

Praktische Winke.

Um Mehlspeisen und Backwerk gut zu bereiten, müssen vorher einige Umstände erwähnt werden, die zum Gelingen einer feinen Speise unbedingt notwendig sind.

Das Rühren von Torten und Kuchen muß immer nach einer Seite geschehen, und oft hängt das Gelingen eines Backwerks vom guten Rühren ab. Selbst eine Omelette, welche gut gerührt oder geschlagen wird, bis sie in die Pfanne kommt, wird viel lockerer und höher. Die Zeitdauer des Rührens ist in jedem Rezept genau angegeben. Die Eier sollen frisch, das Mehl trocken und der Zucker fein sein; je feiner die Bestandteile sind, desto besser wird das Backwerk gelingen.

Schnee schlagen Mit der Schneegabel oder dem Schneebesen wird Eiweiß so lange nach einer Seite geschlagen, bis es so weiß und steif ist, daß man das Gefäß stürzen kann, ohne daß der Schnee herunterfällt. Man muß darauf achten, daß nicht das mindeste vom Gelben ins Weiße kommt. Nachdem der Schnee geschlagen ist, muß er gleich verwendet werden, wenn die Speise gelingen soll. Gibt man einige Tropfen Zitronensaft zu dem Eiweiß, so steigt der Schnee rascher.

Abschälen der Mandeln geschieht, wenn man sie in kochendes Wasser gibt und zugedeckt seitwärts stehen läßt, bis die Mandeln sich leicht aus den Schalen drücken lassen. Mandeln werden schön weiß, wenn man sie nach dem Schälen sofort in kaltes Wasser wirft.

Geriebene Mandeln sind solche, welche durch die jetzt unentbehrlich gewordene Reibmaschine getrieben werden.

Haselnüsse schälen kann man, wenn man sie in einem Tiegel oder auf einem Backblech ins heiße Rohr stellt und sie so lange durcheinanderrollt, bis sich die äußere, braune Schale mit einem Tuch abstreifen läßt.

Rosinen, Weinbeeren und Sultaninen reinigt man, indem man sie in eine Schüssel gibt, etwas Mehl darüberstreut und sie zwischen den flachen Händen tüchtig reibt. Dann werden sie in lauem Wasser gewaschen und auf einem Tuch abgetrocknet.

Kunerol. Bei den jetzigen teuren Preisen für Butter und Schmalz empfiehlt es sich, als Ersatz Pflanzenfett zu verwenden. Eines der besten und ausgiebigsten ist Kunerol. Es ist dies meiner Ansicht nach das beste der bisher bekannten Fabrikate, und ich überzeuge mich täglich mehr, daß dasselbe ein in Geschmack durchaus reines vorzügliches Ersatzmittel für teure Butter, auch bei der feinsten Mehlspeise ist.

Backpulver ist bei fast allem Backwerk ein wenigstens teilweiser Ersatz für Eier, die ja jetzt doppelt so teuer sind als zu der Zeit, da unsere Großmütter Kochbücher schrieben. Man kann durch eine Messerspitze voll Backpulver stets ein Ei sparen, und selbst, wenn man kein Ei weglassen will und man etwas Backpulver beigibt, wird das Gebäck leichter und höher. Ich verwende mit Vorliebe „Treff-Backpulver von Dr. Crato“, Tetschen a. Elbe, von dessen stets gleicher Zuverlässigkeit ich mich täglich überzeuge. Ebenso vortrefflich und feinschmeckend ist „Treff-Vanillezucker“, der die teure Stangenvanille vollkommen ersetzt und gleich gebrauchsfertig ist.

Auf einen ganz besonders guten und billigen Küchenartikel, der noch nicht genügend bekannt sein dürfte, möchte ich die werten Hausfrauen eigens aufmerksam machen, nämlich „Treff-Puddingpulver von Dr. Crato“. Dieses ist

in Päckchen à 15 Heller erhältlich, ergibt einfach in Milch aufgekocht 4—5 Portionen sehr guten Pudding oder bei Verwendung von etwas mehr Milch 4—5 Teller nahrhafte und wohlschmeckende Suppe. Die ganze Herstellung nimmt kaum fünf Minuten Zeit in Anspruch, so daß ein ausreichendes Abendbrot für die Kleinen schnellstens hergestellt ist.

Zucker läutern oder spinnen. Auf 500 g Zucker, welchen man in den Einmachhafen legt, gießt man eine kleine Ober- tasse voll kaltes Wasser und stellt ihn aufs Feuer. Wenn er anfängt zu kochen, entfernt man den sich bildenden unreinen Schaum auf der Oberfläche. Man läßt den Zucker so lange kochen, bis er Fäden spinnt, und zwar nimmt man einen Löffel, schöpft ihn voll Zucker und läßt diesen langsam in den Hafen zurück- laufen; wenn nach dem Abfließen des Zuckers am Löffel sich Fäden zeigen, ist er fertig.

Backen im heißen Rohr soll bedeuten, daß das Rohr, wenn die betreffende Speise hineingeschoben wird, schon in voller Hitze sein muß und nicht erst angeheizt werden darf.

Eßlöffel als Maß. Ein Eßlöffel Butter oder Fett ist nicht in flüssigem Zustande gemeint, sondern ganz leicht ge- häuft. Bei Mehl und gestoßenem Zucker ist der Löffel stark gehäuft zu nehmen.

Prise als Maß ist so viel, als man zwischen Daumen und Zeige- finger hält. Hat man ganz feine Bäckereien zu bereiten, so ist natürlich die Küchenwage nicht zu umgehen.

Schokolade ist nicht nur ein beliebtes Genußmittel, sondern auch als Bestandteil bei manch feinem Backwerk von großem Wert. Es gibt Schokoladen von Marken aller Länder. Die beste, gehaltreichste und schmackhafteste ist die der Firma J. Meinl, Wien, deren Kaffee- und Kakaosorten ebenfalls rühmlich bekannt sind. Ich ver-

wende für meine Schokoladebäckereien nur Meinl-Schokolade.

Getrocknetes Obst, das zum Kochen bestimmt ist, soll immer tags zuvor eingeweicht werden, da es dadurch viel ergiebiger wird. Man wäscht es und gibt kaltes Wasser darüber, in welchem man es am nächsten Tage kocht.

Eier einzulegen. Die Eier im Winter nicht teurer zu haben als im Sommer, ist gewiß der Wunsch jeder Hausfrau. Man verwendet dazu mit Vorliebe Wasserglas, da dieses Verfahren die wenigste Mühe macht. Man kann aber auch gelöschten Kalk nehmen. Diesen verdünnt man, bis er die Farbe dünner Milch bekommt. Dann nimmt man einen Steintopf oder ein Glas, bestreicht es innen mit dickem Kalk, schichtet die Eier, auf die Spitze gestellt, in Reihen hinein und gießt die Flüssigkeit darüber, die immer die Eier bedecken muß. Trocknet dieselbe später ein, gießt man reines Wasser nach. Ich lege die Eier von Mitte April bis Ende Mai ein, weil da am wenigsten Gefahr ist, angebrütete zu bekommen. Die auf diese Art eingelegten Eier halten sich bis zum nächsten Frühjahr. Sie bleiben immer frisch und gut, und es kann auch aus ihrem Eiweiß Schnee geschlagen werden.

Ein mit Wachs bestrichenes Backblech wird folgendermaßen behandelt: Nachdem das Blech im Rohr heiß geworden, wird es mit einem Stück guten, echten Wachs dünn bestrichen und mit einem Stück weißen, zusammengeknüllten Papier gut auseinandergerieben. Das Blech muß vollständig kalt sein, bevor man das Backwerk darauflegt.

Maggi's Würze eignet sich in hervorragender Weise zur Verbesserung von Suppen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen usw. Sie ist sehr ausgiebig, man sei daher spar-

sam bei ihrem Gebrauche; man koste während des tropfenweisen Zusetzens.

Maggi's Suppen in Päckchen ermöglichen, nur mit Wasser kurze Zeit gekocht, sehr kräftige und nahrhafte Suppen herzustellen, wie Erbs mit Speck, Schwammerl usw. Die genaue Beachtung der jedem Päckchen aufgedruckten Kochvorschrift ist sehr zu empfehlen.

Maggi's Rindsuppenwürfel ergeben — nur durch Übergießen mit kochendem Wasser — eine gebrauchsfertige Suppe von vorzüglichem Geschmack, die sich sowohl als Trinkbouillon, als auch zu Suppen mit Einlagen (Nudeln, Fleckerl usw.), zum Aufkochen von Gemüsen und zum Aufgießen von Braten eignet.

Koche auf Vorrat!

Wohlgemeinter Wink. In unserer modernen Zeit, wo oft auch die Frau darauf angewiesen ist, neben dem Manne am Erwerbsleben teilzunehmen, möchte ich noch auf einen Apparat aufmerksam machen, mittels dessen es möglich ist, Speisen zu bereiten, die nicht für den heutigen Tag bestimmt sind, sondern lange Zeit aufbewahrt werden können, so daß also die Hausfrau in einer Zeit, wo sie weniger beschäftigt ist, imstande ist, für kommende Tage gleichsam auf „Vorrat“ zu kochen.

Es sind dies die „Weckschen Apparate zur Frischhaltung von genußfertigen Speisen“.

Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Säuglingsmilch, alles, was genießbar ist, kann in dem Weckschen Apparat auf Vorrat gekocht werden.

Hauptsächlich eignet sich auch der Apparat zum Einsieden des Obstes, das im Winter so köstlich mundet. Nun