

\* (Gelatine für die Küche.) Eine gute Köchin schreckte in vergangenen „fetten“ Jahren vor dem Worte „Gelatine“ einfach zurück. Gelatine konnte eine Cremespeise wohl vor dem „Zusammenbruch“ erretten, aber einer verirrten Köchin konnte dieses „Zusammenhalten“ nur ein verächtliches Lächeln abgewinnen. Gelatine fand also bisher in der Küche nicht die richtige Würdigung. Man war voreingenommen; und diese Voreingenommenheit verpflanzte sich natürlich von der Köchin auf die Hausfrau. Man verwandte die Gelatine verhältnismäßig selten, höchstens nur zu sogenannten „Aspik“. Ihr eigentlicher Wert als Nahrungsmittel, das wohl imstande ist, andere teurere Nahrungsmittel zu ersetzen, ist erst jetzt durch den Krieg erkannt worden. Der Wert der Gelatine als Nahrungsmittel liegt in ihrem Eiweißgehalt begründet. Wir sind, wie Professor Munk in Deutschland durch seine Versuche festgestellt hat, imstande, nicht weniger als fünf Sechstel des für die Erhaltung unseres Körpers notwendigen Eiweißbedarfes der Nahrung durch Gelatine zu ersetzen. Beim Genuß von Gelatinespeisen ergibt sich aber noch ein weiterer wichtiger Umstand. Die Gelatine schmilzt gewissermaßen auf der Zunge, sie erzeugt einen Geschmack und ein Gefühl, das dem beim Genuß von Butter entstehenden nicht unähnlich ist. Versuche haben ergeben, daß sie daher teurere Zutaten, vor allem solche von Fett und von Butter, in vielen Fällen unnötig macht und daß bei Gelatinespeisen auch das Bedürfnis nach anderen Zuspeisen, besonders nach Brot, in geringerem Maße auftritt. Ferner lassen sich mit der Gelatine auch aus solchen Materialien Speisen bereiten, die eigentlich wenig Eingang gefunden haben, denen aber in der jetzigen Kriegszeit wegen ihres billigen Preises eine besondere Bedeutung zukommt. In Berlin fand kürzlich eine Ausstellung von Gelatinespeisen aller Art statt. Suppen sowohl wie Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Obst- und Süßspeisen. Sehr empfehlenswert erschienen bestimmte mit Gelatine bereitete Fleischspeisen. Was soll man z. B. mit Schinkenresten anfangen? Auf der Ausstellung für Gelatinespeisen war nun, und zwar in mehrfacher

Weise, gezeigt, wie derartige Schinkenreste in geradezu prachtvoller Weise aufgemacht werden können. Es war hier eine Schinkenspeise vertreten, die aus Schinkenresten, etwas Schweinschwarte, Pfeffergurken und Gelatine hergestellt war. Eine andere Schinkenspeise war ein Schinkenmus, das mit Gelatine bereitet und hübsch garniert war. Auch hier fast keine Entstehungskosten und doch eine hübsche und sicher gern gesehene Platte. Bei den Obstspeisen war der Rhabarber in der Ausstellung in zahlreichen und geradezu blendend aussehenden Gerichten vertreten. Da gab es eine Rhabarberspeise (für etwa acht bis zehn Personen ausreichend), deren Herstellungskosten sich auf 44 Pf. stellen. Dann eine Rhabarberkaltschale, die sowohl in Gläsern wie auch in aufgeschnittenen Apfelsinenschalen dargereicht und der durch Härben der Sülze mit etwas Himbeer- und Kirschsäfte ein prachtvolles Aussehen verliehen werden kann, deren Herstellungskosten gleichfalls außerordentlich billig waren. In ähnlicher Weise läßt sich auch die getrocknete Pflaume in den mannigfachsten Formen und Farben und mit den hübschesten Verzierungen durch kleine Matröschchen, Waffeln, Eierschaum darbieten.