

Die Frauen und die Küche.

Männer als Küchenchefs. — Wie soll man kochen. — Diäte Kost.

Unser urreigenstes Gebiet ist das Reich der Küche und die Kochkunst. Da gibt es noch viel zu lernen, gerade für diejenigen Frauen, die kochen können! Gibt es eine Frau, die sich mit bahnbrechender Neuerung im Reich der Küche, einen Namen gemacht hätte? Gibt es eine Erfinderin einer berühmt gewordenen Speise? Da sind wir nur reproduktiv. — Welcher große Hotelbetrieb hat eine Küchenchefin? Vor mir liegt ein Kalender des Hofkochs Hampel, der sehr beachtenswerte Daten enthält, da sind in fast sämtlichen Hofküchen, bei Votischäften, Aristokraten, Finanziers Küche angestellt. — Habe ich dem noch etwas hinzuzufügen? Ich glaube das spricht deutlich!

Ein Justus v. Liebig hat uns unschätzbare Wohlthaten hinterlassen; mit der Erfindung des Fleischextraktes, mit der Anweisung für zweckmäßige Brotbereitung, Säuglingsuppen, und Liebig hat gar nicht gesücht, für hausbacken zu gelten, wenn er sich „mit Kochen“ befaßt. Graf Benjamin Rumford war ein tüchtiger Feldherr und hat sich große Verdienste erworben — um die Verbesserung der Nahrung der ärmeren Klassen, seine nach ihm benannte Suppe gibt ein Beispiel dafür.

Der bekannte Baron Baer ist, Redakteur der „Breslauer Zeitung“, Direktor des dortigen Theaters, also ein Mann von gewiß umfassender Bildung, verfaßte ein gediegenes Werk über

Gastrosophie. Ist es nötig, Brillat-Savarin zu nennen, oder Alexander Dumas? Dumas schätzte seine kulinarischen Erfolge fast höher als seine literarischen, ja er beschloß die 500 Bände bei tragender Zahl seiner Werke mit der Herausgabe eines Kochbuches; eines Kochbuches welches wohl zum größten Teil historisch-gastronomische Anekdoten enthält, worin aber auch eine ganze Anzahl guter, selbstersunderer Rezepte zu finden sind.

Noch viele könnte ich aufzählen, welche die Kochkunst als Kunst ansahen und bedeutende Werke darüber abfaßten. Und wo nehme ich jetzt eine Frau her, die nur Aehnliches geschaffen? Käthe Brato und ihre Nachfolgerinnen in allen Ehren, aber das Zusammentragen und Veröffentlichen von Kochrezepten ist noch nichts Bahnbrechendes. Wir kennen eine Sacher-, eine Schneider-, eine Fischinger- und andere Torten. Wie beschämend für uns Frauen, daß wir da immer sagen müssen, eine Herr Sacher-, Frau Schneider-Torte usw.

So geht es mit allen anderen Speisen. Die Bechamelsauce verdankt ihrem Erfinder ihren Namen — übrigens will ich da gleich einflechten, daß viele, die eine leichte Eindrennsauce machen und sie hochtönend Bechamelsauce nennen, dem Erfinder gewaltig Unrecht tun.

Die Erfindung des Beefsteaks verdanken wir einem römischen Priester. Er hatte für den Gott, in dessen Tempel er den Dienst verrichtete, ein Stück Ochsenfleisch gebraten; als er es mit den Fingern anfachte, war es so heiß, daß er es fallen ließ, die Finger aber rasch in den Mund steckte. Da schmeckte er den an den Fingern haftenden Saft und war entzückt. Als Mann von Geist briet er rasch ein anderes Stück Fleisch — und verzehrte es selbst. So trieb er es lange Zeit, dem Gott haben die entzogenen Mahlzeiten ja weiter nicht geschadet, der Priester aber wurde rund und fett. Als man den Ursachen dieser Erscheinung nachging, wurde das Geheimnis entdeckt und der pflichtvergessene Priester zum Tode verurteilt. Er erbat sich als letzte Gnade, seinen Richtern ein Beefsteak servieren zu dürfen, nach dessen Verzehrung wurde er freigesprochen und zum Oberkoch ernannt. Also schon damals ein Mann als Küchenchef. Diese Beispiele zeigen, daß wir im Reich der Küche noch nie Herrscherinnen, sondern nur immer Handlangerinnen waren und da wollen wir daraus flüchten, wo es sich wohl verlohnte, lieber die Usurpatoren zu verdrängen, statt ein Gebiet zu verlassen, welches, wie wenig andere, der Frau ein reiches Feld der Betätigung bietet.

Immer, zu allen Zeiten, war die Kochkunst hoch geschätzt. So kühn kein Reder, so hehr kein Held, der nicht einen guten Bissen zu schäben wußte. — „Braten bricht ich mir selbst, die einen Edel sauf du allein,“ läßt Wagner im Nibelungenring Siegfried Milies zurufen, offenbar war Milies Kochkunst nicht auf der Höhe.

Kochkunst ist eine Wissenschaft, wie jede andere auch. Kochen im landläufigen Sinne des Wortes kann auch eine sonst völlig ungebildete Person lernen, am besten durch Übung und Erfahrung, aber mit Verstand kochen, ist eine große Kunst, welche nur durch kluge Vereinigung von Theorie und Praxis erlernt werden kann. Beim Kochen soll man sich immer um das wie und warum fragen. Warum wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, warum werden die meisten Bäckereien fest abgerührt? Weil dadurch eine Menge Luftbläschen in die Masse eindringen, welche sich dann unter der Einwirkung der Hitze ausdehnen und die Speise leicht und porös machen.

Ich muß mein Drole Brillat-Savarin zitieren. Er sagte seinem Koch, als er eine gebadene Seezunge blaß und viel zu weich auf den Tisch brachte folgendes: „Dieses Unglück widerfuhr Ihnen nur, weil Sie die Theorie vernachlässigt hatten, deren Wichtigkeit Sie nicht genug begreifen. Sie sind ein wenig eigenfinnig und wollen nicht einsehen, daß die Ereignisse, welche in Ihrer Küche vorkommen, nur eine sichere Folge ewiger Naturgesetze sind und daß gar vieles, was Sie nur so mechanisch tun, weil Sie es von anderen gesehen haben, nichtsdestoweniger mit den erhabensten Ideen der Wissenschaft zusammenhängt.“

In dem Falle der zu weißen Seezunge hatte der Koch offenbar nicht acht auf den gehörigen Hitzeegrad der Fettes, der Butter oder worin der Fisch gebraten werden sollte.

Wie manche Hausfrau ist verzweifelt, wenn das ominöse Wort fällt: „Diäte Kost“. Ein Familienmitglied soll diät ernährt werden. Diesen Vorgang wollen wir uns jetzt einmal näher anschauen. Was muß da in erster Reihe herhalten? Kalbfleisch in Form von bleichen Schnitzeln, möglichst fettlos, Hühnerfleisch, eingemacht, jetzt rückt die Bechamel-Sauce an, und dann Reisaufguss — natürlich, was denn sonst? Omelette kommt morgen. Der arme Patient büßt nach wenigen Tagen die letzten Reste seines Appetits ein, er sträubt sich gegen Kalb und Huhn, und er sträubt sich gegen Aufguss und Omelette. Die Hausfrau pocht auf die diäte Kost, sie kocht also weiter „diät“ ohne Gewürze, Gewürztaugen nicht. Gewiß, warum aber dann gleich ohne Würze? Der Schluß ist gewöhnlich, wenn es irgend geht, Aufsuchen eines Sanatoriums. Ist ein armer Teufel, so leidet er in den seltensten Fällen an Magenverstimmungen, und wenn schon, so sind Kalb und Huhn unerwartete Lederbissen, die er schluckt, wie sie immer bereitet sein mögen.

Im Sanatorium wird zwar auch nicht immer gut, aber doch mit Verständnis für Abwechslung gekocht, und Abwechslung ist die Hauptsache. Zu Hause wäre die Geschichte billiger und bequemer gewesen, aber — die Hausfrau hat eben nicht gelernt mit Verstand und Nachdenken zu kochen, und was die intelligente Frau nicht kann, ist von der Köchin kaum zu verlangen. Wir haben so vielerlei Hilfsmittel in der Küche, welche uns befähigen, die diäte Kost schmackhaft und abwechslungsreich zu gestalten, so daß Patienten sehr lange Zeit diäte Kost verabreicht werden kann, ohne Widerwillen bei ihnen auszulösen.

Auch ist es manchmal nötig, dem Patienten die Speise durch Aussehen und Form begehrenswert zu machen. Wenn er wirklich nur ein einfach gebratenes Schnitzel bekommen darf, warum denn das so öde und langweilig auf einen großen Teller legen? Das läßt sich recht gefällig herrichten, man rollt das Schnitzel legt Petersilie oder Krenrosen herum, serviert es auf kleiner ovaler Schüssel, die Anmachung wirkt da manchmal Wunder.

Die vielen Pflegerinnen wären noch einmal so begehrt, wenn sie auch gute, verständige Köchinnen wären. Die Pflegerin soll genau angeben können, wie und was gekocht werden muß. Bei Magen- und Darmkrankungen, bei Zucker- und Herzleiden, bei Niersteinen spielt die Ernährung eine große Rolle und ist

oft Gegenstand schwerer Sorge des Arztes, wenn er da auf Unverständnis stößt.

Wir Frauen haben unser urreigenstes Gebiet, die Küche, unverantwortlich lange vernachlässigt. Wir haben zwar „kochen gelernt“, ehe wir heirateten, und geglaubt, allen Anforderungen, welche je an uns gestellt werden, genüge leisten zu können. Das Wort des Arztes „diäte Kost“ zeigt uns aber unsere Hilflosigkeit.

Warum in aller Welt soll eine junge Dame, welche verschiedene Sprachen perfekt spricht, welche perfekt musiziert und abei einen Beruf ausübt, je es als Lehrerin, Beamtin oder Belehren, warum soll diese junge Dame nicht auch perfekt kochen? Ich stelle mir den Beruf als Leiterin einer großen Hotelküche, einer Pension, einer Sanatoriumsküche durchaus angenehmer vor, als zum Beispiel Postbeamtin oder Kontoristin, womöglich in einem kleinen Nest. Und doch drängen wir Frauen uns zu allen anderen Berufen und die Herren Küchenchefs stecken weiter Honorare von 6000 Kronen aufwärts ein.

In jedem Dorfe befindet sich heute schon ein Zuckerbäcker — aber keine Zuckerbäckerin. Da einmal Dreische legen, wäre eine merkwürdige Frauentat!

Rosa v. Maria.