



Boden- und Kellerräume.

Die meisten Bodenkammern der Wohnung pflegen gleichbedeutend mit „Kumpelkammern“ zu sein, in denen man alles unterbringt, was man aus der Wohnung los sein will, was abgenutzt, aber noch nicht völlig verbraucht ist, und was augenblicklich außer Gebrauch ist. In den Bodenkammern Ordnung zu halten, scheint eine größere Kunst zu sein, als in der Wohnung selbst. Und doch ist nirgend eine geordnete Instandhaltung und verständige Einrichtung nötiger als in den Bodenkammern.

Zwei Bodenkammern sollte der geordnete Hausstand besitzen, die eine dieser Bodenkammern ist für die Aufbewahrung schmutziger Wäsche und anderer damit zusammenhängender Dinge notwendig. Die schwarze Wäsche in der Wohnung aufzubewahren bis zur Reinigung dürfte kaum einer Hausfrau einfallen, aber auch in der dazu bestimmten Bodenkammer darf diese nicht, wie es so viel geschieht, einfach aufgestapelt in Körben oder Kisten längere Zeit liegen. Solche schmutzige Wäsche behält nicht nur die ihr anhaftende Feuchtigkeit, sondern sie zieht auch die der Luft an, und die rätselhaften Stockflecke finden hier die naturgemäße Entstehung. Man muß die einzelnen, schmutzigen Wäschestücke ausgebreitet über schwebende Stangen oder Seile nicht zu dicht aufhängen, sie, wenn sie sehr feucht sind, auch einige Male umhängen. Am besten wird eine Seite der Kammer zu diesem Zweck eingerichtet, welche dann noch einen kleinen Schrank zur Aufnahme der Wasch- und Küchenseife, des Waschpulvers, Blaue und Stärke enthält, und Platz für die Wäscheleine, die Waschkörbe, welche man an Haken aufhängt, Wringmaschine, Waschbrett und dergleichen bietet.

Die andere Hälfte der Kammer nimmt alsdann mancherlei andere Dinge auf: Hausrat, der selten gebraucht wird, Garderobe, die man in den Schränken der Wohnung nicht unterbringen kann, die Flickenkiste und die Reisekoffer und Reisetaschen. Am besten ist es, rings an den Wänden möglichst viele Bretter anzubringen, die man aus Kistenbrettern leicht gewinnen und vom Haustischler für wenig Geld anbringen lassen kann. Auf diesen Brettern kann man am besten allerhand Schachteln und Kistchen aufheben, sich hier, wenn man verständig zu Rate geht, eine kleine famose Packkammer einrichten. Man muß zu diesem Zweck von vornherein nur für den Versand brauchbare Kisten und Kartons aufbewahren, aus den Kisten alle Nägel ziehen und sie nebst aufgeknüpftem gut zusammengerolltem Bindfaden in kleinem Kistchen neben die Kisten stellen, auch Packpapier, buntes Einwickelpapier, Holzwolle und dergleichen findet nebst Hammer und Zange hier Platz, sodaß man alles zur Hand hat, um ein Kistchen oder Paket nach auswärts rasch und ohne Suchen und Zeitverlust packen zu können. Man muß

sich aber hüten, „Unbrauchbares“ aufzuheben, dann hat man bald die größte Unordnung auf der Bodenkammer. Unter den Brettern befestigt man Haken und Schrauben, an diesen werden die außer Gebrauch befindlichen älteren Kleidungsstücke, auch Waschkleider, über Bügeln aufgehängt und ein bunter Vorhang schützt die Sachen gegen Staub. Sie müssen natürlich öfter nachgesehen, gelüftet und geklopft werden, damit sich nicht etwa Motten einnisten. Wer bessere Kleidungsstücke auf der Bodenkammer aufheben will — im Sommer die Wintergarderobe, im Winter das Sommerzeug — der muß einen einfachen dichtschließenden Schrank dafür haben, dessen Inhalt aber auch monatlich gelüftet und geklopft werden muß.

Die Flickenkiste findet in dieser Bodenkammer ebenfalls ihren Platz. In dieser Kiste sollen nur solche Flicker zu finden sein, die auch noch wirklich Zweck haben, nicht etwa Stoffreste von Kleidern, die man vor Jahr und Tag besaß. Man muß alljährlich die Flicker sichten und die überflüssigen verwenden. Die Kiste für die Flicker muß fest und gut verschließbar sein, man teilt sie am besten durch dünne Brettchen in vier Fächer, die man mit Zeitungspapier ausklebt. In einem Fach hebt man Futterstoffe, im zweiten Herrenkleider, im dritten Damenkleiderstoffe und im vierten Besatzreste auf, für Waschstoffe ist ein kleines Extrafächchen zu nehmen, welches auch Bettzeug- und Leinwandflicker aufnimmt. Die einzelnen Sachen werden zusammengerollt und in Zeitungspapier eingeschlagen, mit breitem Leinenband unbunden und auf diesem mit Zeichentinte der Inhalt des Paketes bezeichnet, man vermeidet auf diese Weise völlig das lästige Suchen. Man muß die Wollflicker übrigens gegen Motten schützen und tut besser, diese statt in Papier in ganz feste Leinwandfächchen zu stecken, auf denen der Inhalt verzeichnet wird. Bei dem Aufheben verschiedener Flicker darf man Gold- und Silber- oder Metallstickereien nicht ohne weiteres fortlegen, man muß sie statt in Zeitungspapier in säurefreiem Seidenpapier, wie es die Goldarbeiter benutzen, einwickeln, darf sie auch nie neben weiße Sachen legen, da der in diesen Stoffen enthaltene Schwefel Gold- und Silberstickereien schwarz macht. Seidenstoffreste werden brüchig, wenn man sie nicht über eine Kartonrolle, welche mit einer Watteschicht und Seidenpapier überzogen wurde, glatt und straff aufrollt, auch Leinwand sollte man aufrollen. Und nun der Bodenrummel! Es ist unglaublich, was davon die Schränke und Bodenkammern auch eines wohlgeordneten Haushaltes bergen. Erst bei einem Umzug kommen sie ans Tageslicht, setzen den Hausherrn in sprachloses Erstaunen und werden zu einem solchen Zeitpunkt von der Hausmutter mit dem Mute der Verzweiflung vernichtet. Weshalb die Hausfrau alle diese Dinge aufgehoben, sie vermag es selbst nicht zu sagen, ihr Wahlspruch „alles verwenden und ausnützen“ trägt meist die Schuld. Da gibt es keine Kästchen und kein Schächtelchen, keine Scherben und keine noch irgendwie brauchbare Sache, die eine der übertriebenen Restverwendung verfallene Hausfrau nicht aufhebt — vielleicht kann sie davon einmal etwas gebrauchen. Und es füllen sich Truhen, Kisten, Schränke und Bodenkammer mit einem bunten Wirrwarr aller möglichen Dinge, die zu besitzen einer vernünftigen Hausfrau Entsetzen einjagen müßte.

Nicht etwa wollen wir jeder Restverwendung den Krieg erklären, eine wirklich praktische Ausnutzung kann wohl nützlich sein, aber das Ansammeln aller möglichen Dinge muß vermieden werden; alle invaliden Möbel- und Küchengeräte, die nicht ausgebessert werden können, verbrauchte Körbe, verdrückte Kasten, morsche Kästen, verblühtene Dinge, verstaubte Blumen und was es sonst sein mag, sie alle sind da, um aus der Welt geschafft zu werden, nicht um unnütze Raumverschwendung zu treiben.

Jedenfalls muß die Hausfrau, wenn sie denn den Entschluß: „fort mit dem Rummel“, nicht sogleich fassen kann, wenigstens ein mal im Jahr, etwa zur Zeit des Großreinemachens, eine große Truppschau über allen Bodenrummel halten, was sie bis dahin noch nicht Gelegenheit hatte zu verbrauchen, das mag sie nun getrost vernichten.

Eine zweckmäßige Verwendung mancher Dinge sollen ihr die folgenden Winke geben.

Die *Flickenkiste* möge zuerst gesichtet werden. Die bunten *Seidenreste* locken manche Hausfrau noch immer zur Herstellung von Decken, Rückenkissen, Schürzen und dergleichen, die aber, mögen sie noch so sorgfältig und geschmackvoll gearbeitet sein, niemals den Ursprung aus Flickern verleugnen können, und deshalb die vergeudete Zeit nicht lohnen. Nur *einfache*, wenig Zeit beanspruchende Verwendung solcher Reste ist vom wirklich praktischen Standpunkte lohnend. Kleine Seidenreste geben auf einfache Weise die nettesten Hüllen und Beutel für den Arbeitstisch der Hausfrau, welche die mannigfachen Dinge eines solchen Tisches aufnehmen und in Ordnung halten, man braucht diese zu Säckchen nur zusammenzunähen, und wenn man wirklich Zeit hat, noch bunt auszunähen. Auch ein Bekleiden und Ausfüllern kleiner Körbchen, Taschen, Kissen und dergleichen mit Seidenresten gehört zu den praktischen Verwendungsarten. — Anders verwendet man *Flanellreste*. Diese geben die praktischen Tellerdeckchen fürs gute Tafelgeschirr, welche die einzelnen Sachen vor Kratzeln und Schrammen hüten. Der praktische Zweck ist bei ihnen Hauptsache, verschiedene Farbe und Musterung deshalb bei diesen Deckchen, die man ja doch nicht zu sehen bekommt, nicht störend. Größere Flanellstücke können zum Ausschlagen von einfachen Messer- und Gabelkörbchen, auch für Löffel- und Schlüsselkörbchen genommen werden, auch kann man sie für die inneren Türen des Buffets und Gläserschrankes benutzen, oder zum Einschlagen mancher Silbersachen nehmen. *Weißeflanellreste* geben praktische Taschen für weiße und ganz zartfarbige Handschuhe, die lange in ihnen sauber bleiben.

Cretonne- und *Baumwollflicken* lassen sich manchmal gut im Schlafzimmer verwenden, hat man größere Reste, kann man die Gardine des Schuhbehälters aus ihnen herstellen, auch wohl die Wände irgend einer in praktischem Gebrauch befindlichen Kiste damit bekleiden. Von kleinen Resten kann man Bett-, Bürsten- oder Staubtuchtaschen fürs Schlafzimmer arbeiten, wobei die Rückrand dieser Taschen immer aus einem mit Stoff bezogenen Stück Pappe gebildet wird, während mit Steifgaze gefütterter Cretonne die vordere Tasche bildet. Auch Taschen- tuchbehälter, Nadelfissen, Hüllen für Badezeug und Reiseutensilien, die immer mit Gummistoff gefüttert werden, endlich Nadelfästchen, Kammbehälter und dergleichen eignen sich zur Herstellung aus Cretonneresten. *Baumwollstoffflicken* geben eine sehr nette Gartentischdecke: Die Flicken werden in Dreiecke gleicher Größe geschnitten und bis zur gewünschten Größe zusammengenäht, worauf man die Decke mit einem breiten roten oder blauen Streifen von waschechtem Schweizerkattun umrandet. Das Mittelfeld der Decke wird mit einem verschobenen Dreieck aus kleinen Häfelsternen dicht besetzt, so daß nur ein breiter Streifen der verschiedenfarbigen Stoffstücke zu sehen ist, der einen mosaikartigen Eindruck macht. Die Decke erhält als Abschluß eine breite bunte Spitze, der buntgewürfelte Charakter stört bei dieser Garten- oder Balkontischdecke nicht im geringsten.

Die größte Flickmenge stellen die **Wollreste**. Von den kleinen Resten ist nichts herzustellen, man kann sie höchstens den Töchterchen zu den ersten Flickversuchen geben. Von größeren Resten kann man **Topfanfasser** für die Küche und die Stube, **Poliertücher**, wenn der Stoff weich ist, **Eierhütchen**, welche die Eier lange warm halten, und **Einlagen** für warme Schuhe, für Körbchen und Taschen herstellen. Wenn man trotzdem noch unnütze Reste besitzt, dann lieber fort damit, als sie unnötig Platz rauben lassen.

Alte Leinwand ist vielfach nützlich zu verwenden. Hat man altes Tischzeug, geben die besten Stellen noch nette **Kinderservietten**, denen man durch eine kleine Kreuzstichborte ein hübsches Aussehen gibt. Auch kann man **Obstmundtücher** aus ihnen herstellen, sie werden ringsum ausgefranst, und in einer Ecke mit einer kleinen, einfachen Stickerei versehen. Praktisch verwendet man auch solche Reste zu **Pudding-** oder **Küchentüchern**, sie werden nur einfach gesäumt. Kleinere Tischzeugreste geben **Beutel** für alle möglichen Sachen, die man nur einfach zusammennäht, mit **Zugsaum** versehen und ihnen mit rotem Waschgarn die **Inhaltsangabe** aufstickt. Die letzten Reste geben noch **Spültücher** und **Anfasser**, doch muß man stets fünf bis sechs passend zurechtgeschnittene Tücher zusammenlegen, die schlechtesten nach innen, und quer zusammensteppen.

Bettzeugreste geben gute **Bügelbrettbezüge** und die besten **Erstlingswindeln**, außerdem aber die trefflichsten **Verbandbinden**, welche in keinem Haushalt fehlen sollten. Diese Binden müssen 6 bis 10 cm breit sein, ihre Länge wählt man ganz verschieden. Sie werden an beiden Seiten bestochen, an einem Ende in eine Spitze geschlagen, und mit einem Band zum **Zubinden** versehen. Man rollt sie fest auf, und bewahrt sie am besten mit anderen beliebig großen und kleinen **Leinwandstückchen** in der **Hausapotheke** auf. **Handtücherreste** geben noch gute **Messer-** und **Abreibetücher**, man muß sie in passender Weise zusammennähen.

Inlettreste sind sehr praktisch zu verwenden. Starke einfarbige Reste kann man anstelle von **Wachstuch** zum **Auskleiden** von kleinen oder größeren **Reisekörben** verwenden, auch geben sie sehr praktische kleine **Bezüge** für die **wattierten Unterlagen** der Kleinen, da sie sich besser trocknen und reinigen lassen, wie die Unterlagen selbst. Zwischen den Bezug und die Unterlage schiebt man ein Stück **undurchlässige Wachleinwand**. Kleinere **Inlettreste** kann man noch zur **Herstellung** von **Beuteln** und **Säckchen** für **Klammern**, **Wäscheleine** und dergleichen benutzen, sie sind praktischer als die **Leinwandbeutel** und können noch durch **Wachsen** **undurchlässig** gemacht werden, sodas sie den **Inhalt** völlig vor **Einstauben** schützen.

Aber die **Ausnützung abgetragener Garderobe** lassen sich keinerlei Winke geben, meist wird die **Hausfrau** sie **verschenken** oder, wo dies nicht möglich erscheint, dem **Althändler** verkaufen.

Das alle **verletzten Geschirre**, **Töpfe**, **Schüsseln** und anderes **schadhafte Hausgerät** niemals aufgehoben, sondern gleich **beiseite** geschafft werden sollen, haben wir schon gesagt, wo die **Hausfrau** derartiges aber noch vorfindet, fasse sie mutig den **Entschluß**, es zu vernichten. Zu verwenden sind dagegen für den **Haushalt** recht gut die **verschiedenen leeren Kruken**, **Dosen** und **Büchsen**, die man in der **Bodenkammer** fast immer **unbenutzt** herumstehen hat. **Leere Fleischextraktbüchsen** kann man zur **Aufnahme** von **Gewürz** ausgezeichnet brauchen, sie werden von der **Etikette** befreit und **verschieden bronziert**, man **befestigt** ein **breites, farbiges Band** um den **Hals** der **Büchsen** und **schreibt** auf dieses den **Inhalt** der **Büchse** mit **unauslöschbarer Zeichentinte**.

Waffel-, Biscuit- oder Pfefferkuchendosen biegt man zuerst mit der mit Handschuh bekleideten Hand, um etwaige Verletzungen zu vermeiden, mit Meißel und Hammer zurecht und beklebt sie innen mit weißem und außen mit buntem Papier. Ein in Farbe abstechendes Papierschild mit Inhaltsvermerk wird dem bunten Papier vorn recht sichtbar aufgeklebt. Diese neu und sauber aussehenden Büchsen sind für die Aufnahme von Suppeneinlagen, Semmelmehl, Mandeln, Rosinen und dergleichen ausgezeichnet. Größere, außen rot beklebte Büchsen können für Vorräte dienen, von denen man reichlichere Mengen hat, doch müssen alle diese Büchsen, bevor man sie in Gebrauch nimmt, einige Tage gelüftet werden, damit der Geruch des Klebstoffes völlig verschwindet. Leere Kaffeebüchsen sind praktisch zur Aufnahme von Zündhölzchen, Lichtstücken, Putzpapier, Putzsand und dergleichen. Kleine unverletzte Pappschachteln eignen sich für allerhand chemische Pulver, für Gesundheittees und dergleichen, sie müssen aber immer außen neu verklebt werden, ehe man sie in Gebrauch nimmt und vor allem eine deutliche Inhaltsangabe tragen, um etwaigen nicht nur unangenehmen, sondern oft sogar schädlichen Verwechslungen vorzubeugen.

Die zweite Bodenkammer des Hauses wird meist die für die Bedienung bestimmte Schlafstätte sein, denn zumal in Mietwohnungen dürfte es selten Raum dafür in der eigentlichen Wohnung geben. Diese Kammer soll stets ein nettes und gemütliches Aussehen haben. Wo der Fußboden keinen Anstrich hat, wird ihn die Herrschaft anbringen, auch ein ordentliches Auskitten aller etwaigen Fugen veranlassen, um das Eindringen von Ungeziefer zu vermeiden. Die Wände sollen, wenn sie nicht Ölfarbeanstrich haben, doch Tapetenbekleidung zeigen, das Fenster muß Rollvorhang und bunt geblümete, freundliche Gardinen haben. Eine Metallbettstelle ist für die Dienstboten die einzig richtige, ein gutes Bett kann jedes Mädchen verlangen. Eine bunte Überdecke für das Bett ist nicht zu vergessen, ebensowenig sollte eine einfache Bettvorlage fehlen. Wo kein einfacher Schrank für die Garderobe des Mädchens vorgesehen ist, muß eine mit Haken versehene Ecke zur Aufnahme der Kleidung vorhanden sein, die durch einen bunten Vorhang vor Staub bewahrt ist und unten ein 20 cm hohes Brett trägt, hinter das Schuhe gestellt werden können, während oben das Eckbrett zur Aufnahme der Hutschachtel dient. Zum Unterbringen der Wäsche muß eine Kommode auf jeden Fall vorhanden sein, auch ein netter Waschtisch mit Spiegel und ein paar Stühle nicht fehlen. Wo man durch einen kleinen, mit Waschdecke bedeckten Tisch, ein paar hübsche Bilder, einen netten Wandschmuck die Kammer belebt, und über das Niveau der Schlafstätte hinausheben kann, da sollte man es nicht veräumen, erntet man in vielen Fällen auch keinen Dank, manchmal findet eine solche Fürsorge doch ein empfängliches Herz und gewinnt uns ein anhängliches, nettes Mädchen.

Hat man diese zweite Kammer aber wider Erwarten nicht nötig, als Mädchenkammer zu verwenden, so kann man aus ihr eine Vorratskammer im engeren Sinne herstellen, oder auch ein zweites, einfaches Gaststübchen herrichten. Diese Kammer muß gut gelüftet, und wenn nötig, verdunkelt werden können, alle Bretterwände oder hineinragendes Balkenwerk muß man gut weißer, unter Zusatz von etwas Chlorfalk, der Dielenbelag muß sorgsam ausgegipft werden. Diese Vorbereitungen sind nicht als nebensächlich zu behandeln, sie sind sehr wichtig, um das Eindringen von allerlei Ungeziefer zu verhindern. Für die meisten Stadthaushaltungen ist großer Vorrat garnicht einmal anzuraten, die Speisekammer wird als Vorratskammer

vollauf genügen. Anders ist es für Landhaushaltungen, welche große Vorräte haben müssen, da sie nicht täglich ihren Bedarf erneuern können, wemgleich auch sie nicht mehr, wie in früheren Zeiten bei den außerordentlich schlechten Verbindungen, wochenlange Vorsorge zu treffen brauchen. Die vielen praktischen Versandgeschäfte sorgen außerdem für schleunige Ergänzung.

In größeren und Landhaushaltungen wird in der Bodenvorratskammer das Mehl in größerer Menge vorhanden sein, das man in einer Kiste, in Fässern oder Säcken aufhebt. Die aus festgepresster Papiermasse angefertigten Fässer, die einen passenden Deckel haben müssen, sind die besten Behälter für Mehl. Vor Feuchtigkeit, dumpfer Luft und direkter Bestrahlung durch die Sonne ist jegliches Mehl und Mehlpräparat zu schützen.

Getrocknetes Obst und getrocknete Gemüse dürfen nicht, wie es häufig geschieht, in leinenen, freihängenden Säcken aufgehoben werden, sie ziehen, bewahrt man sie so auf, die Feuchtigkeit der Luft an und geben ihr Aroma an die Luft ab, sodaß sie mit der Zeit fade schmecken. Man muß diese Sachen in handlichen Holzkisten mit Deckel aufheben, ebenso auch die getrockneten Würz- und Heilkräuter niemals in Büscheln offen aufhängen, sondern in Blechbüchsen aufbewahren.

Hülsenfrüchte, Reis, Sago und Graupen können in beliebigen Behältern Aufnahme finden. Fette halten sich im Winter auf der Vorratsbodenkammer vortrefflich, sie müssen aber bei Eintritt des Sommers aus diesen entfernt und an einen kühleren Ort gebracht werden.

An Stangen und Haken hängt man Schinken, die in leinene Beutel gegeben werden, und Wurstwaren auf, sie dürfen aber nur zu frostoffreier Zeit dort hängen und auch in der heißen Zeit dort nicht untergebracht werden, sodaß die Bodenvorratskammer für diese Dinge nur im Frühling, Herbst und Vorwinter in Betracht kommt. Im großen und ganzen ist die Bodenvorratskammer ein Raum, den zu entbehren man wohl imstande ist.

Der Keller.

Sehr wichtig für jeden Haushalt ist ein guter Keller, der zur Aufnahme und Aufbewahrung vieler Dinge unumgänglich nötig ist. Außer dem Holz- und Kohlenkeller muß ein Weinkeller und ein guter Vorratskeller vorhanden sein, denn in einem Raum Feuerung, Wein und andere Dinge aufzubewahren, würde zu den größten Unzuträglichkeiten führen.

Ein guter Keller muß stets möglichst hoch über dem Mittelstand des Grundwassers gelegen sein, ist er das nicht, so ist er bei dem geringsten Steigen des Grundwassers feucht. Jeder Keller muß mindestens mannshoch sein und Fenster nach Norden haben, die man leicht öffnen kann. Außen müssen diese Fenster Holzläden haben, um den Keller, wenn es not tut, verdunkeln zu können, auch müssen Drahtgitter angebracht sein, welche als Schutz der Scheiben gelten. Die Wände müssen glatt verputzt und der Boden muß gut zementiert sein.

Wo man feuchte oder modrige Kellerräume findet, muß man diese trocknen oder desinfizieren. Das Trocknen geschieht am besten durch das Aufstellen von Koksöfen, die man von einem Maurer-, Zimmer- oder Baumeister borgen kann.

Diese Ofen werden mit Koks gefüllt und brennend 1—3 Tage stehen gelassen. Fenster und Türen des Kellers muß man Tag und Nacht geschlossen halten, sie nur 2 bis 3 Stunden am Tage öffnen, damit die erwärmte, mit Feuchtigkeit geladene Luft entweichen und kühlere, trockene Luft dafür eintreten kann. Man muß beim Öffnen der Fenster rasch und vorsichtig zu Werke gehen und sich nur so kurze Zeit wie möglich im Keller aufhalten, um nicht die Verbrennungsgase einzuatmen. Erst am 3. Tage öffnet man, wenn der Dunst entwichen, alle Fenster und Türen und läßt kräftige Zugluft durch den Keller gehen. Man kehrt jetzt den Raum mit feuchtem Besen, scheuert den Boden mit scharfer Seifenlauge und streicht darauf Decke und Wände mit frischbereitetem, gelöschtem Kalk, den man mit Leimbrühe versetzt, um ein späteres Abfärben der Wände zu verhüten.

M o d r i g e Keller müssen desinfiziert werden. Am einfachsten dürfte immer das Ausschwefeln sein, doch muß es gründlich vorgenommen werden. Bevor man mit der Ausschwefelung beginnt, feuchtet man Decke, Fußboden, Stellagen und Wände des Kellers mit einem Lappen an, weil durch die Feuchtigkeit die Wirkung der schwefligen Säure, das Verbrennungsprodukt des Schwefels, wesentlich unterstützt wird. Alle Öffnungen, Türen und Fenster müssen gut geschlossen werden, denn soll das Desinfizieren nützen, muß es während der 24 Stunden andauernd geschehen. Für einen etwa 4 m großen Keller gebraucht man etwa 1 Kilo Schwefel, wenn dies Mittel wirklich helfen soll. Am billigsten ist es, wenn man Stangenschwefel in einem starken, gußeisernen, alten Topf schmilzt und alte Lappen durch Eintauchen in die Masse mit Schwefel tränkt. Man muß den Schwefel langsam und vorsichtig schmelzen und ihn sofort vom Feuer nehmen, wenn dieser Zeitpunkt eingetreten ist. Wenn man die Lappen mit Schwefel getränkt hat, verteilt man sie im Keller zu mehreren Haufen, sie werden in Brand gesteckt und alles 24 Stunden fest geschlossen. Dann hält man sich ein mit Essig getränktes Tuch vor den Mund und öffnet rasch die Fenster, verläßt den Raum und betritt ihn erst nach einiger Zeit, wenn die Gase entwichen sind, wieder.

Neuerdings vermag man auch durch die **Formalinlampe** Keller mit geringer Feuchtigkeit zu trocknen und modrige Keller zu desinfizieren. In einem Keller mit reiner und trockener Luft kann man die verschiedenen Lebensmittel mit Vorteil aufbewahren. Ein ordnungsmäßig eingerichteter Wein- und Vorratskeller muß ein festes Lager für Fässer enthalten, Wandbretter und Lattengerüste für Obst besitzen, Haken für Fleisch an der Decke, auch einen freischwebenden Fliegenschrank und einen gut verschließbaren Flaschenschrank haben. Wo kein besonderer Keller für Gemüse und Kartoffeln vorhanden ist, muß man auch diese notgedrungen in demselben Keller unterbringen. Dazu richtet man eine Ecke für die Kartoffeln her, während man in einer anderen Ecke trockenen Sand zum Einschlagen von Gemüse aufhäuft. Wo noch genügend Platz vorhanden, ist ein fester Tisch im Keller äußerst angenehm.

Das wertvollste, was der Keller enthält, ist das goldene Faß, der **Wein**. Unter Wein im engeren Sinne versteht man nur den **Traubenwein**, also die alkoholhaltige Flüssigkeit, welche entsteht, wenn man den Saft der Weintraube, den Most, ohne jeden Zusatz vergären und sich klären läßt. Die Bereitung des Weines hier zu beschreiben ist ohne Zweck, weder Hausfrau noch Hausherrn wird fürs praktische Leben damit gedient sein. Anders ist es mit der Herstellung von **Wein** im weiteren Sinne, von **Obstweinen**; deren Bereitung ist an anderer Stelle bei der Verwertung von Obst durch den fachkundigen Mitarbeiter beschrieben.

Wichtig ist eine wenigstens oberflächliche Kenntniss der verschiedenen Weinsorten. Man unterscheidet nach Verhältnis der verschiedenen Bestandteile, des Geschmacks, der Zubereitung und der Farbe: trockene oder saure Weine, wie zum Beispiel: Saar-, Mosel-, Franken- und Rheinweine, bei denen die Gärung beendet und aller oder fast aller Zucker in Alkohol umgewandelt ist; süße Weine, die noch einen Teil Zucker ganz unzersezt enthalten, und ganz dickflüssige, süße Eikörweine. Unter diesen Hauptsorten hat man schwere Weine mit viel und leichte Weine mit wenig Alkohol, darunter weiße Weine, rote Weine, hellroten und rötlichen Wein. Die roten Weine enthalten Gerbstoff, junger Wein heißt grüner Wein, im ersten Jahr heuriger, auch Most, abgelagerter Wein wird Firnewein genannt.

Meist werden die Weine nach ihren Erzeugungsorten benannt, wobei das Beiwort Auslese, Kabinett oder Ausbruch eine besonders feine Sorte bezeichnet. Die verschiedenen einzelnen Sorten aufzuzählen ist wohl unmöglich, wir können nur, um einen Anhalt zu geben, einige der geschättesten Sorten nennen. Die besten eigentlichen Rheinweine sind der Johannsberger, Markobrunner, Steinberger, Raentaler, Rudesheimer, Pfmannshäuser (rot!). Unter den rheinhessischen Weinen schätzt man besonders den Hochheimer, Liebfrauenmilk, Scharlachberger und Oberingelheimer, von den Pfälzern den Deidesheimer, Forstler, Ruppertsberger. Beliebter als Rheinweine sind jetzt augenblicklich die Moselweine, besonders die leicht müssierenden, spritzigen Weine, wie der Jahausdruck heißt, unter diesen sind der Zeltinger, Brauneberger, Scherzhofberger, Eieferer sehr bekannt, am berühmtesten aber wohl der Bernkastler Doktor. Marktgräfler, Saar- und Uhrweine sind leichte Weine, welche an Blume die Rheinweine nicht erreichen.

Von ausländischen Weinen sind die französischen Weine die berühmtesten. Die roten und weißen Bordeauxweine sind die vorzüglichsten, am bekanntesten sind die am linken Ufer der Gironde wachsenden Medocweine und noch mehr die aus der unmittelbaren Nähe von Bordeaux stammenden Sorten, wie: St. Julien, Margeaur, Lafitte, Satur, Carose. Bekannt ist auch der rote und weiße Burgunderwein, besonders die Marken Chambertin und Chablis, auch die südfranzösischen Weine Muscat und Roussillon werden bei uns viel gekauft. Aus Oesterreich kommen die Vöslauer und Erlauer Weine, aus Böhmen Malnicker Wein, aus Tirol Bozener und Meraner. Spanien und Portugal liefern Madeira, Portwein und Sherry, Ungarn Tokayer, Griechenland Samoswein und Italien Marsala und Lacrymae Christi.

Die verschiedenen Verfälschungen des Weines, die bekanntlich außerordentlich groß sind, lassen sich nicht angeben hier, es würde auch nutzlos sein, da man sie im Haushalt nicht nachweisen kann, sondern die Weine von einem Sachverständigen chemisch untersuchen lassen müßte. Prüfen kann ein jeder mit genügend feiner Zunge und Geruch ausgestatteter Mensch den Wein auf seine Güte, ein erfahrener Weinkenner verläßt sich nicht mit Unrecht auf seine feine Zunge, wer diese nicht besitzt, muß sich auf die Ehrlichkeit seines Lieferanten verlassen, immer sollte man gerade in diesem Fall von streng soliden und reellen Geschäften beziehen.

Guter Wein muß klar und von dauerhafter Farbe sein, roter deutscher und französischer Wein gibt beim Umschütteln und Einschenken blaßrote Perlen und

ebensolchen Schaum, künstliche rote Farbstoffe kann man an der dunkelroten oder gar violetten Färbung von Schaum und Perlen erkennen. Den aromatischen Geruch des Weines, die Blume, beobachtet man am besten in einem zur Hälfte mit Wein gefüllten Glase. Vor dem Kosten des Weines zur Prüfung ist nicht etwa, wie es fälschlich angenommen wird, ein Stück Käse zu genießen, sondern ein Stück trockenes Brot oder ein Stück Apfel. Der Käse verunreinigt den Geschmack, während Brot und Apfel ihn klären.

Alle Süß- und Eiförweine sind keine reinen Naturweine, sondern Kunstgemische, die auf besondere Weise zubereitet und stets mit Alkohol versetzt werden, um sie transportfähig und haltbar zu machen. Diese Weine können jedoch trotzdem nicht zu den verfälschten Weinen gerechnet werden, da sie sich eben nicht anders bereiten lassen.

Auch die Schaumweine, die wir hier kurz streifen wollen, sind gleich den Süßweinen keine reinen Naturweine, sondern wie diese Kunstprodukte; zu ihrer Herstellung darf kein Stärkezucker oder Glycerin als Versüßungsmittel genommen werden und der zugesetzte Alkohol muß rein sein. Die Kohlensäure muß auf dem Wege der Gährung erzeugt werden. Ursprünglich wurde der Schaumwein nur in der Champagne in Frankreich hergestellt, daher stammt auch der Name Champagner, der aber auch auf andere moussierende Weine übertragen wird. Jetzt fabriziert man den Schaumwein nicht nur auch in anderen französischen Gegenden, sondern auch in Deutschland, in Osterreich, Ungarn und Italien, aber man sollte ihn nicht Champagner fälschlich nennen, sondern ruhig Schaumwein heißen lassen, er bleibt darum an Güte doch derselbe. Französischer Champagner und deutscher Schaumwein ist und bleibt etwas verschiedenes, völlig erreichen kann deutscher Schaumwein den Champagner nicht, weil die südlichen Trauben zum Most fehlen, aber es kann ruhig behauptet werden, daß die deutsche Schaumweinbereitung mit der des französischen Champagners völlig auf gleicher Höhe steht. Natürlich muß man gute Sorten kaufen, nicht irgend eine unbekannte Marke, die fast jährlich neu erscheinen.

In Deutschland und Osterreich trinkt man süßere Champagner als in Frankreich selbst, auch Rußland liebt ihn mild und süß, während England ihn am wenigsten süß, fast herbe „dry“ trinkt. Wann man Schaumweine trinkt, ist in den Ländern verschieden. In Frankreich gibt man ihn nur zu Austern und zu leichtem Konfekt, dagegen trinkt man ihn in England gleich zur Suppe und womöglich zu jedem Gericht. In Deutschland ist der Mittelweg eingeschlagen, man gibt ihn zum Braten. Am besten wird stets ein Glas Schaumwein von herber Sorte in flacher Schale gereicht nach der guten Suppe munden, man kann den Wohlgeschmack dann vollauf würdigen und kommt von Anfang an in eine animierte Stimmung. Dann aber sollte der Sekt erst wieder in langen Spitzgläsern beim Dessert erscheinen. In diesen Gläsern entfaltet sich das Mousseau am besten und hält sich auch am längsten. Der Schaumwein muß kühl, aber nicht kalt sein, in diesem Falle büßt er seinen Wohlgeschmack völlig ein. Um ihn, wie der Franzose sagt, richtig zu frapieren, genügt ein zehn Minuten langes Drehen der Flasche in Eis vollständig, was darüber ist, das ist vom Abel.

Die diätische Bedeutung des Weines ist nicht zu unterschätzen. Trotz aller Temperenzler bleibt es eine feststehende Tatsache, daß der Wein auf den menschlichen Körper eine belebende und anregende Wirkung ausübt. Mäßiger Weingenuß läßt

ein Gefühl von Wohlbehagen, Lust, höchster Kraft und Mut entstehen, welches die geistigen Verstimmungen: Sorge und Gram verschleucht. Mit Recht wird der Wein ein Glättstein des Trübfinnes, ein Meister der Geister genannt. Ein mäßiger Genuß schadet dem Körper nicht, bei der Mahlzeit und nach ihr wird der Wein leichter vertragen als in nüchternem Zustand. Starke Weine gelten als Heil- und Stärkungsmittel bei chronischen Schwäche- und Entkräftungszuständen, ebenso dienen sie als Belebungsmittel und werden von der neueren Medizin in akuten Krankheiten hin und wieder als Unterstützungsmittel zur Heilung angewandt.

Vielsach wird der Wein mit Wasser, Zucker, Gewürzen und Eiern vermischt, durch Zusatz von Zucker und Eiern enthält er alsdann auch Nährwert. Die heißen Mischgegenstände dienen als Erwärmungsmittel, die kalten als Erquickungsgetränke. Am bekanntesten ist als heißes Getränk der Punsch, als kaltes die Bowle. Beide bekommen nur, wenn sie sachgemäß bereitet werden.

Für den Punsch gibt es zwei Hauptregeln: man muß gute Zutaten nehmen und den zugesetzten Rum oder Arrak abbrennen. Die Weine sollen nicht schwer, aber von reinem aromatischem Geschmack sein, ein Zugießen von feurigem Wein oder gar Champagner ist nur für kalten Punsch, für den es auch mehrfache Rezepte gibt, anzuraten. Vor allem muß man aber für guten Rum oder Arrak sorgen, versäumt man das, ist ein jammervoller Kater am Tage nach der „Punschfeier“ unausbleiblich. Von Rum muß man Jamaicarum nehmen, welcher 70 bis 77 % Alkohol enthält, vom Arrak sind Bataviaarrak oder Arrak von Goa am empfehlenswertesten. Rum und Arrak sind stets abzubrennen, bei diesem Abbrennen verflüchtigt sich einerseits ein Teil des Alkohols im Rum, wodurch der Punsch bekömmlicher wird, andererseits bildet sich beim Abbrennen „Karamelzucker“, welcher dem Punsch ein eigenartiges, feines Aroma gibt. Das Abbrennen geschieht, indem man ein Stück Zucker in einen silbernen Löffel legt, den Löffel mit Rum füllt und diesen mit einem Fidibus ansteckt. Man hält den brennenden Rum über den Punsch, damit er in diesen hineinträufelt und gießt allmählich immer neuen Rum zu, bis die nötige Menge verbraucht ist.

Sehr beliebt ist bei heißem Punsch ein Zusatz von Tee, der sich harmonisch mit den anderen Zutaten verbindet. Bei diesem Tee ist vor allem darauf zu sehen, daß er nicht zu stark und nicht länger wie eine Minute gezogen hat, denn starker, dunkler Tee zerstört die Feinheit des Punschtes. Man rechnet auf 3 Flaschen Wein 1 Flasche Rum und $\frac{1}{2}$ Liter Teeaufguß. Aber die Menge des Zuckerzugesatzes zu Punsch lassen sich genaue Angaben hier nicht machen, sie richtet sich nach dem individuellen Geschmack.

Auch Bowle erfordert gute Zutaten, man braucht zwar leichte, aber ja nicht die billigen, sauren Weine, die bezeichnenderweise „Bowlenweine“ heißen. Leichter guter Rheinwein oder spritziger Moselwein ist am besten, wer die Mittel hat, kann zuletzt eine Flasche schweren Wein zusetzen oder auch Schaumwein nehmen. Diesen letzteren durch Selterswasser, wie es oft geschieht, ersetzen zu wollen, ist verkehrt, da Selterswasser seiner Salze wegen völlig ungeeignet ist. Man muß, will man der Bowle gern einen leichten, prickelnden Geschmack geben, Kohlensäures Wasser nehmen. Ebenso wenig wie beim Punsch ist auch bei der Bowlenbereitung eine genaue Gewichtsangabe des Zuckers möglich: die Säure des Weines ist dafür ausschlaggebend. Will man sicher sein, den „Indifferenzpunkt“ des Weines, also den Punkt, wo die Säure zurück, und der Zuckergeschmack aber noch nicht hervortritt, zu treffen, so darf man Bowlen niemals mit Streuzucker versüßen, sondern muß dazu stets einen Zuckersirup herstellen. Dies geschieht durch fünfminutenlanges Kochen von 1 Kilo Zucker in

$\frac{1}{2}$ Eiter Wasser, wobei man den Zucker gut ausschäumt. Der Sirup wird durch eine gebrühte Serviette gefeilt und in kleine Fläschchen gefüllt, in denen er sich, gut verforft, lange hält. Ein Weinglas voll dieses Sirups ist gleich 200 g Zucker. Für das Ausziehen der aromatischen Würzen, wie z. B. Waldmeister, Erdbeeren, Pfirsich, Ananas giebt es noch besondere Regeln. Daß Waldmeister nicht zu lange ausziehen darf, ist wohl den meisten Hausfrauen bekannt. Das Ausziehen geschieht am besten, indem man zu Bündeln zusammengebundenen Waldmeister mit den Spitzen der Kräuter so lange an einem Faden in den gesüßten Wein hält, bis dieser das liebliche Aroma angenommen hat. — Von den Erdbeeren muß ein Teil mit feinem Zucker durchstreut und mit etwas Wasser befeuchtet 6—8 Stunden ausziehen. Dieser Saft hat das ganze Fruchtaroma angenommen, die Erdbeeren selbst sind nicht mehr zu brauchen. Man legt in die fertige Bowle frische, leicht gezuckerte Erdbeeren. Ebenso verfährt man mit den Pfirsichen, die geschält und in feine Scheiben geschnitten werden. Ananas muß ebenfalls 24 Stunden mit Zucker und etwas Wein ausziehen und frisch eingezuckerte Frucht in die fertige Bowle gelegt werden.

Außer zu den Mischgetränken wird der Wein noch zur Bereitung von Suppen, Saucen, Cremes und Sulzen verwendet, bei diesen ist zu beachten, daß der Wein im letzten Augenblick erst zugesetzt wird, damit seine aromatischen Stoffe, sowie der größte Teil des Alkohols sich nicht beim Erhitzen verflüchtigen. Für allerlei warme und kalte Weingetränke gibt das Kapitel „Familienfeste“ noch neue Rezepte.

Die meisten Haushaltungen beziehen den Wein flaschenreif, also zum Genuß recht, entweder gleich auf Flaschen gezogen oder in kleineren oder größeren Fässern. Bei Flaschenweinen hat man nichts anderes zu beachten, als daß sie liegend, nach den Sorten geordnet im gut verschlossenen Flaschenschrank aufgehoben werden und ein Verzeichnis des Vorrats, in dem verbrauchter Wein abgestrichen und neuer Vorrat zugeschrieben wird, im Schrank angebracht ist, daneben hängt man einen Tintenstift an ein festes Band, um stets Beides zu den nötigen Eintragungen zur Hand zu haben.

Mehr Mühe macht die Behandlung der Faßweine; wer beim Abziehen von Wein nicht sach- und ordnungsgemäß verfährt, kann den gesamten Wein zum Verderben bringen und der Nutzen, den ein Bezug in Fässern gewährt, wandelt sich in beträchtlichen Schaden. Das Faß mit dem Wein muß sofort in den Keller gebracht werden, welcher nicht unter 8° R. und nicht über 12° R. haben darf, die Kellerluft muß rein und trocken sein, es dürfen während der Weinlagerung und des Abziehens keine Gemüse oder andere Lebensmittel, die schimmelnd oder faulend sind, im Keller sein. Das Faß muß mit dem Spund genau nach oben und dem Korken nach vorn auf ein festes Lager gelegt werden, und dann vorn und hinten mit je zwei dreikantigen Hölzern so befestigt werden, daß es sich nicht rütteln läßt; die Lage des Fasses muß nach hinten erhöht sein, sodaß es nach vorn zu abfällt. Dann bringt man durch kräftige Schläge mit dem stumpfen Ende eines Hackbeils auf die Daube in nächster Nähe des Spundes diesen zum Herauspringen oder entfernt ihn mit der Spundziehschraube und steckt statt dessen einen langen Eichenspund von passender Dicke hinein, den man zweimal mit einem Leinenstreifen unwickelt, damit er fest schließt, sich aber leicht und ohne Bewegung des Fasses abnehmen läßt. Wenn diese Vorbereitung vollendet, muß das Faß ruhig 2—3 Wochen lagern, dann wird der Wein bei guter Witterung auf Flaschen gefüllt.

Diese Flaschen muß man zwei bis drei Tage vor dem Gebrauch in genügender Zahl reinigen. Man schichtet sie in einen sauberen Kübel und füllt diesen mit reinem Wasser, läßt die Flaschen einige Stunden darin und entfernt nun die Etiketten und wäscht die Flaschen von außen mit den Händen ab. Für das Reinigen der inneren Flasche wird eine kräftige Flaschenbürste mit Messingdraht genommen und die zu zwei Drittel mit Wasser gefüllten Flaschen kräftig damit ausgebürstet, sie werden zweimal nachgespült, dann zum Abtropfen umgekehrt in einen Korb gestellt und zum Austrocknen an einen luftigen, staubfreien Raum gebracht.

Vor dem Beginn des Abzapfens, das möglichst durch zwei Personen erfolgen soll, von denen die eine abfüllt und die zweite korkt, damit die Flaschen nicht lange offen stehen, muß der Hahn eingeschlagen werden. Dieser ausschließlich zum Weinabziehen benutzte Hahn muß, wenn er neu ist, mit kochendem Wasser ausgebrüht und in kaltem Wasser ausgeföhlt werden, damit er jeglichen Holzgeruch verliert. Man schlägt den Hahn ein, indem man das hintere offene Ende des Hahngehäuses fest an den Pfropfen drückt, der in dem Zapfloch des Fasses steckt, und den Hahn durch einige kräftige Schläge mit dem Holzschlegel in das Faß hinein treibt. Das Anschlagen des Fasses vor dem Ablagern ist falsch, bis zum Abfüllen ist der Hahn im Innern meist verschimmelt und beschmutzt. Die oft empfohlene Verwendung eines Gummischlauches sollte nur bei Zapfenweinen, die man also längere Zeit im Fasse läßt, geschehen.

Man füllt die Flaschen rasch, indem man sie dicht unter den anfänglich nur halb bis dreiviertel geöffneten Hahn hält, der erst mit dem Leerwerden des Fasses ganz geöffnet wird. Die vollgelaufene Flasche — so voll gelaufen, daß nur noch genau Raum für den Korken bleibt — wird schnell mit einer leeren gewechselt, bis das Faß abgelautet ist; ein Schließen des Hahnes sollte vermieden, wenigstens nur sehr langsam vollzogen werden. Man vermeidet ein Schäumen des Weines beim Abziehen, wenn man die Flasche etwas schräg hält. Das Verforken muß sofort nach dem Füllen geschehen. Die Korken müssen immer neu sein, gebrauchte, durchbohrte Korken sollte man nie wieder für Weine verwenden. Man muß die neuen Korken gründlich vor dem Gebrauch in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und in feuchtem Zustand verwenden. Das Eintreiben der Korken geschieht am besten mit einer Korkmaschine, man stellt dazu die Flasche in ein Metallbecken mit Holzboden und schlägt den Korken ein. Nach dem Verforken trocknet man die Flasche oben gut ab und taucht sie in flüssig gemachten Flaschenlack, sodaß die ganze Korkfläche damit bedeckt ist, worauf man sie baldigst auf das Flaschengestell legt.

Das leere Faß muß sofort nach dem Abfüllen gereinigt werden. Man verforkt das Spundloch und spült das Faß zweimal mit reinem kaltem Wasser aus, worauf man es kurze Zeit, mit dem Spund nach unten, zum Austropfen hinlegt. Dann führt man $\frac{1}{3}$ Span Schwefel, das man an Draht befestigt hat, brennend durch das Spundloch in das Faß, und läßt es in dem Faß ausbrennen, worauf man das Faß nochmals austropfen läßt und fest mit dem Spund verschließt. Es muß baldigst zurückgesandt werden. Die richtige Temperatur des Aufbewahrungsortes für Wein ist $8-12^{\circ} \text{R.}$, über die richtige Temperatur der Weine beim Genuß ist in dem Kapitel: „Temperatur der Speisen und Getränke“ das nötige gesagt. Das Abziehen von Bier ist dasselbe wie beim Wein, nur muß man die Korken noch durch einen sogenannten Champagnerknoten sichern. Diesen Knoten stellt man aus starkem Bindfaden her. Man nimmt den Bindfaden an seinen beiden Enden, fährt dann mit dem rechten Ende über das linke hinüber, sodaß eine Schlinge entsteht, durch die man das freie Ende nach oben führt. Die Doppelschlinge hält man geöffnet, legt die untere

horizontale um den Hals der Flasche, die obere vertikale über den Pfropfen und zieht die beiden Enden straff an, worauf man sie über dem Kork in einen Doppelpnoten zusammenbindet.

Alle Weine, Biere, Branntweine, Essige, die längere Zeit erhalten werden sollen, müssen wagrecht liegen, sodaß der Kork stets von der Flüssigkeit berührt wird. Sonst trocknen die Korkte aus und Luft dringt ein, ist aber der Boden der Flasche höher als der Hals, so vermischt sich beim Öffnen der Flasche der abgelagerte Bodensatz mit dem Inhalt und macht ihn trübe. Süße Weine aber und Fruchtsäfte in Flaschen sind st e h e n d aufzubewahren, weil die fortwährende Berührung der Zuckerlösung mit der Korksubstanz schließlich Gärung hervorruft.

Neben dem Wein lagern im Keller meist auch noch andere alkoholische Getränke. Alle diese Getränke sind reine Genußmittel, deren übermäßiger Genuß sogar von den schädlichsten Folgen für die Gesundheit begleitet ist. Der Branntwein, den unsere arbeitende Bevölkerung noch immer nicht entbehren lernen will, wenn der Genuß auch glücklicherweise abgenommen hat, ist der gefährlichste Fluch; Justus von Liebig sagt: „Er ist ein Wechsel ausgestellt auf die Gesundheit, der immer prolongiert werden muß, weil er aus Mangel an Mitteln nicht eingelöst werden kann“. Branntwein gibt nur a n s c h e i n e n d neue Kraft, in Wirklichkeit schwächt er, als wünschenswertes Ersatzmittel sollten an seine Stelle leichtes Bier, leichter Obstwein, dünner Kaffee, Tee und Kakao treten. Der Branntwein kommt aber fast nur für die arbeitende Bevölkerung in Betracht, im Keller des guten Bürgerhauses ist er nicht, wohl aber lagern in ihm noch einige besondere Branntweinsorten.

Der Weinbranntwein, durch die Destillation geringer Weine gewonnen, ist unter der Bezeichnung Cognac bekannt. Aus dem gegohrenen, frischen Saft des Zuckerrohres wird der Zuckerbranntwein oder Rum, aus dem gegohrenen Reis unter Zusatz des Saftes verschiedener Palmen durch Destillation der Arrak bereitet. Aus Zwetschen und Pflaumen stellt man den unter dem slawischen Namen „Sliwowitz“ bekannten Pflaumenbranntwein her, aus kleinen, schwarzen Kirschen wird in Süddeutschland der berühmte Kirschwasser gewonnen, auch Heideleber Schnaps gibt es im Schwarzwald, und in Tirol und Ungarn einen Wachholderbranntwein. Mit Zusatz von Zucker, ätherischen Ölen, aromatischen und bitteren Pflanzenstoffen versetzter Branntwein heißt Likör. Unter diesen nennt man zuckerreiche und dickflüssige Liköre Cremes, die mit ausgepressten Fruchtsäften versetzten Ratafias. Früher stellte man die Liköre durch Destillation des Rohstoffes in Alkohol her, jetzt bereitet man vielfach auf billigere und bequemere Weise Liköre auf kaltem Wege, indem man den Branntwein mit ätherischen Ölen und geklärten Zucker (2 kg Zucker auf 1 Liter Wasser) mischt. Pflanzenteile, welche ausziehen müssen, übergießt man mit Branntwein und läßt sie bei gelinder Wärme ausziehen (digerieren).

Zu den bekanntesten Likören gehören Danziger Goldwasser, Chartreuse, Curacao, Anisette, Benediktiner und Maraschino, auch die bitteren Magen- und Kräuterliköre sind weit verbreitet unter den verschiedensten Benennungen.



Der Fleischeinkauf und die Frischerhaltung von Fleisch.

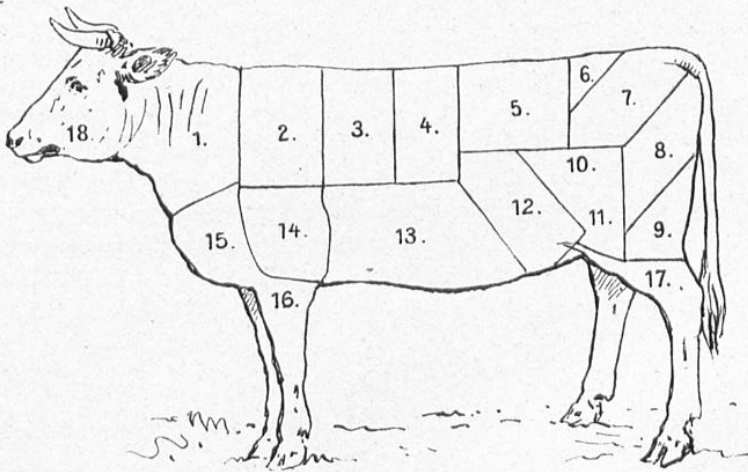
Das Fleisch gehört zu den wertvollsten Nahrungsmitteln, aber es ist auch im Laufe der Zeit eins der teuersten geworden, sodaß eine genaue Kenntnis des Wertes und der Güte der einzelnen Fleischstücke für eine Hausfrau, die sparsam haushalten will, unbedingt nötig ist.

Der Wohlgeschmack eines Stück Fleisches ist in hohem Grade von der Körperstelle abhängig, von der es genommen ist. Jede Hausfrau sollte daher die „bankmäßige“ — wie der Fachausdruck lautet — Zerlegung des Schlachtfleisches kennen, und die einzelnen Teile nach ihrem Wert zu schätzen wissen und ihre richtige Verwendung für die Küche kennen. Deshalb werden die beifolgenden Abbildungen, welche das Zerlegen deutlich zeigen, allen Hausfrauen willkommen sein.



Das Rind.

Von ihm wird der Kopf, dessen Fleisch sehnig und wenig schmackhaft ist, im Haushalt mit Ausnahme der Zunge, die frisch verschiedenartig bereitet oder gepökelt oder geräuchert wird, nicht gebraucht; hin und wieder wird das Maul zu Ochsenmaulsalat verwendet. Auch der Hals bietet wegen seiner faserigen, sehnigen Beschaffenheit wenig gutes Fleisch.



Rind.

1. Hals. 2. Kamm oder Schulterblatt. 3. Fehltrippen oder Vorderrippenstück. 4. Hohes Roastbeef oder Mittelrippe. 5. flaches Roastbeef oder Lendenbraten. 6. Blume, Ecke oder dickes Roastbeef. 7. Schwanzstück. 8. Mittelschwanzstück. 9. Unterschwanzstück. 10. Kugel. 11. Dünnung. 12. Nachbrust oder Spitze. 13. Brust. 14. Blatt. 15. Wamme. 16. und 17. Hesse (Beine). 18. Kopf.

Das Vorderviertel zerfällt in Blatt, falsche Lende, Schulter und Maus. Das Blatt oder der Bug ist im großen und ganzen faserig, und zum Dämpfen und Kochen am besten zu verwenden. Die falsche Lende, welche am vorderen Rande des Schulterblattes liegt, hat eine walzenförmige Gestalt, ist zwar nicht entfernt so zart wie die rechte Lende, aber doch zum Braten zu empfehlen, ebenso liefert die eigentliche Schultermuskulatur einen guten Rinderbraten. Die Maus dagegen ist so stark sehnig, daß ihr Ankauf wenig empfehlenswert ist.

Nach Ablösung des Blattes bildet der Teil vom ersten bis zum letzten Rückenwirbel die Brust mit den Rippen, das eigentliche Vorderviertel, welches in Kammstück, Hochrippe, Brustkern und Spannrippe zerfällt. Das Kammstück wird nur als Kochfleisch verwendet, aber die Hochrippe eignet sich vorzüglich zum Braten, während die Querrippe als Dünst- und Kochfleisch sehr geschätzt ist. Der Brustkern oder kurzweg die Rinderbrust wird auf mannigfache Weise bereitet, die Spannrippe liefert minderwertiges Kochfleisch.

Das Hinterviertel wird in Schoß, Lende, Blume, Schwanzstück, Oberschale, Wadenstück, Schwanz und Bauch zerlegt.

Der Schoß, die Lendenwirbelsäule mit den aufliegenden Muskeln, gibt das bekannte Roastbeef, während unter dem Schoß die Lende, das feinste Stück des ganzen Rindes liegt, die man „ausgeschält“ oder mit dem Schoß zusammen erhält. Die an das Schwanzstück anschließende Blume ist zu Schmorbraten, zum Einpökeln und zum Dämpfen sehr beliebt. Unterhalb und hinter der Blume liegt das Schwanzstück, das man in das dicke, eigentliche Schwanzstück, den oberen Teil und den Querschwanz, den unteren Teil teilt. Die oberen Stücke können gespickt wie Wild mit saurer Sahne zubereitet werden und sind von trefflichem Geschmack, der Querschwanz wird zu Suppen verwandt. Ein spindelförmiges Stück Fleisch liegt vor und auf dem Oberschenkelbein, es ist unter dem Namen Kouladenfleisch allgemein bekannt. Die Oberschale liegt an der inneren Schenkelfläche, sie hat feines, zartes Fleisch und wird zu Pökel- und Rauchfleisch gern verwandt. Das Wadenstück ist so sehnig, daß es in der besseren Küche nicht gebraucht werden kann, der Schwanz gibt vorzügliche Suppen, doch ist er nur an seinem oberen Ende verwendbar, und der Bauch gibt zähes, wenig wohlgeschmeckendes Fleisch.

Zu erwähnen sind noch die Eingeweide und das Euter. Das Gehirn ist nicht so beliebt, wie das Kalbshirn, wird aber doch vielfach verwandt. Herz und Lunge geben billige und doch wohlgeschmeckende Gerichte; von den Baucheingeweiden werden nur die Kaldauen und die Nieren verbraucht, die Leber wird selten gebraucht, das Euter endlich wird gebacken. Das Nierenfett aber findet in der Küche vielfach Verwendung, das Blut wird nicht gebraucht.



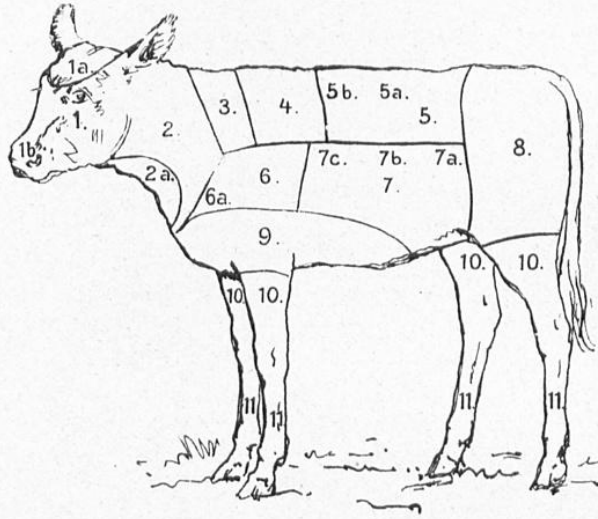
Das Kalb.

Einfacher als beim Rind ist die Zerlegung beim Kalb.

Der Kopf findet zu vielen Gerichten der feinen Küche Verwendung, das Kalbshirn wird ebenfalls in mannigfacher Weise zubereitet.

Der Hals gilt als minderwertiges Fleisch, das meist zu Wurst mit verarbeitet wird.

Das Vorderviertel wird in das Blatt zerlegt, an dem meist der Oberschenkel mit dem Vorderfußwurzelgelenk bleibt, es wird zu Frikassee, Pfefferfleisch und anderen Dämpfgerichten benutzt, die Füße werden zu Sülzen verwendet. Der zweite Teil des Vorderviertels der Rücken, ist ein für die Küche sehr gesuchtes Fleischstück, und auch das Bruststück findet mannigfache Zubereitung.



Kalb.

1. Kopf. 1a Gehirn (innen), 1b Zunge (innen). 2. Hals. 2a Kalbsmilch. 3. Kamm. 4, 5, 5a und 5b bilden zusammen den Rücken. 6. Schulter. 6a Brustspitze. 7. Bruststück. 7a, b, c (innen) Lunge, Leber, Herz. 8. Keule. 9. Brust. 10. Hesse (Beine). 11. Füße.

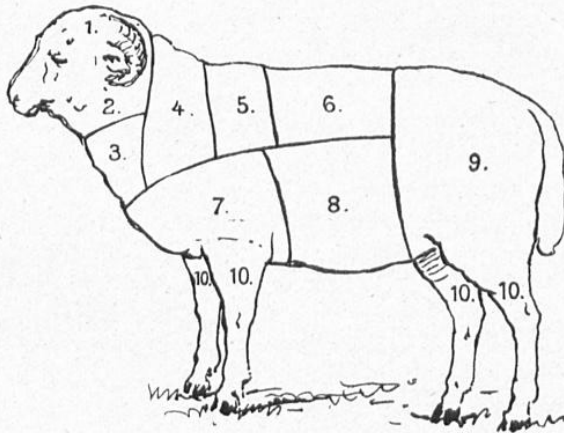
Das Hinterviertel zerfällt in Keule, Nierenstück und Bauch. Die Keule ist eins der besten Stücke, die man auf die verschiedenste Weise in der Küche verwendet, das Nierenstück, auch wohl Sattel genannt, steht an Güte in erster Linie, die Bauchklappen sind minderwertig.

Von den Eingeweiden werden Herz und Lunge zusammen als Geschlinge verkauft und gelten als billiges Fleischgericht. Die Kalbsmilch, die nur beim Kalbe vorkommende Brustdrüse, gibt eine ausgezeichnete Krankenspeise und findet auch sonst vielfache Verwendung. Das Gekröse wird gekocht, die Leber ist eine ausgezeichnete Gemüsebeilage, die Nieren können zu allerhand kleinen Gerichten verwandt werden. Das Blut wird oftmals zur Wurst mit verarbeitet.



Sammel oder Lamm.

Ihre Zerlegung ist dieselbe wie beim Kalb, auch die Bezeichnung der Stücke bleibt sich gleich, die Verwertung in der Küche wird danach den Hausfrauen ohne weiteres klar sein. Die Eingeweide werden, mit Ausnahme der Leber, die aber viel trockener als die Kalbsleber ist, nicht verwendet.



Schaf.

1. Kopf. 2. Hals. 3. Bug. 4. Dicke Rippe. 5. Nierenstück. 6. Kotelettenstück. 7. Blatt.
8. Bauchstück. 9. Keule. 10. Beine.



Das Schwein.

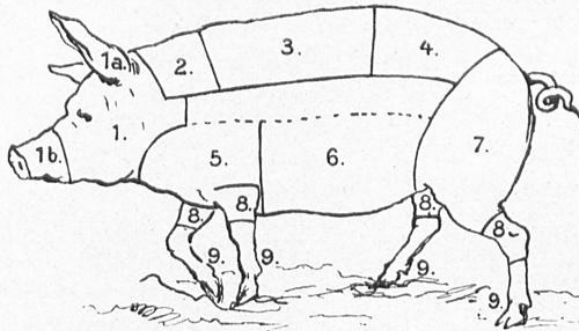
Die vielseitigste Verwendung findet das Schwein, besonders die konservierten Wurst- und Räucherwaren, die aus seinem Fleisch hergestellt werden, sind unentbehrlich.

Der Kopf kann zerteilt werden, wobei die Backen zur Wurstmacherei verwandt werden, die Ohren für sich verkauft werden und auch Rüssel und Zunge dieselbe Beachtung finden; das Hirn wird wieder zur Wurstmacherei verwandt.

Der Kamm ist gut mit Fett durchwachsen und zum Pökeln, auch zum Braten geeignet, der Speck wird vorher abgetrennt und gesalzen und geräuchert, oder als Luftspeck zubereitet.

Das Vorderviertel zerfällt in den Vorderschinken, der gepökelt und geräuchert, aber auch als Bratenfleisch verkauft wird; das Vorderbein, welches nebst Fuß und Zehen die Schweinsknöchel liefert und den Rücken- und Bruststreifen. Der Rücken wird zu Koteletten verwandt, der Bruststreifen wird gepökelt als Pökelrippchen verwandt.

Das Hinterviertel umfaßt das Carree mit der Lende, die Keule, das Hinterbein und den Bauchspeck. Das Carree ist das eigentliche Bratenstück des Schweines, Carree und Rücken zusammen gibt den bekannten Rippenspeer, die abgelöste Rückenmuskulatur wird gepökelt und geräuchert zum



Schwein.

1. Kopf. 1a Ohren, dazwischen Hirn, 1b Schnauze. 2. Kamm (bis zur punktierten Linie), darüber Rückenfett oder fetter Speck. 3. Rippenstück. 4. Mürbebraten mit Lende. 5. Vorderkeule. 6. Bauch. 7. Schinken oder Keule. 8. Dickbein (Eisbein). 9. Spitzbein.

Eachs schinken. Die Keule wird als Schinken, wie allen Hausfrauen bekannt ist, verwandt. Das Hinterbein wird wie das Vorderbein benutzt und der Bauchspeck eingesalzen und geräuchert.

Wichtig sind die Eingeweide beim Schwein. Die Fettlagerungen zwischen Bauchfell und Bauchmuskeln geben das Schmeer, die Brusteingeweide, das sogenannte Schweinsgeschlinge wird zu Wurst verarbeitet. Von den Baucheingeweiden gibt der gereinigte und gefüllte Magen die Magenwurst, der Darm die Umhüllung für die verschiedenen Würste, die aus Leber, Milz, Nieren und Hirn bereitet werden, auch das Blut wird zur Wurstbereitung verwandt.



Kennzeichen guter Ware.

Das richtig gewählte Fleischstück vermag kein gutes Gericht zu liefern, wenn das Fleisch nicht von gut gemästeten, jungen, gesunden Tieren stammt. Gutes Rindfleisch hat bis ins dritte Lebensjahr ein zartfasriges, ziegelrotes Fleisch, das mit weißem und festem Fett durchzogen ist, blaßrotes Fleisch würde auf schlechte Fütterung, dunkelrotes auf größeres Alter, als der Verwendung in der Küche zuträglich ist, hinweisen.

Bei Kalbfleisch muß man auf helles, weißes Fleisch, reichlich Fett und dichtes, feines Gewebe sehen. Das Kalb muß mindestens fünf Wochen alt und gut genährt sein. Fleisch jüngerer Tiere ist kein Fleisch und von wässriger Beschaffenheit.

früher wurde dies Fleisch für gesundheitschädlich gehalten, dies ist es nicht, aber es besitzt auch keinen Nährwert. Hin und wieder, aber viel seltener als früher, kommt ein künstliches Aufblasen jungen Kalbfleisches vor, das durch die Hausfrau leicht festzustellen ist, da sich in solchem Fall ein ins Fleisch gepreßter Fingerdruck sofort wieder hebt.

Gutes Hammelfleisch — am besten sind Tiere im Alter von 2—3 Jahren — ist kräftig rot und mit zartem, weißen Fett eingehüllt, mageres, blaßes Fleisch ist saftlos, bläuliches Fett ist ein Zeichen schlechter Beschaffenheit. Im Spätherbst und frühen Winter ist das Fleisch für den Küchengebrauch am besten. — **Lammfleisch** ist heller in der Farbe und hat weiches Fett, unter 6 Wochen sollte kein Lamm geschlachtet werden.

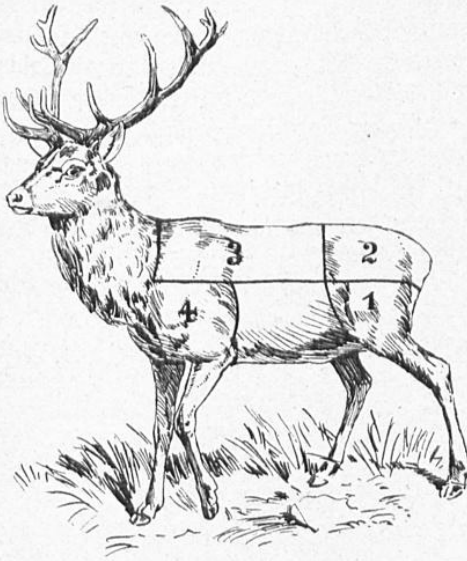
Schweinefleisch hat je nach dem Körperteil, von dem es stammt, eine hellrote bis mittelrote Farbe, zarte Beschaffenheit und weißes Fett. Die Schwarte muß hell sein, ihre Dicke gibt einen Anhalt für das Alter der Tiere; je dicker die Schwarte ist, um so älter ist das Schwein. Auffallend hellrotes, sich schlaff anfühlendes Schweinefleisch soll die Hausfrau nicht kaufen, da solches Fleisch vielfach das Anzeichen von Finnen sein soll.

Außer dem Schlachtfleisch kommen für die Küche noch **Geflügel** und **Wild** in Betracht.

Mit **Geflügel** kann eine junge, unerfahrene Hausfrau recht hineinfallen, wenn sie die Kennzeichen für Alter und Güte nicht weiß. Zu beachten ist für jede Hausmutter, daß alte Tiere nur gut zum Kochen, mitteljunge zum Dämpfen und Schmoren und junge zum Braten am geeignetsten sind. Lebendes Geflügel ist, wo es zu haben ist, dem Einkauf toten Geflügels vorzuziehen, da man dann sicherer geht, gesunde Tiere zu haben. Diese zeigen stets helle, glänzende Augen, einen roten Kamm, ein glattes Gefieder und haben kräftige Bewegungen. Bei geschlachtetem Geflügel muß man die Schlachtwunde besonders beachten, die blutig und auseinanderklaffend bei gesunden, frisch geschlachteten Tieren ist; ebenso ist auch die Haut zu untersuchen, die nicht schlüpfrig oder schleimig sein, auch keine dunkle Farbe zeigen darf. — Als Erkennungszeichen des Alters des Geflügels ist im allgemeinen zu beachten, daß alles junge Geflügel lange Beine, weiche Haut, leicht ausziehbare Federn mit fettigem Kiel, einen kleinen roten Kamm, längere Krallen, spitze Hahensporen und einen leicht eindrückbaren Brustknochen hat. Bei einzelnen Geflügelarten lassen sich noch besondere Kennzeichen angeben; so haben junge **Puter** hell- und blaugraue Beine, alte Tiere aber eine hornartige und rötliche Beinhaut; junge **Tauben** haben einen spitzen, schwachen Schnabel und spitze Krallen, während die letzteren bei alten Tieren stark abgestumpft und abgenutzt sind. Für junge **Enten** und **Gänse** ist die Dicke der Haut ein besonderes gutes Kennzeichen; vermag man einen Stecknadelknopf leicht in die Haut zu drücken, so sind die Tiere jung.

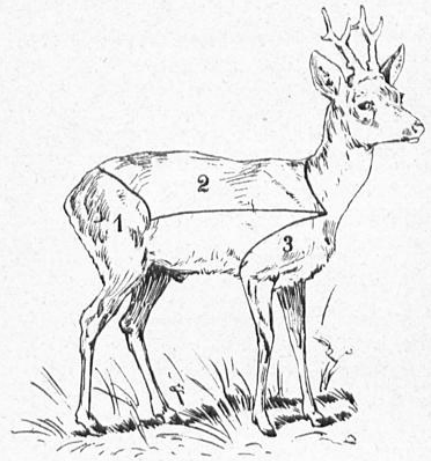
Verhältnismäßig leicht ist das Alter des **Wildgeflügels** zu bestimmen. Junge **Rebhühner** haben gelb behäutete Füße, alte Tiere bräunlich fleischfarbene; den jungen **Fasan** erkennt man an den wenig ausgebildeten Sporen und biegsamen Knochen; **Hasel-** und **Birchhühner** zeigen in ihrer Jugend ebenfalls helle Beine.

Beim **Wild** soll man darauf achten, daß dieses auch wirklich geschossen ist, was man an dem mit Blut unterlaufenen und blutig getränkten Schußkanal sieht, welchen jedes während des **Lebens** geschossene Wild zeigt, gewürgtes oder in Schlingen gefangenes Wild zeigt diesen Schußkanal nicht.



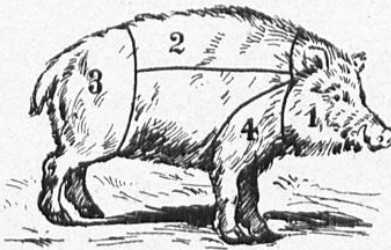
Hirsch.

- 1) und 2) Keule.
- 3) Rücken oder Ziemer.
- 4) Blatt.



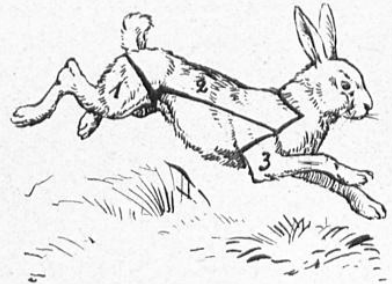
Reh.

- 1) Keule.
- 2) Rücken oder Ziemer.
- 3) Blatt.



Wildschwein.

- 1) Kopf.
- 2) Rücken oder Ziemer.
- 3) Keule.
- 4) Blatt.



Hafe.

- 1) Keule oder Schlegel.
- 2) Rücken oder Ziemer.
- 3) Länfe.

Alles Wildbret soll frisch riechen, denn man ist mehr und mehr zur Einsicht gekommen, daß der sogenannte Haut gout die Feinheit des Geschmacks stark beeinträchtigt, ein starker, derartiger Verwesungsgeruch sogar die Gesundheit schädigen kann, weil er Vergiftungspilze mit sich bringt, die zu schweren Erkrankungen führen können. Das Alter des Wildes ist schwer zu erkennen, am sichersten zeigt noch dickes, glänzend und klar aussehendes Fett die Jugend an.

Der Hirsch ist am schmackhaftesten bis zu einem Alter von 3 Jahren, später hat er grobfaseriges Fleisch und gelb aussehendes Fett und schmeckt nicht mehr. Das Rehwild liefert feines Fleisch, ist aber auch im Preis viel höher, verhältnismäßig selten ist das Damwild.

Die größte Rolle spielt vom Wild ohne Zweifel der Hase, der am besten im Fell gekauft wird. Beim Hasen läßt sich das Alter sehr gut feststellen, wenn man ihn an einem der Vorderläufe kurz über den Zehen in die Höhe hebt, der Knochen des Laufes muß durch das eigene Gewicht des Hasen brechen, wenn er gegen 9 Monate alt, biegen, wenn er über 10 Monate alt ist, während er, wenn er mehr als 2 Jahre alt ist, gerade bleibt. Der junge Hase hat immer einen runderen Kopf als ein älteres Tier, auch hat jeder junge Hase bis zum ersten Jahr ein weißliches Fleckchen an der Stirn.

Jedes Wild und Wildgeflügel hat eine gesetzmäßige Schonzeit, die jedoch in den verschiedenen Staaten verschieden ist, und jede Hausfrau wird diese für den für sie in Betracht kommenden Teil ihres Vaterlandes kennen.



Die Fische.

Viel unbekannter als Fleisch, Geflügel und Wild sind weitaus den meisten Hausfrauen die Fische, die ihnen auffälliger Weise ihrem Aussehen und Herkommen nach meist fremd sind. Eine klare Besprechung der verschiedenen Fische und gute Abbildungen werden daher großen Nutzen bringen, zumal die Hochseefischerei einen geradezu gewaltigen Aufschwung genommen hat, und Seefische jetzt in einer Auswahl auf den Markt kommen, die man sich vor einem Jahrzehnt nicht träumen ließ.

Von den Fischen werden nur vereinzelte Süßwasserfische lebend gekauft. Verletzte, gefangene Fische noch möglichst lange im Wasser lebendig zu halten, ist Tierquälerei und verbessert sie nicht. Viel richtiger ist es, die gefangenen Fische zu töten und frisch geschlachtet zu verkaufen. Als Erkennungszeichen frischer Fische sind klare und glänzende Schuppen und rote Kiemen anzusehen, der ganze Fisch muß steif sein und die Haut am Schwanz darf sich nicht ablösen.

Von den Süßwasserfischen ist der Flußaal eigentlich ein Meertier, denn die jungen Aale kommen nur im Meer zur Welt, der Aal jedoch, den wir genießen, befindet sich in Flüssen, Seen und Teichen, kommt das ganze Jahr auf den Markt, ist aber von März bis August am besten. Die Aische ist ein lachsartiger Fisch mit zartem Fleisch, die in größeren Bächen und Flüssen lebt und überall in Deutschland zu finden ist, ihre beste Zeit ist vom Oktober bis Dezember.

Weit bekannt sind die Forellen, diese kleinen lachsartigen Fische mit schöner Zeichnung, die in rasch fließenden Bächen, hin und wieder auch in Gebirgsseen leben, ihre beste Zeit ist Februar bis Juli, ihr Preis aber ein derartig hoher, daß nur Reichbegüterten der Genuß blaugekochter Forellen gegönnt ist.

Fast so fein wie die Forelle sind die verschiedenen Saiblinge. Man hat den Bachsaibling, der gleich der Forelle im Bach lebt und prachtwoll gezeichnet ist, den Elfsaibling, den schönstgezeichneten aller Fische, mit köstlichem Fleisch und den Seesaibling aus den subalpinen Gebirgsseen.

Selten ist die Barbe, die auch wenig Bedeutung besitzt, weil sie kein sonderlich wohlschmeckendes Fleisch hat. Ihre Leber, wie auch ihr Kogen sind giftig.

Verbreitet und hochgeschätzt ist dagegen der Barsch, der am besten von August bis April ist, zwei verwandte aus Amerika eingeführte Fische, der Forellen- und Schwarzbarsch, haben ebenfalls ein zartes, wohlschmeckendes Fleisch und sind am besten von Oktober bis Dezember.

Ein billiger Süßwasserfisch ist der Blei, auch Brasse genannt, welcher in ganz Deutschland, am meisten in ruhigen Gewässern heimisch ist. Er ist dem Karpfen im Aussehen ähnlich, nur höher als dieser, sein Geschmack ist gut, doch hat er viele Gräten. Die beste Zeit ist von Dezember bis April.

In Süddeutschland ist der Gründling, ein kleiner barbenähnlicher Fisch mit Bartfäden am Munde, sehr beliebt, in Norddeutschland schätzt man ihn weniger.

Dagegen kennt jede Hausfrau den gefräßigsten Fisch unserer Binnengewässer, den Hecht. Am besten sind Hechte von 1—2 Kilo Gewicht, das Fleisch größerer Fische ist hart, die beste Zeit ist September bis Februar.

Ebenso bekannt ist der Karpfen, der Schuppenkarpfen ist in Norddeutschland, der Spiegel- und Schleikarpfen mit wenig oder keinen Schuppen in Süddeutschland beliebt. Der beste Karpfen ist der dreispündige, die beste Zeit ist von September bis Januar. Verwandt dem Karpfen ist die Karausche, die stellenweise sogar gezüchtet wird, sie hat ein gutes, aber etwas grätiges Fleisch, ihre beste Zeit ist von Mai bis März.

Ein Verwandter des Flußbarsches ist der Kaulbarsch, für den Feinschmecker ist nur die Suppe vortrefflich, der Fisch selbst, der von Dezember bis April am besten ist, seiner Gräten und trockenen Fleisches wegen aber nicht beliebt.

Dagegen ist für jeden Feinschmecker der Lachs, der größte Fisch unserer fließenden Gewässer, hochgeschätzt. Die besten Lachse sind rothfleischig mit silberweißen Schuppen, am geschättesten ist der Rheintachs, die beste Zeit ist von Januar bis August.

Ein zahloser Lachs ist die Maräne, die nur in einigen tiefen Seen Norddeutschlands vorkommt, und am besten von Oktober bis Dezember ist.

Billig ist eine in Norddeutschland sehr häufig vorkommende Weißfischart, die Plöze, die allerdings viel Gräten hat, aber sehr wohlschmeckend ist, am besten von Dezember bis Mai genossen wird.

Ein Süßwasser lebender Schellfisch ist die Quappe, dessen Fleisch sehr wohlschmeckend ist, er ist vom März bis Oktober am besten.

Fast gleichwertig der Forelle an Feinheit des Geschmacks ist die Schleie, die überall in Deutschland in Flüssen, Bächen, Seen und Teichen vorkommt, ihre beste Zeit ist von Mai bis Oktober.

Zum Schluß nennen wir noch als Süßwasserfisch den Zander, der mit Ausnahme des Rheines in allen deutschen Flüssen heimisch ist. Das Fleisch ist vortrefflich, die beste Zeit ist vom Juli bis April.

Die Seefische.

Den früher bekannten wenigen Seefischen, welche im Binnenland auf die Tafel kamen, sind jetzt eine große Reihe von neuen Sorten zugefügt, welche das schier erschöpfliche Meer uns schenkt. Die Seefische sind mehr und mehr auch zu einer Nahrung des Binnenlandes geworden, wohin sie dank des verbesserten und beschleunigten Versandes frisch und wohlschmeckend kommen. Obgleich es keine gesetzlichen Schonzeiten für die Seefische gibt, so haben sich für die Nordsee doch schon bestimmte Fangzeiten herausgebildet, in denen die Fische in mehr oder minder großer Menge angebracht werden und danach niedrig oder hoch im Preis stehen.

Ein neuer, wohlfeiler Seefisch ist der *Austernfisch*, der einen ähnlichen Geschmack und dieselbe Bereitungsweise wie der Schellfisch hat, er wird besonders in den Wintermonaten gefangen.

Bekannt ist der *Kabeljau*, ein schellfischartiger Fisch mit sehr großen, schwerem Kopf, sein Geschmack ist ausgezeichnet, er wird fast das ganze Jahr gleichmäßig gefangen.

Billig ist auch der *Glattbutt*, ein sehr häufig vorkommender Plattfisch, dessen Fleisch etwas weichlich ist, am besten ist der Glattbutt von Januar bis April, sein Preis ist ein niedriger.

Der größte Plattfisch ist der *Heilbutt* (Pferdeslunder auch genannt). Sein Fleisch ist frisch ganz vorzüglich, am meisten kommt er von November bis Mai in den Handel.

Einer der wichtigsten Seefische ist der *Hering*, er wird frisch als grüner Hering, gesalzen als Matjeshering, Vollhering und mariniert und gepöfelt (Bückling) gegessen. Sein Preis ist außerordentlich niedrig, grüne Heringe gibt es von November bis März. Ein heringsartiger Fisch ist die *Alse* oder der *Maifisch*, er kommt frisch und geräuchert, besonders aber in letzterem Zustande in den Handel.

Einer der feinsten Seefische ist die *Mafrelle*, die ein sehr schmackhaftes Fleisch hat, sie ist frisch am besten von Januar bis Juni, geräuchert im Mai.

Nahe verwandt dem Schellfisch ist der *Wittling*, der kleiner als dieser ist, ihm fehlt der den Schellfisch kennzeichnende weiße Fleck, das Fleisch ist etwas weichlich, er wird von November bis Februar reichlich gefangen.

Ein äußerlich abschreckend häßlicher Seefisch ist der *Roche*n, der aber ein trefflich wohlschmeckendes Fleisch hat. Es gibt einen *Glatt-* und einen *Stachel-*roche, die beste Zeit ist von November bis Februar.

Der Hauptfisch der Seefische ist aber immer noch der allen Hausfrauen bekannte *Schellfisch*, seine beste Zeit ist der März und Oktober, er wird besonders viel im Februar und März und August bis Oktober gefangen.

Von den Plattfischen ist die *Scholle* der Hauptfisch, deren beste Zeit Februar bis April ist.

Viel seltener ist der feinste Plattfisch, die *Seezunge*, die aber sehr teuer ist, an ihre Stelle tritt die *Rotzunge*, die häufig vorkommt, niedrig im Preise steht, aber nicht den feinen Geschmack der Seezunge hat. Am häufigsten sind diese Fische von August bis März.

Ebenso geschätzt wie die Seezunge ist der Steinbutt, dessen beste Zeit von August bis März ist, eine billigere Art mit weichlicherem, nicht so wohlschmeckendem Fleisch ist der Carbutt, auch Kleist genannt, der dieselbe Zeit hat.

Massenhaft gibt es an manchen Küsten im Frühjahr Stinte, kleine Fische mit häßlichem Geruch, die trotzdem ihre Liebhaber finden.

Zu erwähnen ist noch der Knurrhahn, der sehr preiswert ist und ein feines Fleisch hat, sich aber schlecht versenden läßt.

Reich ist neuerdings auch die Auswahl an Fischkonserven, die einzeln aufzuführen unmöglich und auch ohne wesentlich praktischen Nutzen ist.



Die Frischerhaltung des Fleisches.

Nicht eine eigentliche Konservierung des Fleisches für längere Zeit verstehen wir unter dieser Frischerhaltung, sondern es handelt sich um die Bewahrung der Frische für einige Tage, so lange dies zweckmäßig möglich ist, ohne daß das Fleisch seine gesunde Beschaffenheit einbüßt. Man kann das Fleisch sowohl in einer kühlen Speisekammer, als auch im trockenen Keller aufbewahren, der letztere dürfte sich in vielen Fällen mehr empfehlen, da die verschiedenen anderen Vorräte, welche die Speisekammer birgt, einerseits das Verderben des frischen Fleisches beschleunigen, andererseits selbst der rascheren Verderbnis durch dieses ausgesetzt sind.

Niemals darf Fleisch liegend aufbewahrt werden, es muß so freihängend aufgehoben werden, daß es weder mit anderen Fleischstücken noch mit einer Wand in Berührung kommt, auch darf es keinesfalls von direkten Sonnenstrahlen getroffen werden.

Es gibt außerdem mehrere Hilfsmittel, Fleisch, länger als sonst möglich, frisch zu erhalten. Eines der besten ist die Anwendung von Borsäurelösung, mit der man ein leinenes Tuch tropfnass tränkt. Diese Lösung stellt man aus 50 Teilen Wasser und einem Teil Borsäure her. Das getränkte Tuch wird sanft ausgewunden, auf eine flache Schüssel lang auseinandergelegt und das Fleisch eng hineingehüllt. Trefflich bewahren sich auch verschiedene käufliche Frischerhaltungsflüssigkeiten. Ich habe das Carolin von Dr. Abel, Berlin seit Jahren in Gebrauch und gute Erfolge erzielt, man braucht das Fleischstück nur überall gut mit der Flüssigkeit einzustreichen und es vor Insekten geschützt, freihängend aufzuheben. Wer solchen Mitteln mißtrauisch gegenübersteht, hat einige andere Möglichkeiten, Fleisch wenigstens einige Tage zu erhalten. Für Kochfleisch ist es ganz empfehlenswert, das Fleisch einen Augenblick in kochendes Wasser völlig unterzutauhen, dann in erkaltetes abgekochtes Wasser zu legen, und schließlich Speiseöl über die Oberfläche des Wassers zu gießen; für Fleisch, das man braten will, ist dieses Verfahren jedoch nicht gut anwendbar, weil das so behandelte Fleisch die Farbe verliert. Man kann dieses Fleisch mit Palmin trefflich einige Zeit erhalten. Man macht den Braten braufertig und je nach der Größe des Fleischstückes 2 bis 2½ Kilo Palmin flüssig, mit dem man vorsichtig den Braten dann überall übergießt, wenn es noch halb flüssig ist. Man muß an den folgenden Tagen nachsehen, ob sich auf der Fettdecke kein Bluttröpfchen zeigt, ein Zeichen, daß dort die Fettdecke nicht völlig dicht, in solchem Falle muß man mit einem Teelöffel Palmin die Öffnung zugießen. Man kann das so behandelte Fleisch 5—6 Tage

halten. Bei der Zubereitung muß man den Braten mit dem Überzug auf starker Flamme rasch schmelzen, das Fett abgießen und den Braten mit dem nötigen Bratfett in den Ofen setzen. Das abgegossene Palmin kann zu Konservierungszwecken noch mehrere Male gebraucht werden. Das Einlegen von Fleisch in verdünnten Essig, Weißbier oder Milch, das früher sehr beliebt war, wird mit Recht nicht mehr viel angewandt, da durch diese Aufbewahrungsmethode dem Fleisch wertvolle Nährstoffe entzogen werden.



Das Einmachen von Obst und Gemüse.

Das Konservieren von Obst und Gemüse für die Zeit, wo sie in frischem Zustande nicht zu haben sind, ist einer der wichtigsten Zweige der Kochkunst, welcher nur von Erfolg begleitet ist, wenn die Hausfrau die Gesetze kennt, auf denen die Kunst des Einmachens sich aufbaut, und nach diesen Gesetzen auch exakt arbeiten kann.

Man kann Nahrungsmittel vor dem Verderben nur schützen, wenn die Fäulniskeime, welche die Sachen zersetzen, getötet werden und wenn man auch dafür sorgt, daß keine Fäulnis erregenden Zerstörer von neuem entstehen können.

Vier Wege führen zu diesem Ziele, denn diese Pilze gehen zu Grunde:

Erstens: bei andauernder Kälte.

Zweitens: durch Entziehen der ihnen zum Gedeihen nötigen Feuchtigkeit.

Drittens: durch anhaltende Erhitzung und Abschluß der atmosphärischen Luft und

Viertens: durch Anwendung antiseptischer Mittel.

Die andauernde Kälte kommt für das Einmachen nicht in Betracht, wir haben sie aber beim Aufheben von Fleisch und dergleichen auf Eis kennen und schätzen gelernt.

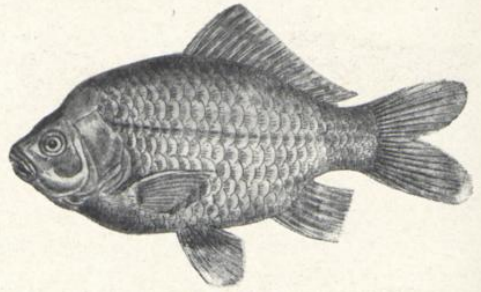
Auf die Entziehung von Feuchtigkeit war die ganze Einmachekunst der älteren Zeit aufgebaut, und auch unsere Hausfrauen üben vielfach das Einmachen noch nach diesem Grundsatz — allerdings ohne oft eine Ahnung zu haben. Jedes Einmachen in Salz, Zucker oder Essig entzieht den damit eingemachten Früchten oder Gemüse Wasser, dessen Salz oder Zucker zur Lösung bedarf und tötet damit die Fäulniskeime, denen Feuchtigkeit Lebensbedingung ist. Den Hausfrauen wird es jetzt erklärlich werden, weshalb Obst, dem aus falscher Sparsamkeit zu wenig Zucker beim Einkochen zugesetzt wurde, so leicht verdirbt und Schimmelpilze zeigt. Daher hört man wohl von verdorbenen süßen Sachen, aber fast nie von schlecht gewordenen Salzgemüse, weil bei letzteren das zur Erhaltung nötige Salz so billig ist, daß die Hausfrau nicht in Versuchung kommt „zu sparen“. Die Entziehung von Wasser ist auch das leitende Prinzip beim Dörren von Obst und Gemüse, beim Eindicken und Abdampfen, wie beispielsweise bei der Herstellung von Gelee und Obstmus, welches um so haltbarer ist, je dicker es eingekocht, also je mehr Feuchtigkeit ihm entzogen wurde.

Die dritte Art des Konservierens von Früchten und Gemüse ist die für die Hausfrau richtigste und für den Wohlgeschmack der Sachen zuträglichste. Es ist dies der völlige Abschluß der Luft, welche Fäulnispilze einführen könnte und die vorherige Tötung der Schädlinge durch anhaltende Hitze. Nach seinem Erfinder nennt man dieses Verfahren das Appert'sche System, welches von der Neuzeit

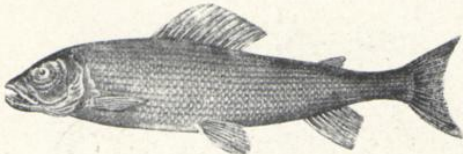
Süßwasserfische.



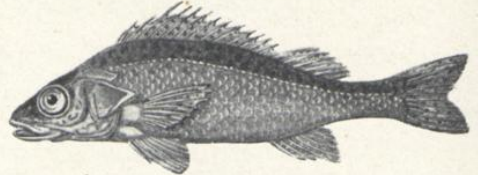
Halj.



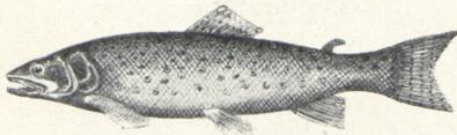
Karuiche.



Äiche.



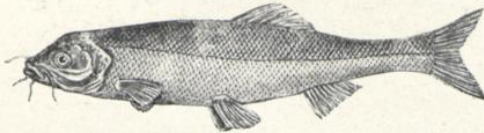
Kaulbarich.



Bachforelle.



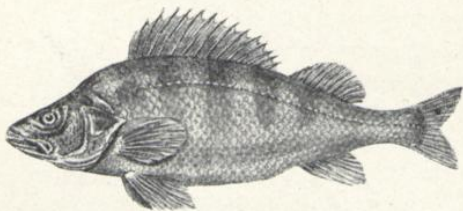
Lachs.



Barbe.



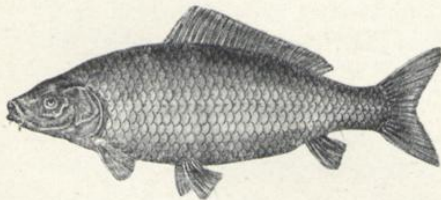
Maräne.



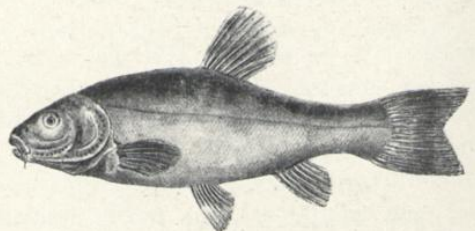
Flußbarich.



Quappe.



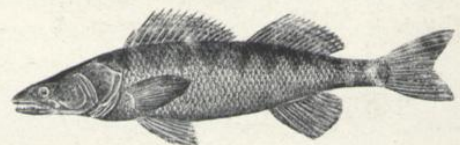
Karpfen.



Stelele.



Bodt.

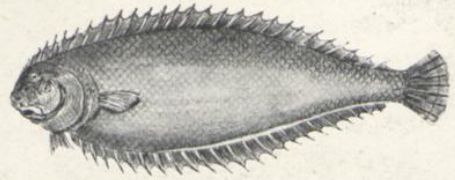


Zander.

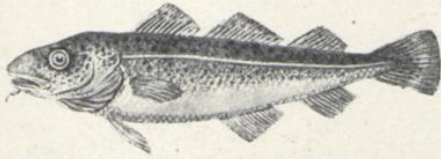
Seefische.



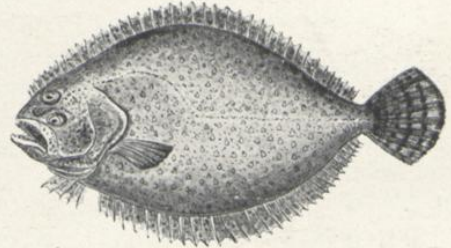
Kabeljau.



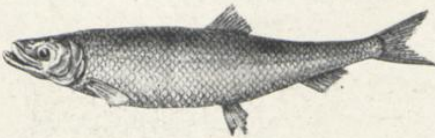
Seezunge.



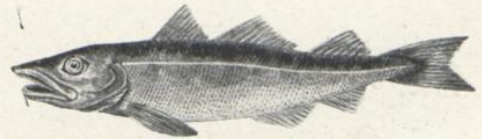
Stockfiſch.



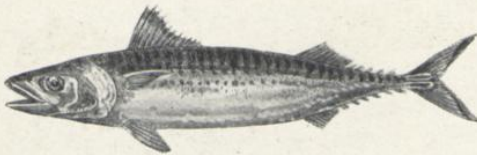
Steinbutt.



Baring.



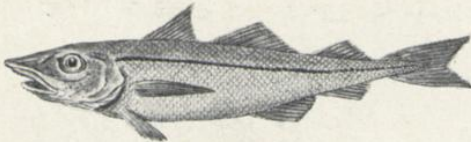
Dorich.



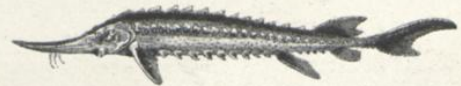
Makrele.



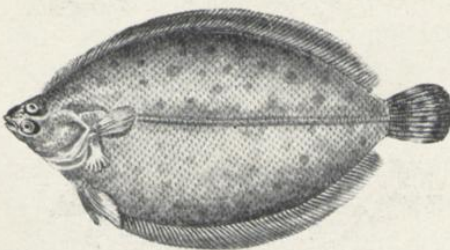
Stör.



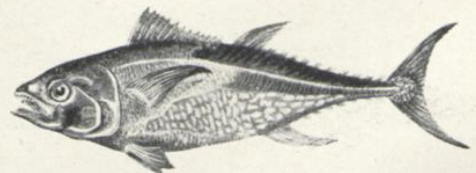
Schellfiſch.



Sterlet.



Scholle.



Thunfiſch.

weiter ausgebaut wurde und in dem neuen Weck'schen Frischhaltungsverfahren den augenblicklich höchsten Grad der Vollkommenheit erreicht haben dürfte. Dieses Frischhaltungsverfahren ist das denkbar einfachste und bietet im Vergleich zu anderen Systemen eine Ersparnis an Zeit, Geld und Arbeitskraft. Eine genaue Kenntnis lohnt sich für jede praktische Hausfrau, sie findet sie in dem folgenden Kapitel „Kocher auf Vorrat“.

Fehlen sollen aber auch nicht wichtige Regeln für das Einmachen von Früchten und Gemüse in luftdichten Gläsern und Büchsen, nach altbekannter Art, die in den verschiedensten Verschlusssystemen von der Industrie in den Handel gebracht werden, sodas jede Hausfrau ihre Einmachgefäße selbst luftdicht verschließen kann, die nicht ohne Bedeutung für das Gelingen sind. Man muß vor allem für eine genügend starke und lange Erhitzung sorgen, da die Fäulniskeime bei Nichtbeachtung dieser einzigen aber auch wichtigen Regel nicht getötet werden. Man tut gut, um wegen der Höhe der Hitze sicher zu gehen, das Wasser, in welchem man die Früchte oder Gemüse kochen will, mit Salz oder Chlorkalium zu versetzen. Jedes Wasser, welches aufgelöste Stoffe enthält, erreicht nachgewiesenermaßen einen höheren Hitzeegrad, als gewöhnliches Wasser. Klares Wasser kocht bei 80 ° R., Salzwasser erst bei 86 ° R. und mit Chlorkalium versetztes Wasser gar erst bei 100 ° R. Die Kochzeit ist für die verschiedenen Früchte verschieden, sie beträgt für Stachelbeeren 25 Minuten; Erdbeeren 12 Minuten, Pflaumen 35—40 Minuten, Birnen 30—50 Minuten, Aprikosen 30—45 Minuten und für Pfirsische 30—40 Minuten. Von den Gemüse beansprucht Spargel 1½ Stunden; Büchsenerbisen 2¼, Gläsererbisen 1¼ Stunde, Karotten 1¼ Stunde, Bohnen 1 Stunde, Champignon und Steinpilze 1½ Stunden.

Den Früchten kann man den Zucker zusetzen, auch sie nach dem Einfüllen in Büchsen oder Gläsern mit geläutertem Zucker begießen, oder sie auch ohne Zuckerzusatz lassen. Jedes Glas wird mit einem alten Tuch unwunden, auch der Kessel, in dem die Gläser oder Büchsen gekocht werden, muß eine weiche Unterlage haben. Die geschlossenen Gläser oder Büchsen müssen mit so viel Wasser umspült sein, daß es bis an den Hals reicht. Sie werden mit kaltem Wasser aufgesetzt; die fertig gekochten Büchsen und Gläser müssen im Kessel auskühlen, sie werden dann gut abgewischt und an einen trockenen Aufbewahrungsort gebracht.

Als viertes Mittel, Fäulniskeime zu töten, gelten die antiseptischen Mittel, die aber nur selten zur Konservierung benutzt werden können, da sie teils aus giftigen Substanzen bestehen, teils den Geschmack der mit ihnen konservierten Sachen unangenehm beeinflussen. Für das Einmachen kommt lediglich die Salicylsäure in Betracht, die anfänglich mit großem Jubel begrüßt wurde. Sie hat aber bald Warner, besonders in französischen Ärzten gefunden, auch deutsche Ärzte reden ihr nicht das Wort, trotzdem wissenschaftlich nachgewiesen ist, daß die Salicylsäure in den geringen Mengen, in denen sie im Haushalt doch immer gebraucht wird, nicht schädlich ist. Zum Einmachen mit Salicylsäure entschließen sich deshalb nicht viele Hausfrauen, wir selbst würden dies auch nicht tun, weil wir im Weck'schen Frischhaltungsverfahren und in der Appert'schen Einmachmethode bessere Erfolge erzielen.

Nach diesen allgemeinen Betrachtungen, die der Hausfrau das „weshalb kocher ich so ein“ klar gemacht haben, dürfte das Konservieren von Obst und Gemüse ihr wohl gelingen. — Aber das richtige Aufbewahren dieser Sachen ist schon vorher geredet worden.

Das Aufbewahren von Obst und Feldfrüchten im Keller ist in dem Kapitel Hausgarten schon eingehend behandelt, sodaß wir den Keller verlassen könnten, wenn es nicht vielleicht gut wäre, einmal mit der Möglichkeit zu rechnen, daß durch Vergeßlichkeit der Frost in den Keller durch die geschlossenen Fenster gedrungen ist und die Hausfrau vor erfrorenen Sachen steht. Ganz verloren sind diese Sachen nicht, sie müssen aber rasch verwandt werden und vor allem nicht zu schnell aufgetaut werden, denn aufgetaute Sachen, sei es, was es sei, gehen schnell in Fäulnis über. Es ist daher anzuraten, da wo es möglich ist, die gefrorenen Dinge so lange in gefrorenem Zustande zu erhalten, bis man sie gebrauchen will. Erfrorene Eier werden in kaltem Wasser in kühlem Raume aufgetaut, ebenso verfährt man mit erfrorenen Äpfeln, die man, wenn größere Mengen erfroren sein sollten, sogleich in gefrorenem Zustand schält, weil sie durch Auftauen leicht ihre weiße Farbe verlieren und zu Apfelmehl kocht, diesen in Sterilisiergläser füllt und im Frischerhalter einkocht. Man hat sich den gesunden Apfelmehl für den Winter alsdann auf diese Weise gesichert. Auch erfrorene Gemüße lassen sich auf diese Weise verwerten, also sterilisieren, sodaß sie dem Haushalt nicht verloren gehen. Das böseste sind erfrorene Kartoffeln, diese vermag man ihres fade-süßen Geschmacks wegen nicht zu genießen. Und doch ist es ein Irrtum, daß durch Erfrieren die Kartoffeln unbedingt süß werden müßten. Sie können süß werden, ohne zu erfrieren, und erfrieren, ohne süß zu werden. Der Landwirtschaftsgelehrte Müller Thurgau hat diese absonderliche Tatsache einer eingehenden Untersuchung unterzogen und gefunden, daß schon eine längere Zeit andauernder Herbsttemperatur von 0 Grad genügt, um die Süßigkeit hervorzurufen, ohne daß die Kartoffeln gefroren sind. Wenn Kartoffeln im Keller aufbewahrt zu werden, so wird ein Teil ihres Stärkegehalts in Zucker verwandelt, der durch den Atnungsprozeß der Kartoffeln bei einer Keller-Temperatur von einigen Grad Wärme aufgezehrt wird. Sinkt die Temperatur auf 0 Grad und tiefer, so wird das Aufzehren der verringerten Atnung wegen geringer, die Zuckerbildung also stärker und diese Zuckeranhäufung erzeugt den süßen Geschmack, ohne daß die Kartoffeln schon erfroren zu sein brauchen. Recht gefrieren die Kartoffeln erst bei 3 ° Kälte und solche Kartoffeln werden trotzdem in dem Falle keinen süßlichen Geschmack haben, wenn sie schnell an ungeschütztem Ort gefroren sind, aber sie werden süß werden, wenn sie, wie dies in Kellern meist der Fall ist, langsam erfrieren. Der süße Geschmack noch nicht gefrorener Kartoffeln läßt sich vertreiben, wenn man sie an einen gleichmäßig warmen Ort bringt, an dem der überflüssige Zucker schnell veratmet werden kann, wonach die Kartoffeln bald wieder ihren ursprünglichen guten Geschmack erhalten. Anders verhält es sich mit den wirklich erfrorenen Kartoffeln, sie dürfen nicht an einen warmen Ort gebracht werden, da sie durch rasches Auftauen sofort faulen würden, sie müssen ganz allmählich auftauen, am besten in mit Salz versehenem kaltem Wasser in kühlem Raume. Dann muß man die Kartoffeln auseinanderbreiten, auf Backbleche schütten und in sehr gelind warmem Ofen trocknen. Auf rasches Faulen sei man gefaßt, und auch eine Änderung des Geschmacks wird stets eingetreten sein, man benutzt solche Kartoffeln besser zu süßen Kartoffelspeisen oder zur Bereitung von Kartoffelstärke, als zu gewöhnlichen Salz- und Röstkartoffeln.

Luise Holle.

