verlockendsten Namen, die ehrliche Sichorie und die geröstete Feige sind immer noch den andern Kaffeezusätzen vorzuziehen, von deren Bestandteilen die Hausfrau keine blasse Ahnung hat. Der Chemiker aber dürfte ihr meist nachweisen, daß geröstete Feigen, gebrannter Zucker und dergleichen die einfachen Bestandteile sind, für die man im Verhältnisse zu ihrem Wert einen ungeheuren Preis bezahlt. Eine sparsame Hausfrau, die ohne Kaffeezusatz nicht auszukommen glaubt, tut gut, sich selbst Feigen zu diesem Zwecke zu rösten oder Zuckerfarbe zu bereiten, beides sind nicht nur die billigsten, sondern auch die wohlgeschmeckendsten Zusätze.

Außer der Menge der Kaffeebohnen kommen aber noch andere Dinge zur Erzielung guten Kaffees in Betracht. Vor allem spielt das Wasser eine Hauptrolle. Mit hartem Wasser läßt sich niemals guter Kaffee bereiten, das Wasser muß weich sein; man setzt hartem Brunnenwasser deshalb eine ganz kleine Prise doppeltkohlen-saures Natrium zu. Das Wasser, welches man zur Bereitung des Kaffees benutzt, muß wirklich den Siedepunkt, 100° C. erreicht haben und mit dem so fein wie möglich gemahlene Kaffee nur kurze Zeit in Berührung bleiben; die früher beliebte Methode, Kaffee wirklich zu kochen, ist falsch, da die aromatischen Stoffe verloren gehen und die Röstbitterstoffe gelöst werden, sodaß der Kaffee einen unangenehmen, bitterscharfen Geschmack bekommt. Am besten filtriert man den Kaffee durch einen mit Filtrier-

papier ausgelegten verschlossenen Porzellantrichter langsam mit sprudelnd kochendem Wasser oder benutzt eine der praktischen Kaffeemaschinen, von denen es die verschiedensten Systeme gibt; am besten bewährt haben sich die Karlsbader-, die



Eick'sche Kaffee-Maschine.

Universal- und die Eick'sche Kaffeemaschine. Riechen darf man den Kaffee nicht, wenn er gekocht wird; wo dies der Fall ist, ist das Schönste vom Kaffee schon in die Luft entwichen.

Als Zusatz zum Kaffee gibt man bei uns Zucker, Milch oder Sahne, in Norwegen ein Gläschen Likör, in Frankreich oft Rum und in Wien einen Teelöffel Kognak. Die Zutat von Zucker und Sahne gibt dem Kaffee einen gewissen Nährwert, ein Zusatz von Spirituosen ist gesundheitschädlich, da dieser die ohnehin erregende Wirkung des Kaffees steigert. Herzleidende, Nervenschwache und an Schlaflosigkeit leidende Menschen dürfen überhaupt keinen Kaffee trinken; dagegen gilt Kaffee in kalten feuchten Gegenden als Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten, kalt genossen bei Märschen als treffliches Durstlöschungsmittel. Einen Ersatz von Kaffee gibt es nicht; mögen noch so viele Anpreisungen dies verkünden, die aus malzmäßig verarbeiteten gerösteten Roggen, Weizen oder Gerste hergestellten Kaffees haben nicht die Wirkungen des Kaffees; wo man sie an dessen Stelle genießt, spricht Sparsamkeit oder Gesundheitsrückzicht für ihren Genuß, sie sind nicht zu verwerfen, da diese sogenannten „Kaffees“ ganz gut schmecken, einigermaßen nähren und keinerlei schädliche Nebenwirkungen haben.

Nicht so allgemein beliebt wie der Kaffee, der das deutsche Volksgetränk genannt werden kann, ist der Tee, der in China und Japan seit den ältesten Zeiten der Nationaltrank ist, ein gastronomischer Schriftsteller nennt ihn den Wein der Chinesen. Erst im 17. Jahrhundert lernten ihn Holländer und Russen kennen, danach Frankreich und England; in Deutschland wird er zuerst in einer Apothekertage der Stadt Nordhausen genannt.

Der Teestrauch ist ein naher Verwandter der Kamelie, Indien soll seine Ursprungsheimat sein, wild wächst er nur in Assam in großen Wäldern, während er in China, Japan, Java, am Südsüdhang des Himalaja, bei Rio de Janeiro, Madeira und zum Teil auch in unsern Kolonien angebaut wird.

In China sollen über 100 Teesorten bekannt sein, bei uns unterscheiden wir nur die zwei Hauptsorten, den grünen und schwarzen Tee und von diesen mehrere Untersorten. Der grüne Tee, der mehr aufregende Stoffe als der schwarze Tee enthält, wird bei uns wenig gekauft. Die feinste Sorte desselben ist der Kaisertee, der fast ungerollte Blätter hat, er bleibt in China dem kaiserlichen Hof vorbehalten, dann folgt der Haysantee oder Frühlingsblüte mit 3- bis 5 cm der Länge nach stark gerollten Blättern, darauf der Gupowder (Schießpulvertée) mit kugelig gerollten Blättern und als geringste Sorte der Tonkaitee.

Der feinste schwarze Tee ist der Pecco, deutsch „weißes Haar“, dessen helle kurze Blättchen mit weißem Flaum bedeckt sind, dann folgt Souchong, deutsch „kleine Pflanze“, mit kleinen weißbraunen Blättern, darauf Powchong, „gefaltetes Blatt“ und zuletzt Congo, „Arbeit“, welcher trotz größerer Blätter dem Souchong äußerlich ähnelt.

Für die Güte des Tees kommt die Erntezeit, die Verpackung und der Transport in Betracht. Drei-, ja sogar viermal erntet der Chinese den Tee, die erste Ernte im April und Mai bleibt im Lande, die zweite Ernte im Juli liefert für uns den besten Tee, die späteren Ernten geben minderwertige Ware mit harten Blättern.

Der Tee, der auf dem Landwege durch Rußland eingeführt wird, bewahrt sein Aroma besser, als der auf dem Seewege zu uns kommende Tee, mag er noch so sorgfältig verpackt sein. Von diesem sogenannten Karawanentee kostet das Kilo aber an die 70 Mark, gewöhnliche Sterbliche müssen also auf diesen kostbaren Tee verzichten.

Der grüne und der schwarze Tee stammen von derselben Pflanze, nur die Behandlung der Blätter ist verschieden. Bei dem grünen Tee welken die Blätter auf Bambushorden, sie werden dann 5 Minuten in Kesseln auf rauchlosem Feuer getrocknet und auf glatten Tafeln mit den Händen ausgerollt. Dann erst werden die Blätter in mäßig erhitzten eisernen Pfannen 1½ Stunden geröstet. Durch dies schnelle Verfahren bleibt die grüne Farbe erhalten. Der schwarze Tee dagegen wird einen ganzen Tag getrocknet, gedrückt, geknetet und gerollt und in Haufen aufgeschichtet, damit die Blätter in Gärung geraten und eine dunkle Farbe annehmen. Sie werden dann in eisernen Mulden erhitzt, gerollt und in flachen Körben über Kohlenglut getrocknet.

Weit öfter als der Kaffee wird der Tee verfälscht; nach den Untersuchungen des Nahrungsmittelamtes in Berlin weitaus am meisten durch Vermischung mit gerbstoffhaltigen, einheimischen Blättern, z. B. Weiden-, Eschen-, Erdbeerblättern und andern fremden Dingen. Auch ein Färben des Tees ist hin und wieder festgestellt worden, eine Vermischung teurer Sorten mit minderwertigen natürlich ebenfalls oft zu finden. Man sollte den Tee stets aus großen renommierten Geschäften, nie aus irgend einem kleinen Geschäft beziehen. Wo der Tee der Hausfrau verdächtig erscheint, kann sie mit Hilfe der Lupe wenigstens feststellen, ob keine Fremdkörper wie Stengelreste, Holzsplinterchen und dergleichen im Tee enthalten sind, wenn sie die Probe auf einen glatten weißen Papierbogen ausbreitet; Tee aus einheimischen Blättern kann man ebenfalls erkennen, wenn man die Teeprobe kocht und abkühlen läßt, echter Tee wird beim Abkühlen trüb und milchartig, der gefälschte Tee bleibt durchsichtig. Die künstliche Färbung von Tee aber kann man feststellen, wenn man ein wenig von dem Tee aufweicht, und das mit den Fingern über ein Stück weißes Papier wegreibt; man darf auf dem Papier alsdann keine bestimmte Farbe erkennen.

Um das Aroma des Tees zu erhalten, muß der Tee an trockenem Ort dunkel und luftdicht verschlossen, fern von riechenden Stoffen aufgehoben werden, wobei man die Büchsen, wenn sie neu in Gebrauch genommen werden, vorher aromatisieren muß, d. h. man muß in ihnen einen starken Teeaufguß erkalten lassen.

Um wichtigsten aber ist die richtige Zubereitung des Tees. Man kann eine gute Tasse Tee nur sachgemäß herstellen, wenn man die Bestandteile des Tees, deren Lösung im Wasser und ihre Wirkung auf den menschlichen Körper kennt. Der Tee erhält seinen charakteristischen Geschmack durch ätherisches Öl, von dem er 1 Prozent, durch Tein, von dem er 3 Prozent und durch Tannin (Gerbsäure) von dem er 16—18 Prozent enthält. Etwa 33 Prozent aller Stoffe des Tees lösen sich in kochendem Wasser und zwar 1,5 Prozent Tein, 9,5 Prozent Eiweißsubstanz, 11,5 Prozent Gerbsäure, 7,15 Prozent stickstofffreie Extrastoffe und 3,5 Prozent Asche. Da der Tee nun überhaupt nur 16 Prozent Gerbsäure enthält, so geht beim Aufbrühen mit kochendem Wasser und dem üblichen fünf- bis achtminütigen Ziehenlassen fast alle Gerbsäure in den Tee über, der dadurch dunkel an Farbe und bitter im Geschmack wird. In Wirklichkeit ist ein Wohlgeschmack nur vorhanden, wenn allein die aromatischen Stoffe gelöst werden, die Gerbsäure aber größtenteils ungelöst bleibt, wie dies beim Ausziehen des Tees bei einer Zeitdauer von 1 Minute geschieht und wie dies in China, Japan und Rußland auch richtig geübt wird.

Der Chinese verlangt für Bereitung trefflichen Tees außerdem nicht nur weiches, sondern auch fließendes Wasser; wichtiger ist es aber, daß das Wasser genau im kochenden Zustande zur Verwendung kommt, denn es ist weder kurz vor, noch gleich nach dem Kochen brauchbar, auch darf man nie schon einmal gekochtes Wasser wieder zum Kochen bringen und zur Teebereitung benutzen, da das Getränk dann fade und abgestanden schmecken würde.

Metallkannen darf man nicht eher in Gebrauch nehmen, bis man den Metallgeruch völlig entfernt hat, indem man die Kanne fünf bis sechs Tage mit benutzten Teeblättern und kochendheißem Wasser füllt und damit eine Stunde stehen läßt.

Tee sollte nicht, wie es oft geschieht, mit Milch oder Sahne genossen werden, denn das Eiweiß der Milch bildet mit dem Gerbstoff des Tees zusammen eine lederartige, zähe Masse im Magen, die schlecht verdaut wird; am meisten tritt das Aroma des Tees ohne jeglichen Zusatz hervor, zum Versüßen ist heller Kandiszucker am feinsten, während der Zusatz von Rotwein, Zitronensaft oder Rum sich mit dem Aroma des Tees harmonisch verbindet. Die Wirkung des Tees auf den menschlichen Körper ist eine dem Kaffee ähnliche, da das Alkaloid des Tees, das Tein, dieselben Eigenschaften wie das Kaffein hat.

Neben Kaffee und Tee sind Kakao und Schokolade zwei beliebte Getränke. Kakao war das einstige Nationalgetränk der Amerikaner und wird, wie auch die Schokolade, aus dem Samen des Kakaobaumes, dessen Heimat das tropische Amerika ist, bereitet. Angebaut wird dieser Baum in Mexiko, in Zentral- und Südamerika, in Westindien, auf einigen afrikanischen Inseln, in unserem deutschen Kamerun, und in Asien auf den großen Sundainseln wie auf den Philippinen. Die Kakaosamen werden vom Fruchtfleisch befreit, etwa vier Tage einer Gärung überlassen und dann mehrere Tage an der Sonne getrocknet. Die ursprünglich weißen Samen werden dann dunkler und sind von brauner, in's rote, gelbe oder graue spielender Farbe, sie verlieren den herben Geschmack und haben ungefähr die Größe einer Mandel. Die gerösteten Bohnen werden zerrieben und erwärmt und bilden dann die Kakaomasse, welche man durch Pressen entfettet und entölt und durch

Behandlung mit Pottaschenlösung zu dem leichtlöslichen Kakaopulver verarbeitet. Das zurückbleibende Fett, die Kakaobutter, wird zur Bereitung von Salben verwandt, die Schalen, welche man röstet, geben den sogenannten Kakaotee, der ein schadloses, aber auch fades Getränk liefert, das mehr und mehr außer Gebrauch zu kommen scheint. Von den löslichen Kakaopulvern haben lange Zeit die holländischen den größten Ruf besessen, sie werden aber vom deutschen Kakao renommierter Firmen völlig ersetzt; neuerdings kommt auch deutscher Kamerunkakao in den Handel, der ebenfalls ausgezeichnet ist (Kenner behaupten, daß Kamerun einmal das „gelobte Land“ der Kakaobohnen werden wird) und ein außerordentlich feines Aroma hat. Die patriotische Hausfrau sollte vor allem diesen deutschen Kakao und die deutschen Kolonialschokoladen kaufen, sie unterstützt dadurch die deutschen Kolonien, wie es ihre Pflicht ist und nicht mit uns rivalisierende Kolonialstaaten, wie es sonst der Fall sein würde.

Die Schokolade entsteht durch Vermischen der reinen Kakaomasse mit Zucker, wobei man den Kakao erwärmt und zu breiiger Beschaffenheit bringt und ihn in diesem Zustande auch würzt oder mit medizinischen Präparaten versetzt.

Die fertige Schokoladenmasse wird in Formen gedrückt, geglättet, zum Erkalten gebracht und dann verpackt. Feinste Schokoladen enthalten die gleiche Menge Kakaomasse und Zucker, geringere Sorten mehr Zucker, ganz billige Sorten auch etwas Mehlaufsatz, sie dürfen nach dem Nahrungsmittelgesetz dann aber nicht als reine Schokolade verkauft werden. Deutsche Schokolade, welche mit der Reinheitsmarke versehen ist, garantiert den Hausfrauen unverfälschte Ware, die man bei ausländischen Fabriken nicht gewährleisten bekommt.

Die Schokolade kann durch mancherlei Dinge verfälscht werden, es kann ihr Mehl, Kartoffelstärke, feines Kastanienmehl, geriebene Eicheln und dergleichen Dinge mehr zugesetzt sein, auch kann sie statt des echten Gewürzes, besonders statt der Vanille, Vanillin als Würze enthalten.

Kakao und Schokolade wirken viel weniger anregend als Kaffee und Tee, auch zeichnen sich diese erstgenannten Getränke durch bedeutend größeren Nährwert aus, sodasß man sie nicht einfach als Genußmittel bezeichnen kann; wenn sie mit Milch und Ei vermischt werden, gestalten sie sich sogar zu einem guten Nahrungsmittel.

Zu den alkoholischen Getränken gehört das Bier, welches von allen Schichten der Bevölkerung genossen und wohl in keiner Speisekammer fehlen wird.

Man unterscheidet die Biere nach Farbe und nach Art der Gärung und hat weiße, helle und dunkle Biere und außerdem ober- und untergährige Biere. Zu den letzteren gehören alle stärkeren Biere, also: die Lager-, Doppel-, Bock- und Exportbiere, zu den ersteren die leichten Braun- und Dünnbiere. In Deutschland gibt es ungezählte Brauereien, jedes Städtchen hat eine solche, die ein gutes helles oder dunkles Lager-, Doppel- und Bockbier braut; berühmte Biere sind das Erlanger, Münchener, Nürnberger und Kulmbacher Bier. Daneben hat man Biere, die nur in ihrem eigentlichen Brauort und dessen Umgegend eine Rolle spielen, in's weitere Vaterland aber nur vereinzelt gedrungen sind, wir erinnern an das Berliner Weißbier, die Leipziger Gose, das Lichtenhainer- und Gräzherbier, das Bremer Seefahrtsbier und die Braunschweiger Mumme; erwähnen müssen wir auch die englischen Biere Porter und Ale.

Ein gewisser Nährwert, der aber kaum größer als der des Obstes beispielsweise ist, kann dem Bier nicht abgesprochen werden, denn es enthält sowohl unorganische Nahrungsstoffe (Salze) wie organische Nahrungsstoffe (Zucker, Dextrin, Gummi, wenig Eiweiß und Fett). Da man jedoch große Mengen von ihm genießen müßte, um nur einen Teil der zur Erhaltung nötigen Nahrungsstoffe zu decken, ein so großer Genuß neben sehr hohem Preis aber nur auf Kosten der Gesundheit möglich ist, so ist das Bier trotz der in ihm enthaltenen Nährstoffe lediglich als Genußmittel zu bezeichnen. Für die Gesundheit des Volkes bedeutet das Bier einen Segen, weil es den Mißbrauch des Branntweins einschränkt. Ein mäßiger Biergenuß ist allen gesunden Erwachsenen meist zuträglich, ein übermäßiger aber von schädlichen Folgen, er erzeugt große Fettmassen und Aufschwemmung des Körpers und macht den Geist schwerfällig und träge.

Vom Kochwein, der in kleiner Menge in einer besseren Speisekammer ebenfalls vorrätig sein dürfte, reden wir, wenn wir im Weinkeller angelangt sein werden.



Die Gewürze.

Ganz ohne Gewürz zu kochen, wäre ein Fehler, denn die Wissenschaft hat nachgewiesen, daß die Gewürze zu der Verdauung der Nahrungsmittel beitragen, die sie in Geruch und Geschmack verbessern. Nur muß sich jede Hausfrau vor dem Zuviel hüten, denn alle zu scharfen und zu stark gewürzten Speisen wirken auf Magen und Darm schädlich.

Jede Speisekammer wird einen Vorrat an Gewürzen besitzen, die, jede Sorte für sich, in kleinen, gut verschlossenen Gefäßen aufgehoben werden; am besten sind kleine Porzellantönnchen oder auch gut schließende Holzkästchen. Niemals aber darf man Gewürze lose in Tüten oder Papierumschlägen aufbewahren, sie verlieren gar bald ihr Aroma. Alle Gewürze soll man in ganzem Zustande kaufen, denn von allen Dingen, die wir für unsere Küche kaufen, sind die meisten zerkleinerten Gewürze verfälscht. Die Untersuchungen haben festgestellt, daß von pulverisierten Gewürzen bis 50 Prozent mit fremden Bestandteilen, wie mit gerösteter Brotrinde, Mandelfleie, gemahlenem Zigarrenstängelholz, Getreide- und Hülsenfruchtmehlen, Siegellackstaub, Gewürzabfällen, Knochenmehl, Kakaoschalen versetzt waren. Erklärlich wird danach den denkenden Hausfrauen auch das Wunder sein, daß die Gewürzpulver meistens billiger sind als ganze Gewürze. — Bei den Gewürzen bildet die Frische ihre Güte, diese Frische stellt man durch Geschmacksprobe leicht fest, denn der Unterschied der Schärfe oder des Aromas tritt deutlich hervor.

Man teilt die Gewürze in fünf Klassen, in die Wurzelgewürze, die Zwiebelgewürze, die Rindengewürze, die Stengel- und Blattgewürze und Blüten- und Fruchtgewürze.

Zu den Wurzelgewürzen gehören die Petersilie, der Sellerie, der Meerrettich und der ausländische Ingwer.

Die Petersilie ist nur als Schnittpetersilie als Gewürz zu betrachten, welches die mannigfachste Verwendung findet, auch nur die Sellerieblätter, nicht die Knollen, dienen als Würze, allerdings in weit geringerem Maße als die Petersilie und der Meerrettich, der ein treffliches Gewürz für fette Speisen ist. Ein ausländisches Gewürz ist der Ingwer, der aus Ostindien stammt. Die Knollen

des Wurzelstockes werden aus der Erde genommen, zerschnitten und getrocknet und in zackigen oder flachgedrückten Stücken in den Handel gebracht. Der geschälte weiße Ingwer ist dem gebrühten braunen Ingwer vorzuziehen. Guter Ingwer muß wurmfrei, schwer und staubfrei sein, auch nicht brechen, er kam im ganzen Zustande nicht verfälscht werden, wird dagegen in Pulverform mit Mandelfleie und Hülsenfruchtmehl versetzt gefunden.

Unter die Zwiebelgewürze rechnet man Zwiebeln, Schalotten, Porree, Schnittlauch und Knoblauch.

Die Zwiebel kommt in vielen Abarten vor, man hat runde und platte, rote, gelbe und weiße, sehr stark schmeckende und nur schwach schmeckende Zwiebeln. Sehr große Zwiebeln haben neben größerem Fleisch auch einen schärferen Geschmack als kleinere Zwiebeln. Die Schalotte ist feiner als die Zwiebel, sie wird in der besseren Küche deshalb auch der Zwiebel vorgezogen. Um Zwiebeln für den Winter aufzubewahren, trocknet man sie auf starkem Papier im Ofen und breitet sie flach im frostfreien Raum aus. Hoch aufeinander darf man Zwiebeln nicht schütten, damit sie nicht warm werden und keimen; die Schalotte unterliegt derselben Aufbewahrungsmethode.

Vom Porree oder spanischem Lauch hat man Sommer- und Winterporree, nur der letztere kommt für's Aufbewahren in Betracht, man schlägt ihn in Sand im kühlen Keller ein. Eine Spielart des Lauches ist der Perlllauch, von dem die kleinen, in der feinen Küche sehr beliebten Perlzwiebeln stammen.

Der Knoblauch endlich, der nur mit äußerster Vorsicht verwandt werden darf, ist ein Gewürz, das nur seine sehr beschränkten Freunde hat und deshalb in vielen Häusern garnicht benutzt wird.

Nur ein Rindengewürz, der Zimmet, dieser aber in ansehnlicher Menge, kommt für uns in Betracht. Der Zimmet kommt in verschiedenen Sorten vor, er stellt die trockene braune Rinde tropischer, lorbeerartiger Baumgewächse dar. Der beste Zimmet ist die im Schatten getrocknete Rinde der jüngsten Triebe des auf Ceylon wachsenden Zimmetbaumes. Die Kartenblattdünnen, einzelnen Rinden sind zu 5 bis 10 ineinandergeschoben und stellen so einen Zylinder dar, dessen Farbe blaß bräunlich gelb ist, meist mit zahlreichen, glänzenden Längsstreifen. Beim Zerbrechen biegt sich dieser Zimmet erst, bevor er zersplittert. Eine etwas geringere Sorte ist der Javazimmet, der dunkler, dicker und breiter zusammengerollt ist, im Geschmack dem Ceylonzimmet fast gleich kommt, während der Cayennezimmet und Bourbonzimmet nicht so fein sind. Diese Sorten bilden den echten Zimmet, während der Cassiazimmet, der oft im Handel vorkommt, vom Cassialorbeerbaum aus China, Sumatra, Java und Südamerika stammt und herbe und kampferartig ist, daher nur ganz entfernt an echten Zimmetgeschmack erinnert; er sollte im Haushalt überhaupt nicht verwendet werden. Nur ganzer Zimmet soll gekauft werden, da gepulverter Zimmet mit allen möglichen Verfälschungszusätzen versehen sein kann.

Sehr groß ist die Reihe der Blatt- und Stengelgewürze. Zu ihnen gehören: Dill, Kerbel, Bohnenkraut, Thymian, Majoran, Basilikum, Beifuß, Estragon, Boretsch, Pimpinella, Sauerampfer, Waldmeister und Lorbeerblätter. Für die Speisekammer kommen nur die im getrockneten Zustand zur Verwendung gelangenden Gewürze in Betracht. Die verschiedenen heimischen Wurzkrauter können wir uns selbst

trocknen, sie sind im Sommer für einen sehr niedrigen Preis zu erhalten. Man muß die Kräuter vom Stengel befreien, flach ausbreiten und langsam im mäßig warmen Ofen trocknen und dann sanft durch einen ziemlich groblöcherigen Durchschlag treiben. Die Kräuter behalten auf diese Weise den ihnen eigentümlichen Geruch und Geschmack, sie müssen in besonders gut schließenden Gefäßen aufgehoben werden.

In trockenem Zustande kaufen wir die Lorbeerblätter, die aus Südeuropa zu uns kommen. Als Zeichen ihrer Frische gilt eine gelblich grüne Farbe und keine allzu brüchige Beschaffenheit. Die Blätter dürfen nicht mehr an den Stengeln sitzen und müssen ganzrandig sein. Dunkelfarbige Lorbeerblätter sind alt, ausgezählte Lorbeerblätter sind aber überhaupt keine Lorbeerblätter.

Groß ist die Anzahl der Blüten- und Fruchtgewürze. Zu ihnen gehören: Pfeffer, gemischter Pfeffer, Piment, Gewürznelken, Muskatnuß, Cardamom Vanille, Curry, Kümmel, Coriander, Anis, Wacholderbeeren, Kapern, Oliven, Zitronen, Senf und Safran. Beim Pfeffer unterscheidet man schwarzen und weißen Pfeffer. Der schwarze Pfeffer ist die unreife Beere des Pfefferstrauches, der im südlichen Vorder- und Hinterindien wächst, der weiße Pfeffer dagegen die Beere im reifen Zustande. Schwarzer Pfeffer ist schärfer und brennender im Geschmack als weißer Pfeffer. Guter Pfeffer muß volle, nicht etwa mit kleinen Löchern versehene Beeren haben und völlig staubfrei sein, nur ganzer Pfeffer darf gekauft werden, unverfälschten gestoßenen Pfeffer gibt es im Kleinhandel überhaupt nicht.

Der spanische Pfeffer, unter dem Namen Paprika am bekanntesten, ist vom eigentlichen Pfeffer völlig verschieden, er stammt von der gemeinen oder langen Beißbeere. Die schalenförmigen Früchte sind anfangs grün, in der Reife aber glänzend rot, sie enthalten zahlreichen, gelben Samen mit brennendem, scharfen Geschmack, sodas der Gebrauch des Paprika größte Vorsicht erheischt.

Der Piment, auch Nelkenpfeffer, Neugewürz und Englisch Gewürz genannt, ist die unreife, getrocknete, daher etwas eingeschrumpfte Frucht des Nelkenpfefferbaumes aus Jamaika. Die Körner sind von ziemlich ungleicher Größe, haben eine graubraune bis graurotbraune Farbe und eine rauhe Oberfläche. Je kleiner der Nelkenpfeffer ist, um so gewürzreicher ist er. Die Gewürznelken sind die unentfalteten getrockneten Blüten und Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes, der in verschiedenen tropischen Gegenden, wie: Sansibar und Cayenne, heimisch ist. Gute Nelken müssen unzerbrochen und nicht zähe sein, sich etwas fettig, aber nicht feucht anfühlen. Sie müssen den Eindruck des Daumennagels noch leicht annehmen, und wenn sie unterhalb des Köpfcchens durchgeschnitten sind, bei festem Druck zwischen den Fingern ein Öltröpfchen austreten lassen.

Muskatnuß und Muskatblüte stammen beide vom Muskatnußbaum, der auf den Molukken wächst. Die Steinfrucht dieses Baumes birgt in fleischiger Hülle einen schwarzbraunen, ovalen, mehrfach gefurchten, inwendig marmorierten Samenkern: die Muskatnuß. Die Muskatblüte, richtiger Macis, ist der fleischige, vielfach zerschlitzte, safrangelbe Samenmantel der Muskatnuß, der diese umhüllt. Gute Muskatnüsse müssen schwer und ohne Wurmstiche sein, Macis muß dick, ölig, aber trocken sein und eine helle Farbe haben.

Cardamom stammt von einer Pflanze Vorderindiens, jede buschekerngroße, dreikantige, hellgelbgestreifte Fruchtkapsel dieser Pflanze enthält 20 bis 30 Samen, welche das Aroma enthalten, die Kapseln selbst sind ohne Geschmack.

Von großer Bedeutung für die Backkunst speziell ist die *Vanille*, die ein unvergleichliches Aroma besitzt. Sie ist die schotenförmige, einsamige Kapsel Frucht von mehreren Spielarten einer Orchidee, die als Schlinggewächs im tropischen Amerika wild wächst, anderweitig aber, wie in Mexiko, Java, Ceylon und Bourbon, angebaut ist. Die Schotenfrüchte werden vor der völligen Reife gesammelt, in kochendes Wasser getaucht, getrocknet und in Bündel von etwa 50 Stück in Blechdosen verpackt. Für den deutschen Handel kommt vorzüglich die Bourbonvanille in Betracht. Die Oberfläche der biegsamen, zähen, etwas gebogenen Frucht, die eine dunkelrotbraune bis schwarzbraune Farbe hat, ist mit tafelförmigen oder nadelförmigen Kristallen, die weiß und silberglänzend sind, bedeckt. Diese Kristalle enthalten das Vanillin, von dem die ganze Frucht durchdrungen ist. Gute Vanille ist weich und fettig, am besten wird sie in Glasröhren in feinem Zucker aufbewahrt. *Vanillezucker* darf man nur aus renommierten Firmen beziehen; sehr gut bewährt ist Dr. Wetker's und Dr. Crato's Vanillezucker.

Ein Pfeffergewürz ist das *Currypulver*, das über England aus Ostindien zu uns gekommen ist und nur in gepulvertem Zustande in den Handel kommt. Es besteht aus einer Mischung von Ingwer, schwarzem Pfeffer, spanischem Pfeffer, Cardamon, Coriander und Curcuma. Es wird zum Würzen von Fleischspeisen benutzt und oft bei uns gebraucht.

Kümmel, *Anis* und *Koriander* finden beim Brotbacken vielfach Verwendung, der Kümmel ist auch zur Wurstbereitung und Käsebereitung wesentlich, vor allem aber in Brennereien viel gebraucht. Der Kümmel wächst wild, der Koriander wird ebenso wie der Anis angebaut. Die drei genannten Gewürze müssen rein, stiel- und staubfrei sein, sie müssen sehr trocken aufgehoben werden und verlangen ein öfteres Umschütteln und Lüften, da sie leicht stockig werden.

Die *Wachholderbeeren*, die besonders zum Marinieren und als Zutat zu Wildspeisen verwendet werden, müssen die Größe starker Rehpfeifen haben, glatt tiefschwarz und von gleicher Größe sein.

Die *Kapern* sind die in Essig und Salz eingemachten Blütenknospen des in Südeuropa wachsenden Kapernstrauches, die man am besten in kleineren Originalpackungen kauft. Die Blütenknospen müssen fest sein, es darf sich beim Schütteln des Glases der Essig nicht trüben. Als Ersatz kommen die Blütenknospen der *Sumpfdotterblume*, auch die unreifen Früchte der Kapuzinerkresse hin und wieder zur Verwendung.

Auch *Oliven* hat man in reich gefüllten Speisekammern vorräthig, sie sind die halbreifen, in gewürztem Salzwasser aufbewahrten Früchte des Ölbaumes, ebenso wie die Kapern, kauft man auch sie am besten in kleiner Originalverpackung.

Unentbehrlich ist die *Zitrone*. Die besten Zitronen bekommen wir aus Messina, sie haben eine dünne, goldgelbe Schale, wenig Fleisch, aber einen großen Reichtum an Saft. Will man die Zitrone bald gebrauchen, muß man ausgereifte, sich weich anfühlende Früchte wählen, zu längerem Aufheben sind blaßgelbe, harte Früchte vorzuziehen; sie reifen aber nicht völlig nach und besitzen weder eine sehr aromatische Farbe noch viel Saft. Am besten wickelt man die Zitronen einzeln in Seidenpapier, legt sie in erhitzten, dann wieder abgekühlten Sand in einen Steintopf oder eine Kiste; neuerdings wird auch das Aufreihen der Zitronen an einer Schnur freihängend, ohne daß eine Frucht die andere berührt, als bestes Konservierungsverfahren empfohlen. Angebrochene Zitronen stellt man am besten in einen Eierbecher und bestreut die Schnittfläche mit etwas Salz.

Kurz erwähnen möchten wir noch die schwarzen und gelben Safran, die ganz und staubfrei sein müssen und den Safran, der früher viel benutzt wurde, heute nur noch zum Färben in Betracht kommt und auch dabei, wegen seiner giftigen Eigenschaften, nur mit äußerster Vorsicht verwandt werden sollte. Der Safran ist ein sehr kostbares und teures Gewürz, es ist sowohl im ganzen, wie im gepulverten Zustande den raffiniertesten Verfälschungen ausgesetzt. Echter Safran muß rotgelb aussehen, die dicht zusammenliegenden Fäden müssen sich weichfettig anfühlen, am besten bezieht man ihn aus der Apotheke.

Anknüpfend an die Gewürze sei hier der Gewürzextrakte noch gedacht; diese Gewürzextrakte darf man nicht mit Essenzen verwechseln, welche nur Auflösungen der ätherischen Öle der verschiedenen Gewürze in Alkohol waren und — weil diese Öle sich leicht zersetzen, nicht haltbar sind. Die Extrakte aber enthalten in reinster Form die nutzbaren Bestandteile der betreffenden Gewürze, sie sind nach meiner langen Erfahrung unbegrenzt haltbar. Ausgezeichnet haben sich mir die Gewürzextrakte von Dr. Neumann in Dresden-Plauen bewährt, die zudem den Vorteil bieten, daß man zu ungünstiger Jahreszeit auch solche Gewürze in Extraktform vorrätig haben kann, deren Beschaffung sonst schwer oder gar unmöglich ist.



Essig und Salz und einige andere Speisenzusätze.

In keiner Speisekammer wird ein Vorrat von Essig und Salz fehlen. Vor nicht allzulanger Zeit war das Essigfläschchen ein notwendiges Zubehör jeder wohlbestellten Speisekammer. Heutzutage ist das anders geworden, man holt sich den Essig flaschenweise vom Kaufmann oder stellt ihn sich zweckmäßigerweise aus konzentrierter Essigessenz selbst her. Der im Handel am meisten vorkommende Essig ist der Branntwein- oder Schnelleßig, der aus verdünntem Branntwein entstanden und farblos ist, oft aber mit gebranntem Zucker gefärbt ist. Echten Weinessig, der hauptsächlich in Frankreich hergestellt wird, oder besser wurde vor der Zeit, als die Rebblaus noch nicht in den Weinbergen von Orleans gewüdet, deren geringer, wenig haltbarer Wein den echten Weinessig lieferte, gibt es heutzutage nur noch dem Namen nach, der käufliche Weinessig ist ein Kunstprodukt aus Essigsäure, Wasser und einigen Tropfen Essigäther; man bezahlt diesen Essig doppelt so teuer, als wenn man sich aus konzentrierter Essigessenz den Essig selbst herstellte. Diese Essigessenz ist zudem den Verfälschungen weit weniger ausgesetzt als der käufliche Essig, man kauft sie als farblose Essenz, die man nach ihrer Reinheit hin prüfen kann, wenn man einen Teelöffel Essigessenz in einem Porzellantäschchen verdunsten läßt, es darf keinerlei Spur zurückbleiben und auch kein anderer Geruch als der von Essigsäure zu bemerken sein. Ich habe seit Jahren die 80 % Essigessenz von Walther Weissenborn in Düsseldorf in Gebrauch, die sich mir stets unverändert gut bewährt hat. Man mischt mit beigegebenem Maßglas Essigessenz und Wasser in reiner Weinflasche einfach zusammen und kann sich auf diese Weise einfach mehr oder minder scharfen Essig herstellen, der sich immer klar erhält und frei von sogenannten Essigaalen bleibt. Gesundheitlich ist der aus Essigessenz hergestellte Essig nur zu empfehlen, wie dies durch wissenschaftliche Untersuchungen festgestellt ist. Wer trotzdem fertigen Essig kauft, muß darauf achten, daß dieser hell und durchsichtig, nicht zu stark gefärbt ist, er muß angenehm frisch sauer schmecken und

die Zähne nicht stumpf werden lassen. Ist dies letztere der Fall, ist er mit Schwefelsäure versetzt (nur 2 Tropfen davon in 100 g Essig bringen schon dies Gefühl hervor), hinterläßt der Essig aber Bitterkeit und Brennen, so ist er mit scharfen Pflanzenteilen versetzt.

Bieressig und Obstessig sind minderwertige Essige, die zu Kochzwecken im Haushalt keine Verwendung finden sollten. Aller Essig muß an kühlem Ort in Glas-, Porzellan- oder Steingutgefäßen, die fest verschlossen gehalten werden müssen, aufgehoben werden. Die für manche feine Salate unentbehrlichen Würzessige stellt sich die Hausfrau am besten selbst nach Angabe eines guten Kochbuches her.

Unter allen Gewürzen kommt dem Kochsalz die höchste Bedeutung zu; es ist nicht nur der unentbehrlichste Speisezusatz, sondern auch ein nicht zu entbehrender Nahrungstoff, sodaß das Kochsalz nicht nur den Geschmack der Speisen hebt und verbessert, die Verdauung befördert, sondern auch für unsern Organismus von Wichtigkeit ist, außerdem hat das Kochsalz noch für die Konservierung von Nahrungsmitteln eine große, praktische Bedeutung.

Die reinste Art des Kochsalzes ist das Siedesalz, das aus den aus Steinsalzlagerstätten entspringenden Salzquellen gewonnen wird. Gutes Kochsalz muß weiß, trocken und an der Luft unverändert sein; wenn man es auf Fließpapier legt, darf es daselbe nicht naß machen, nur das unreine Salz wird an der Luft feucht. Gelbes Salz ist eisenhaltig, lösen sich 36 Teile Salz in 100 Teilen kaltem, warmem oder kochendem Wasser nicht vollkommen klar, so beweist eine Trübung oder ein Rückstand, daß es mit Gips, Sand oder dergleichen versetzt ist. Kochsalz darf nie in metallenen Gefäßen, sondern muß in Porzellan, Steingut, Glas oder Holz aufbewahrt werden.

Als Verbesserungsmittel mancher Speisen und Universalhelfer der Küche ist Liebig's Fleischextrakt in der Speisekammer unentbehrlich. Seine mannigfache Verwendung in der Küche dürfte allen Hausfrauen wohlbekannt sein.

Endlich wollen wir nicht das praktische Hebmittel der modernen Kochkunst vergessen, das Backpulver, welches, seit es in der Vollendung und sicheren Wirksamkeit der Crato'schen und Wefker'schen Präparate zu billigem Preise in den Handel kommt, von den meisten Hausfrauen der Hefe vorgezogen wird. Gutes Backpulver ist trocken, feinpulverig ohne jegliche Klümpchen und, an trockenem Orte aufgehoben, lange haltbar.

Anschließen an die Gewürze will ich noch einige Dinge, welche sich unter die verschiedenen Abteilungen nicht gut einfügen ließen, die aber zu den Vorräten der Speisekammer gehören. Sie lassen sich am besten unter der Bezeichnung „Süßfrüchte“ zusammenfassen.

Süße und bittere Mandeln sind uns unentbehrlich, sie werden als Früchte des Mandelbaumes meist aus Italien eingeführt, nur ein geringer Teil kommt aus Malaga, es sind dies aber die schönsten und größten Mandeln, die unter dem Namen Jordanimandeln in den Handel kommen. Gute Mandeln sind dick, voll, glatt und hellbraun, sie sind in Bruch weiß und glänzend.

Auch Rosinen und Korinthener können wir nicht missen, beides sind an der Sonne oder durch künstliche Wärme getrocknete Weinbeeren, welche aus der Levante, Spanien, Italien und Frankreich kommen. Unter den kleinasiatischen Rosinen sind die vorzüglichsten hellgelben, kernlosen Sultaninrosinen vertreten, während Spanien die süßesten Rosinen spendet.

Die Korinthen stammen von einer nur in Griechenland gedeihenden Kleinfrüchtigen und kernlosen Spielart des Weinstockes. Als die besten Korinthen gelten die von der Insel Zante kommenden. Beim Einkauf von beiden Früchten muß man auf stiel- und staubfreie Ware achten.

Zu erwähnen ist noch die Succade, auch Zitronat genannt, die aus der unreifen und grünen Schale einer sehr dicken Zitrusart gewonnen wird. Die Succade wird eingekocht und kandiert und so aus Italien eingeführt. Die Succade muß möglichst dick sein, trocken, auf der Außenseite grün, auf der Innenseite von ausgeschiedenem Zucker weiß erscheinen. Nirgends darf Succade schwarze Flecke zeigen.

Apfelsinen, Feigen, Datteln, die man ebenfalls den Südfrüchten zurechnet, werden nicht als Bestand der Vorratskammer gelten können, sie erfordern daher auch keine Besprechung an dieser Stelle.



Konserven und Speiserefte.

Nicht verlassen dürfen wir die Speisekammer, ohne dem Aufbewahren von eingemachten Dingen und allerhand Speisereften noch eine kurze Betrachtung zu schenken.

Ein steter Wechsel der Luft ist für die Konserven, die sich halten sollen, von größter Bedeutung, in allen Räumen, mögen sie noch so kühl und trocken sein, zeigt sich, wo dieser Faktor fehlt, bald der Feind aller eingemachten Schätze, der Schimmelpilz. Deshalb ist die Speisekammer, wo frischer Luftzutritt, wie wir im Eingange betont haben, nötig ist, auch für Konserven der geeignete Aufbewahrungsraum. Wo man einen Ertraschrank dafür nicht besitzt, sind Borte über den Fenstern und der Tür praktisch zum Aufheben der eingemachten Früchte. Von diesen muß man die Sorten, welche Lichteinwirkung nicht vertragen, wie Erdbeeren, Reineclauden in Gläser füllen, die man außen mit dunkler Ölfarbe bestreicht oder mit einem Mantel aus dunklem Papier versieht. Das Verstauben verhütet man am besten, wenn man sich leichte, lange Bretter anfertigen läßt, die man über die Gläser legt.

Die Speiserefte will man zwar nicht längere Zeit aufbewahren, sie aber doch einige Tage zu weiterer Verwendung frisch erhalten. Wer einen Eischrank hat und ihn sachgemäß behandelt, hat mit der Erhaltung von Überbleibseln keine große Schwierigkeit, die aber, in heißer Jahreszeit zumal, wächst, wenn man nur einen Fliegenschrank oder wohl nur gar Borte zum Aufbewahren hat. Zur Regel soll man es sich bei allen Speisereften machen, sie sofort, wenn sie von der Tafel kommen, von Saucenresten und Fett zu befreien und in passende kleine Geschirre, die nur zum Aufheben von Speisereften dienen und von Emaille, Porzellan und Steingut sind, zu füllen. Alle Reste, die leicht eintrocknen, muß man mit einem angefeuchteten Pergamentpapier einhüllen oder doch mit einer Schüssel verdeckt aufbewahren, so kann man selbst dünn geschnittenen Aufschnitt frisch erhalten. Sehr zweckmäßig ist es auch, die mit den Resten belegte Schüssel in eine passende Steingutterrine zu stellen, und diese mit dem Deckel zu schließen. Angeschnittene Braten, Schinken, Wurst und dergleichen wird man am besten mit frischem Schweineschmalz dünn bestreichen fortstellen, die Oberfläche trocknet dann nicht aus. Gemüse muß man

möglichst von Fett und Sauce befreien und zugedeckt aufheben, Suppen säuren am leichtesten durch die Suppeneinlagen, die man deshalb stets entfernt, mit kochendem Wasser abspült, abtropfen läßt und für sich aufhebt. Vielfach kann man dann auch die Suppeneinlagen nach einigen Tagen noch gebrauchen.



Zum Besten von Resten.

Von all den mancherlei Gerichten, bei denen Frankreichs Kunst sich zeigt, Ist der verwöhnte Herr des Hauses den „Resterspeisen“ nicht geneigt. Er spricht: Wer Suppenfleisch mit Sauce, Bouletten liebet und Ragout (Wenn ich's nur nicht zu essen brauche) dem wünsch' ich „Wohl bekomm's!“ dazu. Die Hausfrau hat mit schwerem Herzen, wenn Fleischbrüh ihre Tafel ziert, Das Suppenfleisch — auch andre Reste, die sie nicht wärmen darf, kassiert. Zum Nutzen ihrer Wirtschaftskasse, wie macht sie's, daß ihr nichts verdirbt, Ja, daß sie durch ihr feines Kochen, noch Beifall sich (und mir) erwirbt? Ich zeig's ihr; doch zu ihrem Besten verrat' sie das Geheimnis nicht: Daß Suppenfleisch und andre Reste der Hauptbestandteil der Gericht! Wählt sie dann noch recht fein den Namen, so wett' ich eins ihr gegen zehu Es wird ihr Mann, sei auch verwöhnt er, die „Resterspeisen“ gerne sehn!

Ja, die Reste, welcher Hausfrau hätte ihre Verwendung nicht schon einmal Sorgenfalten auf die Stirne gelockt, und welcher Hausmutter hätte sie nicht schon schmälende Worte des Ehemann eingebracht, denn nur wenige Frauen besitzen soviel erfinderisches Kochtalent, daß sie Gerichte erfinden oder wenigstens geschickt kombinieren können und dabei den Resten ein ruhmreiches Ende bereiten. Ich bringe in den folgenden Rezepten meist neue selbsterfundene Restegerichte, welche den Hausfrauen den Triumph bereiten werden, daß selbst anerkannte Feinschmecker diese Speisen wohlschmeckend finden und alles Andere in ihnen vermuten als Reste. Viele der besseren Kochbücher bringen schon mancherlei Restgerichte, ich erwähne hier beispielsweise das von mir herausgegebene Davidis-Holle Kochbuch und das WC der Küche von Hedwig Heyl, aber sie können nicht einzelnen Zweigen der Kochkunst zuviel Raum gewähren und müssen sich naturgemäß beschränken. Meine Restrezepte sollen daher eine Ergänzung, nicht etwa eine Wiederholung sein. Es liegt nahe, die Restgerichte nach den verschiedenen Fleischsorten geordnet, zu bringen, wie dies auch meist die geübte Unordnung ist, ich möchte jedoch aus praktischen Gründen eine andere Einteilung bringen und die Rezepte nach den verschiedenen Gängen einer Mahlzeit ordnen, die Hausfrau kann sich dann, zumal nach einer Geselligkeit, die immer reichlich Reste zurück läßt, mit größerer Leichtigkeit ein Mittagsmahl, ein Frühstück oder ein Abendbrot aus Überbleibseln zusammenstellen.



1. Restersuppen.

Artischokensuppe. Abrieg gebliebene Artischokensoden geben eine ausgezeichnete Suppe. Man schneidet die Reste in Würfel, dünstet sie in etwas Butter durch, gibt geriebene Semmel und etwas Mehl daran und überfüllt sie mit 1½ Liter leichter Fleischbrühe, oder auch nur mit kochendem Wasser. Die

Suppe wird langsam eine halbe Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Man zieht sie mit einem Eigelb, das man mit einem Eßlöffel Sahne verquirlt hat, ab und gibt geröstete Brotwürfel zur Suppe.

Förstersuppe. Von übrig gebliebenen Kartoffeln und Erbsenbreiessen wird diese Suppe bereitet: Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit zwei zerschnittenen Zwiebeln in etwas Butter goldbraun geröstet. Man rührt die Erbsenbreiester mit kochendem Wasser glatt, tut die gerösteten Kartoffel- und Zwiebelscheiben hinein und kocht die Suppe 20 Minuten. Sie wird durch ein Sieb gestrichen, mit einem Teelöffel Liebig's Fleischextrakt versetzt und mit gehacktem Selleriegrün und feinem Pfeffer gewürzt.

Elberfelder Resteruppe. Eosgelöste Knochen eines frischen Schweinerippenstückes, das man mit Äpfeln füllen und als Braten geben will, schlägt man klein, brät sie in etwas Suppenfett goldbraun, tut eine kleine scheibig geschnittene Sellerieknolle, eine Zwiebel, zehn Kartoffeln und zwei Mohrrüben daran, worauf man soviel kochendes Wasser zugießt, als man Suppe braucht. Sie wird eine Stunde gekocht, durchgestrichen, mit drei Eßlöffeln Tomatenbrei verköcht und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Colbertsuppe aus dem Wasser, in welchem man Süßwasserfische kocht. Man gibt in 2 Liter dieses Fischwassers 375 g geschälte grüne Erbsen und reichlich zerschnittenes Suppengrün und kocht die Suppe langsam so lange, bis die Erbsen weich sind. Dann streicht man die Suppe durch, legt verlorene Eier in die Suppenschüssel und gibt eine kleine Dose eingemachte junge Erbsen in die Suppe. Zuletzt wird gehackte Petersilie als Würze an die Suppe gegeben, welche man über den Eiern anrichtet.

Holländische Fischsuppe aus Überresten jeglicher gekochter Fische. 100 g Reis werden in Wasser dreimal abgebrüht, dann gut abtropfen gelassen, in 20 g Butter 5 Minuten anbraten gelassen und mit 2 Liter Wasser und etwas Salz überfüllt, worauf man die Suppe eine Stunde kocht. Indes befreit man die Fischreste von Haut und Gräten, kocht 2 Eier hart und wiegt Fischreste und Eigelb recht fein, reibt beides durch ein Drahtsieb und gibt es an die Suppe, die damit heiß werden, aber nicht kochen soll. Man setzt der fertigen Suppe einen Teelöffel Fleischextrakt zu, würzt sie mit etwas geriebener Muskatnuß und gibt zuletzt noch einen Eßlöffel geriebene Käfereste an die Suppe.

Wildsuppe. Von übrig gebliebenem Wild jeglicher Art löst man das Fleisch möglichst ab, stößt dann die Knochen fein und brät sie mit Zwiebelringen und Suppengrün in Butter eine Viertelfunde. Man gibt soviel kochendes Wasser hinzu, als man Suppe braucht, fügt Salz, einige Pfefferkörner, eine Handvoll aufgequollene trockene Pilze hinzu und kocht die Suppe zwei Stunden. Sie wird dann durch ein Sieb gegeben, mit einem braunen Buttermehl sämig gekocht und mit etwas Fleischextrakt und einem Gläschen Madeira im Geschmack gehoben. Die Fleischreste werden ganz kleinwürflig geschnitten und in der Suppe erhitzt. Sie wird über verlorenen Eiern angerichtet.

Döhrener Spargelsuppe. In 70 g Butter schwitz man 60 g feinen Gries durch, gibt 2 Liter kochendes Spargelwasser (Wasser, in welchem man Stangen- oder Brechspargel kochte) dazu, fügt eine Prise Salz, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer, eine große Messerspitze Fleischextrakt und einen Teelöffel gewiegte Petersilie zu und kocht die Suppe langsam eine halbe Stunde. Reste von Spargel-

gemüse werden in Würfel geschnitten, nachdem man sie zuvor mit kochendem Wasser abgespült hat und in die fertige Suppe gelegt, die man zuletzt noch mit einem in etwas Sahne verquirltem Eigelb abgezogen hat.

Wurzelbreisuppe. Reste eines Wurzel- oder Mohrrüben-gemüses reibt man durch ein Sieb, kocht vorher 70 g junge Pahlbohnen weich, streicht diese durch und mischt sie unter den Wurzelbrei. In Butter wird Mehl lichtbraun geröstet und mit dem Wasser, in dem die Bohnen gekocht wurden, zu dünn-sämiger Suppe verkocht, die mit dem Gemüsebrei versetzt wird. Die Suppe wird mit Pfeffer gewürzt, mit etwas Fleischertrakt gekräftigt und über gerösteten Brotwürfeln angerichtet. — Mit hellem Buttermehl bereitet man auf dieselbe Weise aus Resten eines Blumenkohl-, Erbsen-, Rosenkohl-, Spinat-, Kohlrabi- oder Selleriegemüses eine treffliche Suppe, die man nach Belieben noch mit einem Eigelb abziehen kann.

Hollersuppe aus kleinen rohen Fleischabfällen und Käse-resten. Bei größeren Fleischstücken fallen kleine Abfälle leicht ab, die man so fein wie möglich schneidet, mit etwa 2 Eiter Wasser überfüllt und mit Suppenkraut und dem nötigen Salz versetzt. Man kocht in 2 Stunden eine leichte Fleischbrühe davon; indeß brüht man 65 g Reis ab, überfüllt ihn mit Wasser, gibt ein Stück Butter daran und kocht den Reis so weich, daß man ihn durchstreichen kann. Man zerrührt dann 3 Eßlöffel trockene, geriebene Käsereste in 30 g Butter, gibt 3 Eßffel Mehl und den durchgestrichenen Reis dazu und verkocht die dicke Masse mit der durchgeseihten Fleischbrühe zu sämiger Suppe. Die Suppe wird mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und mit einem Eigelb abgezogen.

Molkensuppe. Die Molkten, welche bei der Bereitung von Käse zurück-bleiben, enthalten noch mancherlei Nährsalze, sie können zur Bereitung einer einfachen, aber wohlschmeckenden Suppe benutzt werden. Man kocht die Molkten dazu auf, rührt 40 g Mehl mit $\frac{1}{4}$ Eiter Milch glatt, fügt dies den Molkten dazu und gibt dann ein Glas Weißwein und ein Stückchen Zucker hinzu. Die Suppe muß eben aufkochen, sie wird mit einem Eigelb abgezogen und über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Englische Suppe. Alle vorrätigen Brotreste finden dabei treffliche Verwendung. Man schneidet sie in Scheiben, röstet sie im Ofen trocken und setzt sie mit Wasser zu Feuer. Man fügt Suppenwurzeln, eine Zwiebel und Salz und Pfeffer hinzu und kocht die Suppe eine halbe Stunde. Sie wird durchgestrichen, mit einem Glas Rotwein, Cayennepfeffer und 10 g Liebig's Fleischertrakt versetzt und zuletzt noch mit einem Eßlöffel voll geriebener Käsereste gewürzt.

Falsche Hamburger Nalsuppe. Das letzte Stück eines geräu-hernten Schinkens weicht man einen halben Tag in Milch ein, setzt es mit 3 bis 4 Eiter Wasser, reichlich Suppenkraut, einer Zwiebel, mehreren zerschnittenen Möhren und Kohlrabi auf und kocht die Suppe langsam vier Stunden. Sie wird durchgeseiht und entfettet. Man gibt darauf in die Brühe: kleine Blumenkohlröschen, junge Erbsen, einige zerschnittene, eingemachte Birnen nebst ihrem Saft, einen Eßffel Essig, ein wenig Zucker, eine Prise Pfeffer und 2 Teelöffel gewiegte Kräuter, wie man sie zur richtigen Nalsuppe nimmt. Zuletzt kocht man 20 g Liebig's Fleischertrakt in der Suppe durch und richtet diese über kleinen Schwemmklößchen an.

Jan-Maat-Suppe. Aus einem Rest gekochter Katharinen-pflaumen bereitet man die Suppe, die besonders bei den Kindern sehr beliebt ist. Man schneidet fünf der Pflaumen in feine Streifen, setzt die übrigen mit ihrer Brühe und $\frac{1}{2}$ Flasche Heidelbeersaft auf's Feuer und kocht sie so lange, bis sie weich genug

sind, um durchgestrichen zu werden. Dann rührt man 2 Eßlöffel Maismehl mit etwas Weißwein glatt, gibt dies an die Suppe und gibt ihr die gewünschte sämige Beschaffenheit. Die Suppe wird nach Geschmack noch gesüßt und über den zerschnittenen Pflaumen und über gerösteten Weißbrotwürfeln, die man mit feinem Puderzucker und etwas Zimmet bestreut hat, angerichtet.



2. Appetitsgerichte aus Resten (Hors d'oeuvres).

Schinkenmuscheln. Man zerteilt einen Kopf Blumenkohl in einzelne Köschen, die man in Salzwasser mit etwas Butter und Zitronensaft gar, aber nicht zu weich kocht. Sie werden auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, abkühlen gelassen und dann mit dem Blumenkohlwasser zu dicker Sauce gekocht, die mit etwas Muskatnuß, Pfeffer, einer Prise Zucker und wenig Zitronensaft gewürzt wird. Man zieht die Sauce mit einem Eigelb ab, bestreicht alsdann Muschelschalen mit Butter, füllt sie mit Blumenkohl und Schinken und übergießt diese mit Sauce. Die Oberfläche wird mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit etwas Butter beträufelt und dann das Gericht im Ofen goldbraun gebacken.

Cassinpastetchen. Alle Reste junger, gebratener Hühner werden zu diesem Gericht benutzt. Sie werden abgelöst, mit etwas gekochtem Schinken fein gewiegt und mit einigen Eigelb, etwas Sahne, Wein, geweichter Semmel, Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce gemischt, welche man in kleine, mit Butter bestrichene Mofkatassen füllt. Man stellt die Cassinpastetchen 15 Minuten in kochendes Wasser. Dann stürzt man sie und überfüllt sie mit dickflüssigem Tomatenbrei beim Anrichten.

Fischröllchen. Die Fischreste werden behutsam aus Haut und Gräten gelöst und feingewiegt. Dann reibt man eine kleine Zwiebel, dämpft sie in Butter und gibt dies nebst einer geweichten Semmel, zwei Eigelb, einigen Löffeln geklärter Butter, Salz, Pfeffer und wenig Muskatblüte zu den Resten. Die erhaltene Farce wird auf 6 cm große, viereckige Stücke dünnen, ausgerollten Nudelteiges, den man vorher auf bekannte Weise bereitet, gegeben, und zwar auf jedes Stück ein Teelöffel voll. Man faltet den Teig darüber zusammen, bestreicht die Ränder vorher mit Eiweiß und drückt sie fest zusammen. Die Fischröllchen werden in zerquirtem Ei und dann in geriebener Semmel gewendet und in Backfett goldbraun gebacken. Man gibt sie nebeneinander auf eine Schüssel und garniert diese mit Peterfiliensträußchen.

Käsefchaum. Man gebraucht 8 Eßlöffel voll geriebene Käsereste, die man mit $\frac{1}{3}$ Eiter Sahne vermischt, worauf man in der Masse 6 Eigelb verquirlt und sie mit Salz und Pfeffer würzt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine gut ausgestrichene, vorher etwas erwärmte, feuerfeste Auflaufform, bäckt den Schaum 30 Minuten und serviert ihn sofort.

Aberkrustete Lachsreste. Die Lachsreste, welche man bis zum Gebrauch mit etwas Fischwasser und Essig überfüllt, werden in gleichmäßige Stückchen zerpfückt, dann streicht man eine Backform gut aus und füllt sie abwechselnd mit Lachsstückchen, würfelig geschnittener Pökelszunge (Zungenspitze gut dazu verwendbar) einer ebenso zerteilten gekochten Kalbsmilch und gedünsteten Champignons. In $\frac{1}{4}$ Eiter saurer Sahne verquirlt man vier Eigelb und etwas Maismehl, gießt dies über die Zutaten und bestreut die Oberfläche mit geriebenen Käseresten und Semmel-

krumen. Man legt zuletzt einige kleine Butterstückchen oben auf und bäckt die Speise im Ofen 30 Minuten. Beim Auftragen wird sie mit einer gefalteten Serviette umlegt und mit einem schaumigen Kartoffelbrei franzförmig umgeben.

Tomatenkuchen. Jegliche Reste von gebratenem oder gekochtem kaltem Fleisch sind zu diesem Gericht verwendbar. Das Fleisch wird in ganz dünne Scheiben geschnitten und ebenso recht reife Tomaten zerteilt. Dann füllt man eine niedrige, feuerfeste Backschüssel, die man recht dick mit Butter bestreicht, abwechselnd mit Fleisch und Tomatenscheiben, wobei man jede Schicht mit etwas geriebener Semmel bestreut und mit wenig Butter belegt. Zuletzt verquirlt man drei Eier gut mit Salz und etwas Pfeffer, gießt sie über den Schichtkuchen und bäckt ihn im mittelheißen Ofen, bis er lichtbraun ist.

Reiskuchen mit Resten. Man wiegt Reste von Kalbsbraten und gekochtem Schinken zu gleichen Teilen und mischt sie unter einen körnig gekochten, guten Bouillonreis. Aus 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 10 g Maismehl und Salz und Pfeffer rührt man über gelindem Feuer eine dickliche Sauce, die man unter den mit den Fleischresten vermengten Reis mischt. Man füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Backform, bestreut sie mit geriebener Semmel und etwas geriebenem Cheddarkäse, legt Butterstückchen auf die Oberfläche und bäckt den Kuchen rasch zu schöner Farbe.

Rührei mit Fleischresten. Kleinere, verschiedene Fleischreste sind hierfür gut zu gebrauchen. Man schneidet sie ganz kleinwürflig und mischt sie mit einem Drittel des Gewichtes würflig geschnittener Zungenwurst. Aus 6 bis 8 Eiern bereitet man auf bekannte Weise ein recht leichtes Rührei, unter welches man, wenn es beinahe fertig ist, die Fleisch- und Wurstwürfel mischt, die in dem Rührei heiß werden müssen. Das Rührei wird zuletzt noch mit einem Stück frischer Butter vermischt und dann auf heißer Schüssel bergförmig angerichtet. Man bestreift das Rührei mit goldbraun gerösteten Semmelstreifen.

Käsekrusten. Von Schwarzbrot schneidet man längliche Schnitten, die man mit Butter leicht bestreicht und mit geriebenen Käse resten dicht bestreut. Mit saurer Sahne rührt man etwas Maismehl glatt, gibt 2 verquirlte Eier, eine Messerspitze Fleischextrakt, die vorher aufgelöst wird, ein wenig Cayenne und Salz dazu und verteilt die dickliche Flüssigkeit gleichmäßig über den Schnittchen, welche man nebeneinander auf eine Backplatte legt und so lange in den mittelheißen Ofen schiebt, bis die Käsekrüstchen sich oben leicht gebräunt haben.

Englische Appetitbissen. Von englischem Kastenbrot werden gleichmäßige Scheiben geschnitten, die man oval austicht. Reste von gebratenem weißen Geflügel werden nebst der gleichen Menge Pökelzunge fein gewiegt und dann mit 100 g frischer Butter zu Brei gerührt, der noch durch ein Drahtsieb gestrichen wird, bevor man ihn mit etwas Pfeffer und einem Teelöffel Mostich vermischt. Man bestreicht die Hälfte der Brotscheiben mit der Fleischfarce und drückt die übrigen darauf. Die gefüllten Brotschnitten werden in Ei und Reißbrot getaucht, auf beiden Seiten in Butter goldbraun gebraten und sofort mit ausgebackener Petersilie garniert, aufgetragen.

Blätterteigrolle. Aus $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne, einem Eidick frischer Butter, 40 g Mehl, etwas geriebener Zitronenschale, abgeriebener Muskatnuß und Pfeffer wird eine dickliche Sauce gekocht, in die man feingewiegte Bratenreste gibt, sodaß ein dicker Brei entsteht, der abkühlen muß. Nach der in jedem Kochbuch befindlichen Anweisung wird ein leichter Blätterteig bereitet, den man, wenn er fertig

ist, zu einer langen, messerrückendicken Platte* ausrollt, deren Ränder mit einem Kuchenrade glatt geschnitten werden. Die Mitte des Teiges wird, etwa drei Finger breit, mit dem Fleischbrei gleichmäßig bestrichen, dann legt man die eine Seite des Teiges darüber, bestreicht sie mit Ei und schlägt dann die andere Seite des Teiges darauf. Man formt eine halbrunde oder Franzartige Form davon, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt die Blätterteigrolle goldbraun. Sie wird heiß ohne Sauce dargeboten.

Einfaches Muschelgericht aus Kalbsbratenresten. Die Überbleibsel werden in kleine Würfel geschnitten, worauf man ein helles Buttermehl mit Wasser, in dem man Spargel oder Blumenkohl kochte, zu dicker Sauce verrührt und diese Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt und mit etwas Fleischextrakt kräftigt. Die Bratenreste nebst Spargelstückchen oder Blumenkohlröschen werden in die Sauce getan, das Ganze mit einem Eigelb abgezogen und in mit Butter ausgestrichene Muschelschalen gefüllt. Man bestreut die Oberfläche mit geriebenem Parmesankäse und Semmelkrume, übergießt sie mit zerlassener Butter und bäckt die Muscheln zu goldbrauner Farbe.



3. Gemüsebeilagen aus Resten.

Gefüllte Semmelscheiben, Beilage zu Kohlgemüsen, Schwarzwurzeln. Aus altbackener Semmel schneidet man gleichmäßige Scheiben, die man einen Augenblick in Milch oder in Fleischbrühe weicht. Fleischreste beliebiger Art werden fein gewiegt und mit einigen Eiern, gehackten, feinen Kräutern, etwas Zitronenschale, Salz, Pfeffer und etwas aufgelöstem Fleischextrakt vermischt, sodaß eine gute Farce entsteht. Mit ihr werden die Semmelscheiben gleichmäßig bestrichen und dann, nachdem sie in Ei und Reibbrot gewendet wurden, in Backfett lichtbraun gebacken.

Schinkenbällchen, Beilage zu Sauerkraut. Man wiegt Reste von gekochtem Schinken fein, nimmt auf einen Teller voll davon zwei Teller voll übrig gebliebenen Kartoffelbrei und mischt beides miteinander. Zu der Masse gibt man 4 Eßlöffel voll zerlassene Butter, 2 ganze Eier und soviel Semmelkrumen, daß man eine gute Farce erhält, aus der man kleine runde Bällchen formen kann. Sie werden in geriebener Semmel gewendet und in heißem Schmalz goldbraun gebacken.

Reiskotelettes, Beilage zu Rosen- oder Wirsingkohl. Man kocht 100 g Reis in Wasser dreimal ab und dünstet ihn dann in leichter Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, einer Zwiebel und einer Petersilienwurzel weich, worauf man die letzteren beiden Zutaten entfernt und den fertigen Reis mit einem Stück Butter vermischt. Er muß abkühlen. Indes wiegt man gekochtes Rindfleisch mit etwas Speck, Zwiebel und Petersilie recht fein, gibt geweichtes Weißbrot, einige Eier, einige Löffel Sahne, Salz und Pfeffer dazu, sodaß eine gute Farce entsteht. Aus der Hälfte des abgekühlten Reis formt man flache Kuchen, bestreicht sie gleichmäßig mit der Fleischsauce und bedeckt diese dann wieder gleichmäßig mit Reis. Die erhaltenen Kotelettes werden in Ei und geriebener Semmel gewendet und darauf in Backfett goldbraun gebacken.

Hamelfleischröllchen, Beilage zu Sauerkraut. Man braucht zu dieser Restverwendung 150 g in Salzwasser weichgekochte Maffaroni, die man mit kaltem Wasser abspült und in ganz kleine Stücke schneidet. Ebenso wiegt man 250 g

Paltes Hammelfleisch, mischt beides untereinander und gibt eine Messerspitze Paprika, einen Teelöffel gewiegte Petersilie, eine halbe geriebene Zwiebel und etwas Salz dazu. Man bringt $\frac{1}{4}$ Liter Milch ins Kochen, gibt 20 g Butter und 30 g glatt gerührtes Mehl dazu und rührt eine dicke Sauce davon, die man mit 5 g Fleischextrakt verkocht und mit der man die übrigen Zutaten vermischt. Die ganze Masse muß erkalten, sie wird zu länglichen Röllchen geformt, die man in Ei und geriebener Semmel wendet und dann in Schmalz goldbraun bäckt.

Fischfrikandellen, Beilage zu jungem Erbsengemüse. Reste von Süßwasserfischen werden aus Haut und Gräten gelöst und fein gehackt. Auf einen Teller davon rechnet man zwei Eidick frische Butter, die man zergehen läßt und nebst zwei Eiern, etwas feingestößenen Ingwer, Pfeffer, Muskatnuß und Salz zu dem gehackten Fisch fügt, dem dann noch soviel geriebenes Weißbrot zugesetzt wird, daß die Masse eine genügende Festigkeit erhält, um zu kleinen Frikandellen geformt zu werden. Man vermischt Semmelkrumen mit geriebenem Kräuterkäse und wendet die Frikandellen erst in Ei und dann in der Krumenmischung, worauf man sie in Butter hellbraun brät.

Jungenscheiben, Beilage zu allen feinen Gemüsen. Abzig gebliebene frische Zunge wird in dicke Scheiben geschnitten, dann wiegt man fleischreste jeglicher Art und rührt von ihnen mit Ei, Sahne und Reibbrot eine Farce, die man halb fingerdick auf die Jungenscheiben streicht. Diese werden in Eiweiß gewendet, in Semmelkrumen umgedreht und in Butter lichtbraun gebraten.

Schinkenring, Beilage zu Blumenkohl und Spinat. Von Resten gekochten Schinkens rechnet man 500 g, wiegt sie fein und verrührt sie mit 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter dicker, süßer Sahne, etwas feinem Pfeffer und Semmelkrume zu geschmeidiger Farce. Diese füllt man in eine gut ausgestrichene Randform und bäckt sie im Ofen lichtbraun. Man stürzt den Schinkenring auf eine heiße Schüssel und füllt in die leere Mitte das fertig zubereitete Gemüse, während man außen ringsum kleine, geröstete Kartoffeln legt.

Nudelwürstchen, Beilage zu grünen Gemüsen. Auf bekannte Weise wird ein guter Nudelteig bereitet, den man trocknen läßt, dünn ausrollt und dann in viereckige Stücke schneidet. Schweinebratenreste wiegt man vorher fein und bereitet aus ihnen mit saurer Sahne, einem Ei, gewiegten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel eine Farce, von der man kleine Würstchen formt. Sie werden gut in den mit verquirktem Ei bestrichenen Nudelteig gerollt und diese Nudelwürstchen in Backfett ausgebacken.

Verhüllte Reste, Beilage zu braunen Rübchengemüsen. Schweinebratenreste werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten; die Hälfte der Scheiben bestreicht man mit einem Brei, den man aus zerlassener Butter, gewiegter Petersilie, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und geweichtem Weißbrot hergestellt hat, worauf man die unbestrichenen Scheiben darüber legt. Große, viereckige, weiße Papierstücke bestreicht man auf einer Seite dick mit Butter, legt auf jedes Stück eine gefüllte Fleischscheibe und kneift das Papier um diese Scheiben fest zusammen. Die verhüllten Fleischscheiben werden 10 bis 15 Minuten in einen heißen Ofen gestellt, bis sie ganz heiß geworden sind, worauf man sie sofort in ihrer Hülle anrichtet.

Schinkenflöße, Beilage zu grünem Salat, Sauerkraut und Rotkraut. 250 g Schinkenreste werden, ebenso wie 100 g Speck, ganz kleinwürflig geschnitten, dann brät man den letzteren lichtgelb aus, mischt ihn unter die Schinkenwürfel und vermengt dann beides mit sechs in Fleischbrühe geweichten Semmeln, sechs Eiern,

Pfeffer, gewiegter Petersilie und soviel Mehl, daß ein guter Klofsteig entsteht, der einige Stunden kühl stehen muß. Dann formt man mittelgroße Klöße von der Masse und kocht sie in Salzwasser gar.

Krusteln von Fasan, Beilage zu feinen Gemüsen. Von den gebratenen Fasänen wird alles Fleisch abgelöst, enthäutet und nebst einigen Champignons in ganz kleine Würfel geschnitten. Die Gerippe werden zerhackt und langsam mit Fleischextraktbouillon ausgekocht, worauf man die Brühe durchsiebt und mit einem braunen Buttermehl zu einer dicken Sauce verkocht, die man mit Pfeffer und wenig Zitronensaft würzt und dann mit 2 Eigelb abzieht. Man streicht die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie erstarren, worauf man Källchen davon formt und diese in zerquirtem Ei und geriebener Semmel wendet. Sie werden dann in Backfett goldbraun gebacken und sofort serviert.

Fleischbällchen, zu allen Gemüsen passend. Man nimmt möglichst verschiedene Bratenreste und wiegt sie fein. Mehrere von der Rinde befreite Weißbröte weicht man in Milch ein, drückt sie fest aus und brennt sie nebst zwei Teelöffeln feingewiegter Zwiebeln in Butter über gelindem Feuer zu einem dicken Brei ab. Man läßt ihn auskühlen und vermischt ihn darauf mit einigen Eiern, dem Fleisch, Salz und Pfeffer zu einem guten Teig. Aus diesem formt man ovale Fleischbällchen, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie in Butter rasch auf beiden Seiten lichtbraun.



4. Allerlei Mittagsgerichte aus Resten.

Rester Pillaw. Aberbleibsel von Hammelbraten finden hierbei die beste Verwendung. Sie werden in Würfel geschnitten und auf eine butterbestrichene Schüssel geschüttet, in der man sie mit in Butter gedünsteten Zwiebelwürfeln, etwas Salz, Pfeffer und einigen gestoßenen Nelken vermischt, bedeckt. Die Oberfläche wird mit Butterstückchen belegt und der Pillaw im Ofen dann 20 Minuten gebacken.

Schusterspeise aus Schweinebratenresten. Man kocht 20 große Kartoffeln gar, aber nicht zu weich, und schneidet sie in Scheiben, worauf man sie so lange in Butter und etwas Sahne schwenkt, bis sie ein glänzendes Aussehen zeigen. Auch der Bratenrest wird in Scheiben geschnitten und dann abwechselnd mit den Kartoffeln in eine angestrichene Form getan. Man zerquirlt darauf reichlich saure Sahne mit 4 Eiern, einem Löffel Mehl, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie und übergießt die Speise damit. Sie wird bei Mittelhitze eine halbe Stunde gebacken und dann mit beliebigem grünen Blattsalat serviert.

Schinkenpudding. Hat man reichlich Schinkenreste, kann man einen trefflichen Pudding davon bereiten. Man schneidet dazu 750 g gekochten Schinken recht fein, rührt dann 175 g Butter schaumig, gibt 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 geriebene Weißbrötchen, 2 geriebene Schalotten und den Schinken hinzu, fügt, wenn es nötig erscheint, noch einige Löffel Mehl bei und zieht den Eiweißschnee unter die Masse, die man in eine vorgerichtete Puddingform füllt. Man kocht den Pudding eine Stunde, stürzt ihn, übergießt ihn mit etwas heißer Butter, bestreut ihn mit geriebenen Käferesten und gibt ihn mit Kartoffelsalat zu Tisch.

Dragonermahl. Aus Kalbsbratenresten, denen man etwas Pökelfunge zusetzt, bereitet man die Speise. Man wiegt beides zusammen fein und bereitet aus den gehackten Zutaten mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer, gewiechter Semmel, feinen Kräutern und einem Löffel dicker Sahne eine schöne farce. Vorher

hat man einen Kopf Blumenkohl in Salzwasser fast weich gekocht, der gut abtropfen muß und in eine tiefe Schüssel gestellt wird. Aus 2 Tassen Blumenkohlwasser, 3 Teelöffel glattgerührtem Maismehl, einer Messerspitze Fleischertrakt und 3 Eigelb bereitet man eine dicke Sauce, die man über den Blumenkohl füllt. Man legt von der Fleischfarce einen Rand um den Blumenkohl, bestreicht ihn mit zerquirktem Ei, bestreut die ganze Oberfläche mit geriebenem Käse und Semmelkrumen und legt einige kleine Butterstückchen darüber. Das Gericht wird eine halbe Stunde gebacken und mit Bratkartoffeln zu Tisch gegeben.

B a c k f l e i s c h. Saftige Rinderbratenreste werden in feine Scheiben geschnitten. Vorher teilt man Zwiebeln und Möhren in Scheiben und dünstet diese in Butter halb weich, worauf man sie abwechselnd mit den Bratenscheiben in eine vorgeschichtete Backform schichtet und jede Fleischschicht mit würfelig geschnittenem Speck und gewiegter Peterfilie bestreut. Man rührt 50 g Mehl mit $\frac{1}{4}$ Eiter Fleischbrühe glatt, gibt 2 Eier und 2 Löffel mildes Mehl daran, gießt die Flüssigkeit über die Speise und bäckt sie im Ofen eine halbe Stunde. Man gibt einen Blattsalat zu dem Backfleisch.

M a r s c h a l l s p e i s e. Man kocht 200 g dicke, in halbfingerlange Stücke zerbrochene Pfeisemudeln in Salzwasser weich, gießt sie ab und vermischt sie mit Butter, etwas Sahne und geriebenem Parmesankäse. Gleichzeitig bereitet man aus durchgestrichenen Tomaten und braunem Buttermehl einen Brei aus gehackten Suppenfleischresten mit Sahne, Eiern, geweichtem Weißbrot, Zwiebel und Muskatnuß eine ziemlich weich gehaltene Farce. Man streicht eine glatte Form aus, bestreut sie mit Semmelkrumen und füllt sie schichtweise mit Pfeisemudeln, Tomatenbrei und Fleischfarce, wobei die Nudeln die erste und die letzte Schicht sein müssen. Die Oberfläche wird mit zerquirktem Ei bestrichen, mit Reibbrot bestreut und dann die Speise 30 Minuten gebacken. Das Gericht wird ohne Zutat serviert.

Ü b e r k r u s t e t e W i l d b r a t e n r e s t e. Etwa zwei Teller voll solcher Reste schneidet man fein und bereitet alsdann aus braunem Buttermehl, Bratensaucenresten, Knochenbrühe und etwas Rotwein eine dickliche Sauce, mit der man die Reste vermischt, worauf man der Masse noch ein Eigelb und ein ganzes Ei, Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittene Zwiebeln zusetzt. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird gut ausgestrichen, mit der Fleischmasse gefüllt und diese dick mit einer Mischung geriebener Semmel und geriebenem Käse bestreut. Man legt kleine Butterstückchen oben auf und bäckt die Speise 35 bis 40 Minuten. Sie wird mit einem guten Kartoffelbrei zu Tisch gegeben.

H e c h t r e s t e m i t K a r t o f f e l b r e i. Besonders behutsam muß man den Hecht aus Haut und Gräten lösen, ihn dann in Stücke zerlegen und diese durch zerlassene Butter ziehen. Man kocht indeß einen guten Kartoffelbrei, unter den man aber zuletzt noch zwei Löffel geschlagene Sahne, 2 Eigelb und den steifen Schnee der zwei Eiweiß zieht. Eine Backschüssel wird bestrichen und abwechselnd mit Schichten von Kartoffelbrei und Fischstücken so gefüllt, daß das Ganze bergförmig aufgetürmt erscheint. Die letzte aus Kartoffelbrei bestehende Schicht wird dick mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt. Das Gericht wird eine halbe Stunde gebacken und mit einer guten Moststrichsauce serviert.

G e f l ü g e l m i s c h g e r i c h t. Von jedem weißen gebratenem oder gekochten Geflügelrest ist die Speise zu bereiten. Man löst alles Fleisch von den Knochen und zerschneidet es gleichmäßig, während man die Gerippe zerschlägt, in Butter anbrät, mit Wasser überfüllt und auskocht. Aus heller Mehlschwitze, der durch-

geseihten Geflügelbrühe, etwas Sahne und einem Stück Krebsbutter bereitet man eine dicke Sauce, mit der man die Geflügelreste vermischt. In halbfingerlange Stücke gebrochene Makkaroni werden in Salzwasser gar gekocht und nachdem sie gut abgetropft sind, mit Butter und Käse vermischt. Eine Puddingform wird schichtweise mit Makkaroni und Geflügelresten gefüllt, die Speise im Wasserbade eine halbe Stunde gekocht und dann gestürzt. Man gibt gern beim Anrichten einen zurückbehaltenen Rest der Sauce über das Gericht.

Sparfampeitsauflauf. Man braucht dazu 350 g beliebige Fleischreste, die man wiegt und darauf mit 150 g rohem gehackten Rindfleisch, 3 Eigelb, 75 g zerlassener Butter, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und gewiegter Petersilie, sowie einer halben Tasse Fleischbrühe vermischt. Zuletzt zieht man den festen Eiweißschnee unter die Masse, füllt sie in eine gut ausgestrichene Form und bäckt sie in Mittelhitze 45 Minuten. Der Auflauf wird in der Schüssel mit einer Kapernsauce gereicht.

Uugsburger Resterspeise. Bratenreste beliebiger Art werden in zweimarkgroße Stücke zerteilt und Makkaroni, die man vorher in Salzwasser weich gekocht und gut abgetropft hat, in kleine Stücke geteilt. Eine angestrichene Puddingform wird abwechselnd mit Makkaroni und Braten gefüllt, wobei man die Bratenschicht mit einigen gehackten, in Butter geschmorten Zwiebeln, die Makkaroni mit etwas Tomatenbrei bedeckt und jede Schicht außerdem noch mit einigen Butterstückchen bedeckt. Man kocht die Speise in geschlossener Form eine Stunde im Wasserbade, stürzt sie und gibt übrig gebliebene erhitzte Bratensauce dazu.

Allerleigericht. Verschiedene Fleischreste werden mit einigen eingemachten oder frischen gedünsteten Champignons gröblich gehackt. Man zerläßt nach der Menge der Fleischreste zwei bis drei Eßlöffel voll Butter und erhitzt das gehackte Fleisch darin, streut dann Mehl darüber, rührt es durch die Masse und gibt nun soviel übrig gebliebene Bratensauce oder gute Fleischbrühe daran, daß eine dicke Farce entsteht. Man bäckt alsdann mehrere Eierkuchen, legt einen der Eierkuchen in eine Bratschüssel, streicht Farce darüber, deckt einen zweiten Eierkuchen darauf und bestreicht diesen wieder mit Farce und fährt so fort, bis Eierkuchen und Farce verbraucht sind. Man gibt zuletzt reichlich saure Sahne über die Speise und stellt sie etwa 15 Minuten in einen heißen Bratofen, in dem sie Farbe annehmen muß.

Rindfleisch mit Kartoffeln. Man kann zu diesem Gericht sowohl Reste von gekochtem, wie gebratenem Rindfleisch verwenden, die man, ebenso wie gekochte Kartoffeln in Würfel schneidet, wobei man von Fleisch und Kartoffeln das gleiche Gewicht rechnet. In 70 bis 80 g Butter schmort man zwei würfelig geschnittene Zwiebeln gar, gibt Fleisch- und Kartoffelwürfel hinzu und schmort alles durch. Man gibt zuletzt noch soviel übrig gebliebene Bratensauce oder Fleischbrühe darunter, daß das Gericht eine sämige Beschaffenheit erhält. Es wird sofort recht heiß angerichtet und mit Sengurken serviert.

Sommerrestgericht. Kalbsbratenreste werden fein gewiegt und dann von ihnen mit geweichtem Mumbrot, etwas saurer Sahne, Salz, Pfeffer und einigen Eigelb eine gute Farce bereitet, um die man den steifen Eiweißschnee zieht. Man verteilt die Farce gleichmäßig auf einer nicht zu tiefen, gut ausgestrichenen Backschüssel, macht in die Farce gleichmäßige Vertiefungen und schlägt in jede Vertiefung behutsam ein frisches Ei. Die Eier werden mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und mit einem Gitter von Sardellenstreifen belegt, worauf man ein gebuttertes Papier über das Ganze deckt. Man stellt die Schüssel in ein Wasserbad

und in diesem in einen nicht zu heißen Ofen, in welchem die Speise nur so lange bleiben darf, bis die Fleischmasse durch und durch heiß und die Eier fleis geworden sind. In dieser Zeit wird die Sauce zu dem Gericht bereitet, zu der man eine helle Mehlschwitze mit Sahne und Liebigbouillon zu dicklicher Sauce kocht, die mit Salz und Pfeffer versetzt und mit geriebenem Parmesankäse, einigen Löffeln ganz fein gehackten Schinken vermischt und zuletzt mit einem Eigelb abgezogen wird. Das Gericht wird in der mit einer Serviette umschlungenen Form aufgetragen und die Sauce nebenher gereicht. Auch kleine geröstete Kartoffeln gibt man gern noch dazu.

Wildfleischauflauf. In Butter brät man gleichmäßig geschnittene Weißbrotscheiben lichtbraun, belegt mit ihnen eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel und bedeckt sie mit einem Rest Rotkrautgemüse, den man vorher recht heiß gemacht hat. Auf den Rotkohl gibt man in feine Scheiben geschnittene Wildreste, die man in der übrig gebliebenen Bratensauce heiß gemacht hat, wobei sie aber nicht kochen dürfen. Auf die Fleischreste taucht man einen heißen dicken Kartoffelbrei, den man mit Parmesankäse und kleinen, in Butter gebratenen Zwiebelwürfelchen bestreut, worauf man das Gericht sofort aufträgt. Man muß ein Hauptaugenmerk darauf richten, daß alle Zutaten so heiß und so rasch wie möglich aufgeschichtet werden.

Schinkenform. Von Sauerkrautüberresten und dem letzten Rest eines gekochten Schinkens wird die Speise bereitet. Man legt in eine ausgestrichene, ausgestreute glatte Form die mit frischer Butter durchgeschwenkten Sauerkrautreste und zwei bis drei fingerdick darüber gehackte Schinkenreste, worauf man die Form bis zum Rand mit einem guten Kartoffelbrei füllt. Man bestreut die Oberfläche dicht mit geriebenem Parmesankäse, belegt sie mit Butterstückchen und bäckt die Speise, bis sie oben lichtbraun ist.

Pariser Rindfleisch. Das saftige Suppenfleisch wird zu diesem Gericht trefflich verwandt. Man kocht 30 Eierlatkartoffeln, schält sie, schneidet sie in Scheiben und übergießt sie, nachdem man sie mit Pfeffer und Salz bestreut hat, mit einer Tasse deutschem Erdnußöl, mit dem man sie gut durchschwenkt. Dann vermischt man guten Weinessig mit etwas kochendem Wasser, einer Prise feinem Zucker, einer feingeriebenen Zwiebel und drei feinwürflig geschnittenen, pflaumenweich gekochten Eiern. Die Kartoffelscheiben werden nebst einigen Löffeln voll gewiegter Pökelzunge, Kapern, Perlzwiebeln und Gurkenstückchen mit dem Essig vermischt und bergförmig angerichtet. Das in Scheiben geschnittene, recht heiß gehaltene Suppenfleisch wird kreuzförmig herumgelegt.

Hausmeistergericht. Reste von gekochter Rinderbrust werden nebst kalten, abgekochten Kartoffeln und einigen Zwiebeln in Würfel geschnitten und dann in Butter zusammen schnell durchgebraten. Die Mischung wird bergförmig auf einer Schüssel angerichtet, mit einem inzwischen bereiteten, weichen Rührei bedeckt und zuletzt mit heißer, übrig gebliebener Bratensauce überfüllt.

Fleischgratin. Eine Backform wird recht dick mit Butter ausgestrichen und dann mit einer Mischung von geriebener Semmel, gehackter Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Salz und Pfeffer ausgestreut. Die Bratenreste (Rinderbraten) werden in zerlassenen Speck getaucht und in die Schüssel gelegt und dann mit Schinken- und ausgelassenen Speckwürfeln überschüttet. Man gießt eine Tasse Fleischbrühe, die man mit 2 ganzen Eiern verquirlt hat, über das Fleisch und legt zuletzt obenauf eine

dicke Schicht in Salzwasser weichgekochter Maffaroni. Die Oberfläche wird mit Butterstückchen belegt, mit Reibbrot bestreut und die Speise im Ofen eine knappe Stunde gebacken. Sie wird mit Gurken serviert.

F i s c h - S t e w. Gekochte F i s c h r e s t e jeglicher Art löst man aus Haut und Gräten, überschüttet sie mit einem Weinglas feinem Öl, in welchem man eine gewiegte Zwiebel gedämpft hat und überfüllt ihn dann mit einer Mischung aus drei hartgekochten, fein geriebenen Eiern, dem Saft von 2 Zitronen und einem Löffel Mehl. Man würzt die Masse mit feinem Pfeffer, Salz und einer Prise fein gestoßenem Ingwer und dämpft dann alles zusammen fünf Minuten, um dann das Gericht mit Kartoffelbrei zu servieren.

B r a t e n b r e i. Verschiedene Bratenreste wiegt man recht fein und vermischt die gehackten Reste mit übrig gebliebener Bratensauce, einem Glas Weißwein, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Die breiartige Masse wird kurz vor dem Anrichten in Butter erhitzt und vorher ein guter Kartoffelbrei bereitet. Diesen drückt man in eine ausgestrichene Randform, stürzt ihn und füllt den heißen Bratenbrei in die leere Mitte. Der Kartoffelbreirand wird mit in Butter gerösteten Semmelkrumen bestreut und der Bratenbrei mit halbharten Eierterteln belegt. Uciagurken reicht man nebenher.



5. Kalte Restgerichte für Frühstück- oder Teetisch.

G e f l ü g e l s a l a t a u f n o r d d e u t s c h e A r t. Reste weißen Geflügels und eines weißen Bohnengemüses bilden die Bestandteile. Man löst das Fleisch von den Knochen, entfernt die Haut und schneidet es in feine Streifen. Die Bohnen werden mit kochendem Wasser abgespült, um alle Saucenreste zu entfernen und außerdem noch vier hartgekochte Eier klein geschnitten. Aus einigen durchgeriebenen harten Eigelb, mehreren Löffeln dicker, saurer Sahne, einigen Löffeln Öl, etwas Mostrich, Essig, Salz und Pfeffer wird eine dicke Sauce gerührt, mit der man die Zutaten vermischt, worauf man den Salat mit grünem Blattsalat garniert.

K a l t e J ä g e r s p e i s e. R a u c h f l e i s c h - u n d P ö k e l z u n g e n r e s t e schneidet man nebst zwei gekochten Selleriefknollen in Würfel, ebenso zerteilt man 12 kalte, übrig gebliebene Kartoffeln, drei hartgekochte Eier und reibt eine kleine, mit siedendem Wasser abgebrühte Zwiebel. Alle genannten Zutaten werden miteinander vermischt, dann mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und ein paar Löffeln kräftiger Fleischbrühe verrührt, bergförmig aufgehäuft und mit Zitronenscheiben garniert.

A b e n d s p e i s e v o n H a s e n b r a t e n r e s t e n. Alles Fleisch wird von Haut und brauner Kruste befreit und dann in ganz feine, kurze Streifen geschnitten, ebenso zerteilt man die unteren, gebleichten Teile von einigen Stauden englischer Sellerie. Beides vermengt man miteinander und vermischt sie mit Öl, Essig und einigen Löffeln Fleischbrühe, deckt die Sachen zu und marinirt sie eine Stunde. Indeß bereitet man die Sauce, zu der man zwei Eier hart kocht, deren Dotter man fein reibt. Sie werden mit 2 rohen Eigelb, etwas Salz und soviel gutem Kolonial-Erdnußöl verrührt, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Diese wird mit Zitronensäure, Essig, Mostrich und feinem Pfeffer abgeschmeckt und zuletzt mit einigen Löffeln gewiegten Kapern vermischt. Die marinierten Zutaten läßt man abtropfen und vermengt sie mit der Sauce. Man richtet die Speise bergförmig an, stellt in die Mitte das Herz der Selleriestaude und streut Kapern und gehacktes Eiweiß über den Salat.

Kalte Kalbsröllchenspeise. Überreste von gefüllten Kalbsröllchen, die eine beliebte Gemüsebeilage bilden, werden in vier Teile geschnitten, und zwar erst der Länge nach halbiert und darauf diese Hälften noch einmal durchgeteilt. Vorher bereitet man eine Mayonnaise wie bei der Hasenbratenspeise. Jedes Kalbsröllchenstück wird in dieser Sauce umgewendet und das Ganze zierlich aufgeschichtet. Man umgibt das Gericht zuletzt mit einem Kranz von grünem Endiviensalat und garniert die Speise mit gehackter, roter Fleischulz.

Resterklößchen. Bratenreste jeglicher Art wiegt man fein, vermischt sie mit einem Drittel ihres Gewichtes frischem, gehackten Fleisch, gibt einige Eier, etwas Sahne, geweichte Semmel, Salz und Pfeffer daran und formt von der Masse kleine, ovale Klößchen, die man braun brät und erkalten läßt. Man schneidet beim Anrichten die Klößchen mitten durch und legt sie sternförmig auf eine Schüssel. Die Klößchenhälften werden abwechselnd mit Häufchen von Kapern, Perlzwiebeln und Resten gewiegener Pöfelzunge belegt und die leere Mitte mit frischer, mit etwas Öl und Essig vermengter Kresse gefüllt. Eine Remoladensauce und Bratkartoffeln gibt man zu dem Gericht.

Fleischkäse. Braten- und Fleischreste jeglicher Art werden sorgsam von allen Sehnen und Häuten befreit und möglichst fein gewiegt, worauf man sie mit ganz feinwürflig geschnittenen Resten von Pöfelzunge oder Rauchfleisch vermischt. Auf drei große Tassen voll dieser Reste wiegt man eine Tasse voll Speck und eine Tasse voll Schweine- oder Kalbsleber, wo nicht zu haben, statt dessen frisches Schweinefleisch und mischt dies unter die Fleischreste. Vier geschälte Semmeln weicht man, drückt sie gut aus, mengt sie unter das Fleisch und fügt noch einige Eier, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, gewiegte, feine Kräuter, einige gehackte gute Sardellen und soviel Fleischextraktbouillon, daß ein dicker Brei entsteht. Diesen füllt man in eine gut ausgestrichene Form und stellt sie leicht bedeckt in ein Wasserbad in einen mittelheißen Ofen. Man muß den Fleischkäse mit einem Teller beschweren und ganz kalt werden lassen, bevor man ihn in Scheiben schneidet und mit Remoladensauce serviert.



6. Allerlei süße Speisen aus Resten.

Kordeliaspeise. Reste eines trockenen Biskuits und Reste von Apfelmus verwendet man zu dieser Süßspeise. Der Biskuitrest wird in Würfel geschnitten und das Apfelmus mit geriebenen Mandeln und gewaschenen Rosinen vermischt. Eine glatte Form wird abwechselnd mit Kuchenwürfeln und Apfelmus gefüllt und dann aus saurer Sahne, Eigelb, Egeriamaismehl und Vanillezucker eine dicke Creme gerührt, die man über die Speise füllt. Das Ganze kommt so lange in den heißen Ofen, bis die Oberfläche goldbraun ist, um dann ohne Sauce in der Form, die mit einer Serviette umschlungen wird, aufgetragen zu werden.

Rumbrot. Reste altbackener Semmeln finden dazu Verwendung. Man reibt die altbackenen Mundbrötchen ab, schneidet sie an einer Seite etwas auf und höhlt sie dort vorsichtig mit einem spitzen Messer aus, worauf man die Öffnung mit beliebiger Obstmarmelade füllt und zum Verschluss das ausgehöhlte Stück Brot hineinschiebt. Man vermischt nun 5 Löffel Rum mit 5 Löffeln Rotwein und 10 Löffeln kaltem Zuckersaft, gießt dies über die Brötchen und trinkt sie völlig

mit der Mischung. Man wendet sie darauf in abgeriebenen Semmelkrumen, bäckt die Brötchen in Schmalz goldbraun und wendet sie, wenn sie aus dem Fett kommen, in Vanillezucker.

Obstpuding. Aus Eiweißresten und Überbleibseln eines gemischten Obstkompotts bereitet man den Pudding. Das Kompott wird unter Rühren gekocht, bis die Früchte zerfallen und leicht durch ein Sieb gestrichen werden können. Dann löst man auf einem Teller voll Fruchtmus 10 g weiße Gelatine in kochendem Wein auf, gibt diese Lösung dazu und läßt sie kalt stehen, bis sie anfängt dicklich zu werden. 4 Eiweiß schlägt man darauf zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Obstmasse und läßt den Pudding steif werden. Er wird gestürzt oder ungestürzt serviert und mit schaumig geschlagener, mit Vanillezucker gewürzter Sahne gereicht.

Schaumringe mit Marmelade sind eine gute Verwendung von Eiweißresten. Vier übrig gebliebene Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, unter den man 250 g Puderzucker mischt. Die Masse wird in eine steife Düte gefüllt, in die man unten eine kleine Öffnung macht. Man spritzt kleine Ringe auf ein mit weißem, bebutterten Papier belegtes Blech und bäckt die Schaumringe blasgelb. Sie werden mit einer beliebigen Fruchtarmelade bestrichen, worauf man immer zwei Ringe aufeinandersetzt. Sie werden im Kranz auf eine Schüssel gesetzt und in die Mitte steife Schlagsahne gehäuft, die man mit Stückchen verschiedenem Fruchtgelee belegt.

Reisbällchen aus Apfelreisresten. Man rührt unter den Apfelreisrest drei Löffel voll geriebene süße Mandeln und ein Eigelb und formt dann kleine Bällchen davon, die man ringsherum mit beliebigem Fruchtmus bestreicht. Die Reisbällchen werden in Semmelkrumen gewendet und lichtbraun gebacken. Man gibt sie mit einer Fruchtsauce.

Allerleispeise. Verschiedene Kuchenreste werden in Streifen geschnitten, dann reibt man 50 g süße Mandeln fein, vermischt sie mit einigen Eigelb, 50 g feinem Zucker und soviel dicker, süßer oder saurer Sahne, daß ein Brei entsteht, mit dem man die zerschnittenen Kuchenreste bestreicht. Reste beliebigen Kompotts werden zerteilt, wenn es nötig ist und schichtweise mit den Kuchenüberbleibseln in eine feuerfeste Backform gegeben. Zuletzt schlägt man einige Eiweiß zu steifem Schnee, süßt ihn mit Vanillenzucker und überstreicht die eingeschichteten Reste damit. Die Speise wird im Ofen lichtbraun gebacken und sofort aufgetragen.

Resterspännkuchen. Milchreisreste werden mit einigen Eiern, einigen Löffeln voll geriebenen Mandeln und aufgequollenen Rosinen vermischt und ihnen soviel Mehl zugesetzt, als nötig ist, um die Masse haltbar zu machen. In Schmalz bäckt man kleine, dünne Pfannkuchen von der Masse auf beiden Seiten lichtbraun, bestreut sie mit Zimmet und gibt sie mit einer Fruchtsauce zu Tisch.

Schaumspeise aus Eiweißresten. Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und behutsam mit 175 g Zucker, mit dem man eine halbe Schote Vanille gestoßen hat, und einer Prise Salz vermischt. Man streicht eine Puddingform mit Butter aus, füllt die Schneemasse hinein und stellt die Form in heißes Wasser, in dem man die Form 45 Minuten stehen läßt, ohne daß das Wasser kochen darf. Zu dieser Zeit bereitet man eine Schokoladensauce. Man löst 150 g Schokolade unter Rühren auf mit einer Tasse heißer Milch, verdickt die Masse mit zwei Teelöffel glattgerührtem Maismehl und gibt dann noch soviel Milch hinzu, daß man eine dicke

Sauce erhält. Diese stellt man so lange heiß, bis die Schaumspise fertig ist. Sie wird gestürzt, mit einem Teil der Sauce überfüllt und mit der übrigen Sauce für sich sofort zur Tafel gegeben.

Ministerspeise aus Resten von beliebigen warmen Puddings zu bereiten. Die Reste des Puddings werden in Scheiben geschnitten und jede Schnittstelle dann auf einer Seite dick entweder mit Apfelmusresten oder einer beliebigen Frucht- marmelade bestrichen. Man legt die bestrichenen Puddingscheiben nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Pfanne und bestreut sie mit Vanillezucker und gewiegten Mandeln. Die Schnitten werden darauf mit einer Flüssigkeit aus drei Eiern, etwas glattgequirktem Maismehl, feinem Zucker und einer Tasse saurer Sahne begossen und die Speise dann bei Mittelhitz goldbraun gebacken. Die Oberhitze muß viel stärker sein als die Unterhitze.

Kuchenspeise. Reste trocken gewordener Sandtorte zerlegt man in gleichmäßige Stücke, übergießt diese mit zerquirktem Ei, Zucker und Sahne, bis sie durchfeuchtet sind, aber nicht zerfallen und wendet sie dann in einer Mischung geriebener Mandeln und Semmelkrumen. Man bäckt die Tortenstücke in Schmalz lichtbraun und legt sie scheiterhaufenartig auf eine Schüssel. Ringsherum legt man Reste eines guten Apfelmus, die man mit verschiedenen eingemachten Früchten untermischt hat. Die Speise muß sofort serviert werden.

Semmelmehlspise. Altbackene Weißbrotreste geben eine treffliche Mehlspeise. Man schneidet sie in Würfel und röstet diese in Butter goldbraun, worauf man die gerösteten Weißbrotwürfel mit in Butter und Zucker halb weich geschmorten Apfelscheiben vermischt. Auf zwei Teller Weißbrotwürfel rechnet man 3 Teller Apfelscheiben. Alsdann rührt man 6 Eigelb, 100 g Zucker, 100 g gereinigte Korinthen, eine Prise Salz, etwas Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut durcheinander, mischt Weißbrotwürfel und Apfelscheiben darunter und zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee unter die Masse. Sie wird in eine vorgerichtete Form gefüllt, eine Stunde gebacken und mit einer warmen Früchstsauce serviert.

Luise Holle.

