

Eine Küchenplauderei

als Einführung für Anfängerinnen.

Das Verfassen eines Kochbuches, welches wirklich allen Jenen nützlich zu sein vermag, die selbstständig danach kochen wollen, und zwar schmackhaft, gesund und sparsam zugleich, ist keine sehr leichte Sache. Die Verfasserin wird vor Allem den Uebelstand im Auge behalten müssen, an welchem die meisten dieser Werke kränken; sie sind meist nur für geübte, erfahrene Köchinnen brauchbar, kurz gesagt: man muss kochen können, um daraus Speisen bereiten zu lernen.

Man wird uns hier entgegen, dass doch im grössten Theil der Kochbücher als Vorbemerkung oder Anhang gewisse Anweisungen enthalten sind, welche über Vorarbeiten, technische Ausdrücke, Aufbewahrung von Nahrungsmitteln Aufschluss geben.

Allerdings sind dies ganz schätzenswerthe Winke, und auch wir wollen nicht unterlassen, sie an ihrer Stelle anzubringen; allein die junge Hausfrau oder Haustochter, und um diese handelt es sich hier, die Ungeübte wird das Kochbuch meist in die Hand nehmen, wenn sie für heute oder morgen Gäste erwartet, ihren Tisch also besonders schmackhaft oder festlich herstellen will. Dass dies nicht der geeignete Augenblick ist, um schnell eine Vorschule in den allgemeinen Anweisungen zu absolviren, welche, nebenbei gesagt, oft Vorbereitungen von langer Hand, einen gewissen festen Grundbau der Nährmittelpraxis voraussetzt, liegt auf der Hand. Es bleibt also die Wahl der Speisen auf jene Recepte fixirt, deren Ingredientien schnell zu beschaffen sind. Dieser gibt es nun freilich nicht wenige, will man jedoch umfassenden Gebrauch

davon machen, so stellen sich die Kosten der Herstellung sofort bedeutend höher (welche Hausfrau hat es nicht erfahren, dass schnell in der Nähe oder letzten Stunde herbeigeschafftes Material »um jeden Preis« genommen wird und dennoch oft schlechter ist als das bei erprobten Quellen bezogene), als das Budget es gestattet.

Keht man nun, wie das dann immer geschieht, zur Wahl jener Schüsseln zurück, die man leicht, d. h. ohne grösseren Zeit- und Kostenaufwand herstellen kann, so ist die Folge davon, bei einer allerdings grösseren gewonnenen Praxis, eine merkwürdige Monotonie, wie wir das leicht in den Häusern jener Hausfrauen beobachten können, deren Mittel ein bescheidenes Ausmass bürgerlicher Hilfsquellen nicht übersteigen.

Zur Hebung dieses Uebelstandes kann auch die gewandteste Kochbuchverfasserin nichts Anderes thun, als in ihrer Vorrede dringend auf eine gewisse Systematik hinweisen, der sie ihrerseits durch allgemein praktische Winke über alle Grundelemente einer guten Küche entgegenzukommen bemüht sein wird.

Neben dieser Vorschule des Kochens aber wird die Verfasserin darauf bedacht sein müssen, auch jenen »Lernerinnen« nützlich zu sein, welche nun einmal nicht die Lust verspüren oder die Zeit haben, systematisch vorzugehen und nur von Fall zu Fall belehrt sein, aber auch hier Lorbeern ernten, keinen verkohlten Braten, keine »sitzen gebliebene« Mehlspeise auf den Tisch bringen wollen. Hier aber hat man mit den zwei Hauptrichtungen der Frauenart zu rechnen, muss sie womöglich zu verbinden trachten: Einerseits das temperamentvolle »nach Augenmass« Hantiren, dem es auf ein bischen mehr oder weniger nicht ankommt und das mit einer gewissen Genialität wahre Kunstwerke oder unglaublich »Verpatztes« zutage fördert, nicht zweimal aber das Gleiche; dort hingegen das ängstlich wägende, messende Philisterthum der Theorie, das fragt, mit welcher Hand etwa dieser oder jener Teig »abzuschlagen« sei, ob man die Schüssel dazu mit drei oder vier Fingern halten müsse etc.

Es ist eben hier wie auf allen Gebieten des praktischen Lebens; es müssen bestimmte Regeln gelten, nach denen strenge vorgegangen wird, und dennoch müssen Ueberblick, Vergleich, genaue Beobachtung der jeweiligen Nebenumstände der Kocherin genug Ueberblick und Freiheit verleihen, um

diese Regeln in gegebenen Momenten je nach Erforderniss hintanzusetzen.

So wäre denn das Resumé alles Kochunterrichtes:
Beobachte und hilf Dir selbst!

Dieses Resumé müsste aber doch gewisse allgemeine Vorkenntnisse voraussetzen, nach welchen überhaupt beobachtet werden soll, und wir wollen hier versuchen, einige der wichtigsten Erfordernisse kurz zu behandeln, auf welche die Kochenlernende vor Allem ihr Augenmerk richten soll.

Wir gehen bei dieser Besprechung von der Ansicht aus, dass, je allgemeiner grundlegend die einzelnen Regeln sind, sich desto mehr einzelne Fälle darauf anwenden lassen und desto mehr Spielraum für die Beobachtung der aufmerksamen Köchin bleibt, welche lernen will, »sich selbst zu helfen«. Da ist zunächst

Das Feuer

in Betracht zu ziehen. Wir müssen uns vor Allem immer vor Augen halten, dass einmal zur Siedehitze gebrachte Stoffe bei einer viel geringeren Feuerung als die, welche sie zum Sieden brachte, weiter kochen, dass also eine fortwährend gleich unterhaltene Heizung eine grosse Verschwendung ist. Wir haben nach vielen Proben im eigenen Haushalte folgendes Heizsystem als das sparsamste erkannt: Man heizt im Kochherde mit Holz ein, füllt ihn sofort, wenn dieses gut in Brand gerathen ist, mit der ganzen Quantität Steinkohle, welche man sonst braucht, um ein Mittagessen zu bereiten, so dass rasch eine starke Hitze entsteht und keines der zum Kochen verwendeten Geschirre auf offenes Feuer gestellt werden muss, was, nebenbei bemerkt, eine grosse Schonung der Gefässe und Arbeitersparniss zur Folge hat. Ist alles auf dem Herde Befindliche im Sieden und Brodeln, so regulirt man die Feuerung, indem man allzu grossen Luftzug ausschliesst.

Man schliesst also die Schuber, da, wo eine besondere Abtrennung der Heizung nach den Bratrohren hin vorhanden ist, schliesst man auch diese für so lange ab, als man die Rohre nicht besonders heiss braucht und lässt so die intensive Kohlengluth, ohne sie zu stören, ruhig wirken.

Eine halbe Stunde vor dem Fertigstellen der Mahlzeit ergibt sich das Bedürfniss, gewisse Speisen: Brühen, Gemüse,

Omelettes, Beefsteaks etc. bei raschem Feuer fertig zu machen, Braten die letzte Bräune zu geben, wozu man ein paar Scheiter weiches Holz in die Gluth gibt, um ein hell loderndes Flammenfeuer zu erzeugen. Dieses Verfahren erleidet nur bei sehr schlechten Kochherden Abänderungen, welche indessen jede intelligente Köchin sehr bald ersinnt. Man lässt entweder die feineren Luftwege offen, etwa die kleinen Schuber, oder hilft hie und da mit etwas weichem Holze nach. Bei Feuerungen, welche ausschliesslich mit Holz gespeist werden, verändert sich das Verfahren dahin, dass anfangs tüchtig mit Buchenscheitern eingefeuert wird, später aber, und zwar immer ehe die Suppe etwa zu sieden aufgehört hat, immer nur ein, höchstens zwei Buchenscheiter nachgelegt werden.

Sollen im Rohr Biscuits, Germspeisen, kurz alle jene Gerichte bereitet werden, welche im Kochbuch als »bei mässiger Hitze« oder »kühl« zu backen angegeben werden, so thut man wohl daran, das Backrohr während der ersten starken Feuerung offen zu halten und es erst 5—10 Minuten vor dem Einschieben der Gerichte zu schliessen. Auch bei Kalbs-, Schweins- und Gänsebraten ist dies zu empfehlen, während junge Hühner, Wild und vor Allem Roastbeef ein sehr erhitztes Rohr verlangen und schon in einigen Minuten nach dem Hineinschieben zu zischen anfangen sollen.

Also: Zuerst starkes Feuer, dann gleichmässig erhaltene Gluth, zuletzt Flammenfeuer, niemals aber offener Kochherd. Auch die »schnellsten« und »englischesten« Beefsteaks sowie Omelettes etc. sollen auf glühender Platte, niemals aber über dem Holz- oder Kohlenfeuer direct bereitet werden. Ein sehr wichtiger Factor bei dieser Heizungsmethode sind freilich

Die Gefässe.

Vor Allem sind es diejenigen Gefässe, welche schlechte Wärmeleiter sind, die wir für die Bereitung aller jener Speisen verwenden sollen, deren Fertigwerden mehrere Stunden braucht, als: Fleischbrühe, alle gedünsteten (geschmorten) Fleischstücke etc. Da ist in erster Linie das verzinnte Kupfer zu nennen. Leider ist Kupfergeschirr so theuer, bedingt auch eine so sorgfältige Pflege, dass es für einen kleinen bürgerlichen Haushalt, wie wir ihn im Auge haben, nicht verwendet werden

kann. Ein Surrogat dafür ist der schwere gusseiserne Kochtopf, in erster Linie der hermetisch verschliessbare, mit Ventil versehene Papin'sche Suppentopf (auch dieser ist für einen kleinen Haushalt sehr theuer) und ebensolche Casserollen und Töpfe in allen Grössen.

Wir sagen, ein Surrogat, und das kein besonders gutes, denn die Schwere dieses Kochgeräthes »verschwert« buchstäblich die Hanthierung sehr. Was aber alle Combinationen von emailirtem Blechgeschirr anlangt, so weiss jede Hausfrau, und jener, die es werden will, sagen wir es hier, dass sie alle ein klägliches Ende nehmen, ganz abgesehen davon, dass sie schlechte Wärmeleiter sind und sehr rasch aufhören, ihren Inhalt in Siedehitze zu erhalten. Appetitlich, leicht und rasch erhitzt, sind sie die Freude aller jungen unerfahrenen Hausfrauen, aber der stete Verdruss der älteren Kochverständigen, da ihr Email nicht lange der nöthigen Hitze widersteht und sie besonders in jenen Fällen schnell springen, wo man nur wenig Fett in ihnen heiss macht, oder eine Speise in ihnen bereiten will, die den Boden des Gefässes nicht vollständig deckt. Der Kochtopf für Minderbemittelte ist eben noch nicht gefunden (für die Küche des Reichen ist, wie gesagt, durch das Kupfer aufs Beste gesorgt).

In manchen Fällen kann eine vorsichtige Köchin Töpfe und Nöpfe von gutem Porzellan (auch hier gibt es zweierlei) mit starkem Boden zum Kochen von Zucker und Compots oder zu feinen Buttersaucen verwenden, wenn sie dieselben vorher mit heissem Wasser angefüllt auf dem Herde stehen liess.

Auch sind solche Backschüsseln ihrer Räumlichkeit halber sehr empfehlenswerth. Man muss dabei darauf sehen, dass die Schüssel auf einem hervortretenden Rande stehe, der zwei oder vier Einkerbungen hat, bei welchen die unter dem Boden erhitzte Luft ventiliren kann, die sich über der heissen Platte entwickelt, oder Feuchtigkeit, die etwa durch Ueberlaufen etc. entstanden wäre, verdunsten kann. Als ein sicher erprobtes Mittel, Porzellengefässe vor dem Zerspringen im Backrohre zu bewahren, haben wir uns sagen lassen, sei das Bestreuen des Rohres mit Salz, ehe man die Gefässe hinein-schiebt.

Dies ist sehr einleuchtend, dürfte aber von der sparsamen kleinbürgerlichen Hausfrau oft unterlassen werden, wenn sie

es auf dem Wege der Sorgfalt ohne Salz fertig bringt, die Gefässe zu schonen. Denn wenn sie auch die Quantität Salz, welche sie zum Ausstreuen des Backrohrs benöthigt, immer wieder zu diesem Zwecke aufbewahrt, so greift die »kleine Hausfrau« selten zu jenen Luxus-, Hilfs- und Sparmitteln der reichen Küche.

Zu beachten sind beim Kochen in Porzellan auch noch die Fälle, da ein rasches Abkühlen nothwendig wird. Es ist dann räthlich, den Inhalt des Gefässes, wenn dies thunlich ist, in ein anderes umzuleeren.

So erweist sich denn der Gebrauch des Porzellans wegen der grossen Sorgfalt, eventuell der Kosten, die er verursacht, im Allgemeinen als nicht sehr empfehlenswerth.

Nun bleiben noch zwei Gattungen Kochgeschirre näher zu betrachten: das blank polirte und das geschmiedete schwarze Eisenblechgeschirr. Zu dem ersteren gehört das jetzt in reichen Küchen häufiger verwendete, sehr kostspielige Nickelgeschirr, das für uns gar nicht in Betracht kommen kann, das allerdings leichter zu erschwingende, aussen und innen gut verzinnte Bessemer Stahlgeschirr und das ganz billige, in manchen Fällen sehr praktische, verzinnte Weissblechgeschirr, auf das wir noch zurückkommen werden.

Was das Bessemer Stahlgeschirr anbelangt, so sind die erfahrenen Hausfrauen darin verschiedener Ansicht. Während jene, welche selbst in der Küche thätig sind und jede Küchenarbeit entweder selbst verrichten oder im Detail überwachen, sich dahin aussprechen, dass Bessemer Stahlgeschirr dauerhaft und ein genügend schlechter Wärmeleiter sei, um ein langsames Fortkochen zu ermöglichen und man nur auf den Glanz verzichten müsse, der bei allen polirten Gefässen der Hitze auf die Dauer nicht widersteht, warnen die guten Hausfrauen, welche Köchinnen haben, entschieden davor. Wenn man diese Gefässe nämlich halbleer einem höheren Hitzegrad aussetzt, rinnt die innere und äussere Verzinnung leicht zusammen, macht Zinnbuckeln, die wieder zinnfreie, dem Rost ausgesetzte Stellen erzeugen, welche das »Anlegen« der Speisen fördern.

Eine vorsichtige Köchin wird also solche Gefässe mehr zum Kochen als zum Schmoren und Rösten verwenden.

Messing eignet sich zum Einsieden des Obstes vortrefflich.

Schliesslich also zum Weissblech, das man in schwerer und leichter Qualität, besser und schlechter verzinkt im Handel erhält. Für manche Fälle ist dieses billige und leicht durchhitzbare Geschirr recht brauchbar. So z. B. zu Dunstmodeln, Thee- und Kaffeekochkannen und Aufgussgefässen etc. Besonders für Dunst- und Backmodeln oder Eisbüchsen ist dieses Geschirr gut verwendbar, da es vermöge seiner guten Wärmeleitung seinem Inhalt sehr schnell die Temperatur des das Gefäss umgebenden Elements vermittelt. Dies Material bringt demnach Alles schnell zum Sieden und ist also, wie gesagt, sowohl für Thee- und Kaffeekessel als bei Wasch- und grossen Kochtöpfen sehr brauchbar; dennoch nehmen auch die so verwendeten Geschirre meist ein schlechtes Ende. Von aussen werden sie, da sie oft über freier Spiritus- oder Petroleumflamme zum Schnellkochen verwendet werden, vielfach angebrannt und infolge dessen so »gründlich« von der Magd gescheuert, dass die Verzinnung weggekratzt wird, der »Stolz der Hausfrau« also eine grosse Schlappe erleidet, während es im »dunklen Innern« eines solchen Topfes noch trauriger aussieht. Da sich unsere Mägde der Bequemlichkeit halber das mit Sand Scheuern doch nicht versagen können, wenn sie einmal entdecken, dass eine Art Kesselstein sich an den Boden des Gefässes gesetzt hat, so bringen sie es mit ihrer sporadischen Reinlichkeitswuth so weit, zwar nie den ganzen Niederschlag, sicher aber das ganze Zinn vom Boden des Gefässes wegzuscheuern und dieses so dem Rost preiszugeben, dem wir so oft das »rothe« Theewasser verdanken. Diesen Rost wieder entfernen sie mit Schmirgelpapier, eine auf Zuckerpapier oder Leinwand geklebte Bekleidung von Eisenfeilspänen oder Glasstaub feiner oder gröberer Qualität, so dass sich in verhältnissmässig kurzer Zeit, natürlich zur grössten Ueberaschung der unschuldigen Köchin, unfehlbar das »Rinnen« der Gefässe einstellt, nämlich die winzigen Löcher, welche der Rost in das Eisenblech gefressen hat, den Boden des Gefässes undicht machen.

Wie dem abzuhelpen sei? Vor Allem dadurch, dass man Weissblechgefässe so wenig als möglich zum längeren Kochen verwende, während dessen sich mehr Niederschlag

sammelt als bei raschem Aufsieden; wenn man sie aber verwendet hat, dass man auf die rechtzeitige Reinigung derselben achte, d. h. sie nach dem Gebrauch sofort trocken auswische und mindestens 1 Stunde lang unzugedeckt stehen lasse, ehe man sie aufbewahrt.

Auch würde sich ein Mittel zur Verhütung des Kesselsteinansatzes vielleicht als praktisch erweisen, das von guten Hausfrauen in Polen und Russland zur Reinhaltung der Theekessel, der sogenannten Samowárs mit Erfolg angewendet wird.

Der Samowár ist dort also fast buchstäblich Tag und Nacht »im Dienst«, wird immer wieder nachgeheizt und nachgefüllt, und so lässt sich wohl denken, dass sich viel Kesselstein ansetzt. Da ist denn einmal eine praktische Hausfrau auf den Einfall gekommen, eine reine Flussmuschel in den Wasserbehälter zu werfen und ständig darin zu belassen, respective bei jedem Ausspülen des Samowárs immer wieder hineinzugeben. Dies hatte zur Folge, dass der Ueberschuss der im Wasser befindlichen mineralischen Bestandtheile sich an die rauhe, kalkige Oberfläche der Muschel ansetzte und so die Wände des Kessels davon verschont blieben.

Deckel, Back- und Schaumlöffel sind aus Weissblech sehr verwendbar, sollen aber an Henkeln und Stielen nie gelöthet, sondern immer genietet sein.

Wenn man in eine Tiroler oder oberbayerische Bauernküche eintritt, so fällt eine lange Reihe, nach ihrer Grösse geordneter flacher und tiefer Stielpfannen auf, die dem Herdmantel zunächst an Balken gehängt oder in vorspringende Mauerspalten mit dem Stiel eingezwängt sind, und zwar alle von aussen russig und an der Innenseite — fett. Inwieweit hier ererbte partielle Fahrlässigkeit im Spiele ist, oder die altbäuerliche Knauserei mit einem nicht ganz unrichtigen Instinct vor dem zu oft und zu gründlich angewandten Scheuern zurückschrickt, lässt sich nicht genau feststellen.

Die Französinnen, welche auch viel schwarzes Eisen Geschirr verwenden, lassen dasselbe, um ein Rosten zu verhüten, nach dem Gebrauche einfetten. Vor der nächsten Benützung wird dieses Fett mittelst eines weichen Lappens mit lauwarmem Seifenwasser oder Lauge entfernt. Sand, Asche, Waschel, alles was kratzt, jedoch vermieden.

Die Schlussfolgerung, für welches Geschirr man sich entscheiden soll, bleibt also Kupfer für die reichen Häuser, für den Mittelstand als Kochtöpfe emaillirtes Eisengeschirr, Weissblech für Model, Formen und dergleichen; doch müssen diese Weissblechgeschirre stets vorsichtig mit leichter Lauge und weichem überbrühten Zinnkraut gleich nach Gebrauch gereinigt werden. Ein paar Porzellantöpfe und Backschüsseln, im Uebrigen emaillirtes Blechgeschirr. Von diesem emaillirten Geschirr ist das Dauerhafteste das grauweiss emaillirte, da es nur einen Emailüberzug erhält und daher trotz seines schwächeren Aussehens das Email haltbarer ist, als bei den anderen ähnlichen Geschirren, die mit mehreren Emailschichten versehen sind.

Neu gekauft muss man das Geschirr mit kalter Asche zur Hälfte füllen, kaltes Wasser daraufgeben und so bis zum Kochen erhitzen, wodurch es an Widerstandsfähigkeit gewinnt; wenn man dagegen in neues Emailgeschirr sofort Fett gibt, springt das Email unbedingt ab; auch späterhin hat man darauf zu sehen, dass die gebrauchten Geschirre mit warmem Wasser und Asche angefüllt und so etwaige Kochkrusten entfernt werden. Sonst werden sie mit Lauge, Seifenwasser und feinen Wascheln gespült, auch feine gesiebte Asche ist ganz nützlich, nur das Kratzen und Scharren mit Messern und Gabeln ruiniert das Email, ebenso wenn man Geschirre ohne Inhalt also leer, auf der heissen Herdplatte erhitzt. Man darf eben zu kleineren Portionen nicht unpassend grosse Geschirre verwenden. In den beiden letzten Fällen würde Kupfer am allerwenigsten standhalten, da die Verzinnung am heiklichsten behandelt werden muss. Als Backpfannen können eventuell auch einige Schwarzeisengeschirre verwendet werden, doch würden wir für diese ebenfalls reines Einfetten empfehlen.

Eine weitere Erörterung müssen wir noch dem

Abwaschen

widmen.

Vor diesem Gebiet steht die junge Hausfrau meist rathlos da. Hier, sowie zumeist bei der »grossen Wäsche« ist die sogenannte »Köchin für Alles« Alleinherrscherin und weiss es auch und nützt es auch aus.

Es ist falsch, dass z. B. Messer und Gabeln mit den Silberlöffeln durcheinander daliegen, bis sie etwa mit den weissblechernen Topfdeckeln gemeinschaftlich zu »guter Letzt« in das fettschmutzige Wasser geworfen werden, nachdem die Salze und Säuren der Speisereste sie schon mit Flecken überzogen haben. Ebensowenig ist die umgekehrte Methode richtig, welche die Abwaschmägde oft anwenden, das Besteck gleich in die heisse Sodalauge des Abwaschschaffes zu werfen, wo sie liegen bleiben, bis sie an die Reihe kommen. Im ersten Falle müssten die Säureflecken mit sehr scharfen Mitteln, Sand, Schmirgelleinwand etc., entfernt werden, was dem Stahl sehr nachträglich ist, im zweiten Falle löste die heisse Lauge, wenn es sich um Besteck mit eingekitteten Klingen handelte, allmählig die Verkittung, so dass sich die Klingen immer mehr aus dem Schaft herauschöben und endlich ganz locker würden, ganz abgesehen davon, dass, wo etwa Messer und Gabeln mit Beingriffen versehen sind, die letzteren durch längeres und öfteres Nassbleiben gelb werden und Risse bekommen und Silber durch Soda gelblich wird.

Es handelt sich also beim Reinigen der Küchen- und Essgeräthe vor Allem um eine zweckmässige Anordnung in der Arbeit und eine richtige Behandlung jedes Einzelnen.

Hier will ich nur einschalten, dass eine gute Köchin jedes gebrauchte Geschirr schon während des Kochens sofort nach der Benützung abwäscht und an seine Stelle bringt. In Herrschaftsküchen besorgen das die Küchenmädchen in der Abwaschküche, so dass auch nie ein Stück leeres, gebrauchtes Geschirr herumsteht. In einer grösseren oder kleineren Bürgerküche könnte es geschehen, hängt aber von der praktischen Begabung und dem guten Willen der Köchin ab. Wo die Hausfrau selbst kocht, kann sie sich diese vortreffliche Eintheilung leicht aneignen; sie bei der Köchin zu erreichen, gelingt kaum der consequentesten Hausfrau, wenn es der Ersteren nicht passt.

Wir nehmen also an, es sei diese zeitsparende Vorarbeit nicht geschehen, und wenden uns zum Generalabwaschen. Vor Allem hat man darauf zu sehen, dass immer reichlich heisses Wasser vorhanden, also nicht nur der Wasserkessel in gutem Zustande, täglich gereinigt und frisch gefüllt sei, sondern auch ein grösserer Topf seitwärts auf der Platte

stehe, um nach dem Anrichten auf die heisseste Stelle geschoben zu werden, damit viel mit Wasser gewechselt werden könne.

Ausserdem wird eine sorgsame Köchin darauf Acht haben, dass jedes Gefäss, das sie seines Inhaltes entleert, sofort mit warmem Wasser angefüllt werde, weil sonst die Speisereste antrocknen und mit viel Arbeit zu entfernen sind.

Hat die Köchin ihre Tafel nach vollendeter Mahlzeit von allen nun überflüssigen Dingen freigemacht, so stellt sie alles weisse Geschirr, das aus dem Speisezimmer kommt, möglichst nach Grösse und Gebrauchsart geschichtet, auf dieselbe. Glaszeug jedoch stürzt sie sofort in einen Zuber mit reinem kalten Wasser. Einen anderen flachen Zuber, das sogenannte »Abwaschschaff«, hat sie, mit heisser Sodalauge gefüllt, auf die Küchenbank oder den Stuhl gestellt, daneben ein grösseres, mit reinem lauen Wasser gefülltes zum Abspülen und, sofern es die Umstände und der Raum erlauben, stellt sie ein drittes grosses Schaff neben sich auf die Erde, um darin das schon abgespülte Porzellangeschirr abtropfen zu lassen, um es, nachdem sie mit einer Partie fertig ist, abgetrocknet wieder auf die Tafel zu stellen. Hat man aber kein drittes Schaff, oder gestattet diese Ausbreitung der Raum nicht, so muss man das Geschirr auf die Tafel des Küchentisches etc. stürzen, nicht ohne jedoch grosse Untertassen oder ein Brett darauf gelegt zu haben, da die ablaufende Nässe mit der Zeit Risse in den meist geleimten Holztafeln macht.

Das laue Abspülen des Porzellans hat das Gute, dass dieses rasch trocknet und dadurch die Wischtücher nicht so schnell durchtränkt, auch gewinnt das Geschirr sehr an Glanz bei dieser Behandlung. Hier wie im ganzen Hauswesen überhaupt gilt vor Allem das Princip: Nicht Reinmachen, sondern Reinhalten ist das Geheimniss einer praktischen Hausordnung. Einen kleinen, zu diesem Zwecke geeigneten Esszeugkübel hat man schon früher mit heissem Wasser oder solcher Lauge angefüllt und steckt nun bei jedem Wechsel des Essbesteckes die Messer und Gabeln bis an den Schaft hinein, doch so, dass die Hefte nicht ins heisse Wasser kommen können. Die Stahlklingen und Zinken können auf diese Weise nicht oxydiren und es ist sodann ein Leichtes, sie, und zwar sofort nach dem Abräumen, mit Lauge und Seife, wo Holz-

asche vorhanden ist, mit solcher zu reinigen und abgetrocknet beiseite zu legen. Nun beginnt man damit, das Tischgeschirr zu waschen, und zwar vorerst alle Teller, Untertassen etc., welche nicht fett gemacht worden sind. Hat man diese gewaschen, im Spülkübel abgospült und zum Abfließen des Wassers auf die Tafel oder in das leere Schaff gestürzt, so nimmt man das fette Silberzeug vor, Löffel, Gabeln etc. Man wäscht es mit Wasser und Seife, trocknet es mit weichem Tuche ab und legt es ganz beiseite neben das andere Besteck. Nun fährt man mit dem Reinigen fort, bis das Wasser schon zu kalt oder zu fett geworden. Man giesst alsdann nicht heisses Wasser zu, wie bequeme Köchinnen das häufig thun, sondern leert den Zuber aus und giesst, nachdem man Fettreste, die sich etwa an die Wände geklebt, entfernt hat, frische heisse Lauge hinein. Nun beginnt man, ehe man den Rest des Tafelgeschirres vornimmt, die Topf- und Casseroldeckel rein zu machen, weil das Metall, sei es nun Kupfer oder polirtes Weissblech, im fetten Wasser seinen Glanz einbüsst. Kupferdeckel reinigt man wie die Gefässe vorerst nur mit Lauge und Seife, spült sie sehr gut aus und trocknet sie nur auf der inneren, verzinnten Seite mit Tüchern sehr gut ab. Die Aussenseite lässt man an der Luft trocknen, indem man sie auf den Herd oder eine Tafel, Bank etc. stürzt, oder gräbt sie in Sägespäne ein und bestreut sie so lange damit, bis die letzteren trocken abfallen. Auch Weissblech und Zinn wäscht man am besten mit Lauge und Seife, benützt aber Bündel von ausgekochtem Schachtelhalm (Zinnkraut), um die Seife anzureiben. Auch der Absud des Zinnkrautes ist gut dazu verwendbar. Nur abgebrüht ist der Schachtelhalm zu scharf und zerkratzt das Metall. Hat Kupfergeschirr von seinem Glanz eingebüsst, was in jeder Küche durch das »Anlaufen« des Dunstes geschieht, so reinigt man es in regelmässigen Zwischenräumen mit einem sogenannten »Teigel« von grobem Bohnenmehl und etwas Essig oder dem Absud von Bohnen.

Nun erst nimmt man den Rest des fetten Tafelgeschirres vor und zuletzt die Töpfe, Casserollen, Pfannen etc. Die Herdgeschirre dürfen weder von aussen rüßig noch von innen angelegt sein. Ist doch Eines oder das Andere der Fall, so reinigt man die Aussenseite mit weichem Papier, das man ja zum nächsten Unterzünden verwenden kann, und füllt das

Gefäss mit reiner Lauge nochmals an und lässt es einige Stunden so stehen, bis man wieder Feuer hat, um es vollends heiss zu reinigen. Ein sicheres Mittel, das »Anlegen« zu verhüten, da wo etwas braun geschmort oder geröstet werden soll, ist, die Casserolle mit einem gut passenden Deckel zu verschliessen. Der Deckel befördert eine genügende Dunstentwicklung, die das Eintrocknen vorerst verhindert, später aber durch das Zischen der in den brodelnden Fettsaft fallenden Tropfen die Köchin darauf aufmerksam macht, dass ein kleiner Zuguss nöthig geworden ist.

Bei gut zugedeckten Gefässen kann nicht leicht etwas anbrennen. (Mit Ausnahme von Kalbfleisch, das sich gar zu leicht anlegt.)

Sind also die Gefässe von aussen nicht russig und von innen nicht angelegt, so ist ihre Säuberung sehr leicht. Man nimmt dazu einen Stroh- oder Bastbündel (»Waschl«), wenn es nöthig ist, etwas feinen Wellsand (nicht den sogenannten Reibsand, der aus Sandstein gemahlen und zu scharf ist), spült sie gut aus und trocknet sie mit dem dazu gehörigen Tuche gut ab. Dies gilt von jeder Gattung Kochgeschirr. Ist Alles gereinigt und an seine Stelle gebracht, so beeilt sich die Köchin, den meist noch heissen Herd mit einem nassen Lappen abzuwaschen, damit er schwarz bleibe. Kalt abgewaschen, wird er grau, was viele Köchinnen veranlasst, ihn mit Kienruss anzustreichen und dann zu bürsten wie gewichste Stiefel. Man kann sich denken, wie alle Berührung eines so geglänzten Herdes Alles einschmutzt. Nun erst wird die Reinigung der Holzgeräthe und zuletzt die der Dielen oder Kehlheimerplatten des Fussbodens vorgenommen. Hartes Holz wird am besten mit Bürste und Seife, weiches mit Sand, Seife und Strohwaschel, aber kein Holz mit Lauge gewaschen, welche es mit der Zeit grau macht. Die Bürsten zu den Dielen sind von Stroh und müssen nach dem Gebrauch trocken gehalten werden, ebenso der dazu gebrauchte Sand und die Seife in gesonderten Behältern aufbewahrt werden, wofür unsere Küchenchefinnen eine merkwürdige und unaufgeklärte Abneigung haben.

Für durchbrochenes oder ornamentirtes Porzellan hat man steife Bürsten aus Schweinsborsten, welche den Staub, der sich in den Zierrathen ansetzt, mit Seife sehr schnell ent-

fernen. Glas, wenn trübe, wird mit Essig, Salz, Kartoffeln, Sägespänen gereinigt.

Da wir nun wohl das Wichtigste über Säuberung erörtert, wenden wir uns jenen Geschäften zu, welche das eigentliche Kochen einleiten, jedoch nicht, ohne ein ganz kurzes Wörtchen dem Capitel

Küchentücher

gewidmet zu haben.

Hier gilt, wie in so vielen Fällen, das Princip: Wer zu viel spart, verschwendet. Man muss vor Allem eine genügende Anzahl von Tüchern gleichzeitig in Verwendung nehmen, wenn man Alles rein halten und die Tücher selbst schonen will. Zu jeder Gattung von Gegenständen ein anderes Tuch, das durch Unterschiede der Leinwand, Farbe, Grösse etc. gekennzeichnet sein muss. Die feinsten Tücher muss man zum Glaszeug verwenden. Sie werden verhältnissmässig öfter gewechselt, weil ein oft gebrauchtes Glastuch feine Fasern auf dem Gegenstände zurücklässt, die sich nur mit einem ganz frischen Tuch wieder entfernen lassen. Auch darf man, da ein für Glas nicht mehr taugliches Tuch noch immer relativ rein ist, dieses nicht etwa zu anderem Geschirr verwenden, um es auszunutzen. Man muss bedenken, dass das feinere Gewebe einer strengeren Behandlung in der Wäsche nicht lange widerstehen könnte. Die zweite Gattung Tücher ist für das Porzellangeschirr bestimmt, eine dritte für Küchentöpfe, eine für Esszeug, weiche alte Leinentücher für Silber, grobe Tücher für die Holzgegenstände und endlich gröbste aus Sackleinwand für die Dielen.

Nützt sich eine Gattung im Laufe der Jahre ab, so ersetzt man sie in derselben Sorte, ist dies aber mit allen der Fall, so ersetzt man von oben herab, d. h. die feinsten Gattungen und degradirt stufenweise die anderen, wobei natürlich ein Ummerken oder Umbestimmen der Kennzeichen nöthig wird. Sehr empfehlenswerth ist es auch in einer kleineren Wirthschaft, wo man keine Passirtücher anschafft, eine ältere Gattung etwa gut ausgeflickter (aber nicht »schleusiger«) Glastücher oder Servietten zum feinen Durchlaufen, Pudding- und Teigkochen, eventuell aber auch zum

Abtrocknen des Fleisches nach dem Waschen desselben zu bestimmen.

Zuletzt sei der Topflappen Erwähnung gethan, die man in bequemer Grösse, etwa eine Handlänge im Geviert, aus altem Piqué oder Barchent, doppelt zusammennäht und mit einem Baumwollband einfasst, dessen Ende in eine Schlinge zurückgefasst wird, woran man das so praktische Schutzmittel gegen das Händeverbrennen an den dazu gehörigen Haken hängt.

Ein kleines Wort über die

Maschinen.

soll auch hier gesagt werden.

Das »Maschinenalter« hat ja auch in unsere stille Häuslichkeit einige seiner Zeit und Arbeit sparenden Producte geworfen, denen wir manche Vereinfachung der Ausführung und infolge dessen manche leichter erschwingliche Verfeinerung unseres Menus verdanken.

Vor Allem ist die Fleischschneidemaschine von grossem Nutzen. Ihr Vortheil ist so einleuchtend, dass darüber kein Wort zu verlieren ist. Ihr zunächst steht die Bröselreibmaschine. Eine Bohnenschneidemaschine wird in grösseren Küchen auch mit Vortheil verwendet, desgleichen eine sehr nett arbeitende Apfel- und Kartoffelschälmaschine. Sie kommen aber ihrer selteneren ausgiebigen Benützung und ihrer Kosten wegen, welche für kleinen Hausbrauch sich nicht verwerthen, hier nicht in Betracht. Der ganz einfache Kartoffelschäler aus Weissblech thut bei einiger Geschicklichkeit dieselben Dienste wie die letztgenannte Maschine und kostet 10 bis 20 Kreuzer. Eiweisschaummaschinen sollen recht gut sein, wir können darüber nicht selbst urtheilen, finden sie aber für einen kleinen Haushalt entbehrlich. Die Ausstecher, Dressirmesser, Butterformer sind recht brauchbar, doch nicht unentbehrlich. Eine sehr gute Einrichtung bietet der gläserne Citronen- und Orangenpressapparat. Es ist dies ein tief eingekerbter, mit breitem Untersatz versehener Glaszapfen, auf den man die in Hälften getheilte Frucht drückt und langsam dreht. Der Saft fliesst in die Untertasse, Fleisch und Kern bleiben in der Schale.

Für die Kaffeebereitung gibt es immer wieder sinnreiche Neuerungen, doch bleibt unseres Erachtens die alte Aufgussmaschine aus Porzellan und Weissblech die beste.

Wir wenden uns nun dem

Aufbewahren

zu.

Da dies nun etwas ist, das je nach den Speisen und Vorräthen, die man hat, sowie je nach den Zwecken, die man im Auge behalten will, sehr verschieden und mannigfaltig ist, so müssen wir diesen Gegenstand später im Einzelnen besprechen. Hier wollen wir nur die allgemeinsten Grundprincipien betonen, auf welchen die schnelleren oder langsameren Veränderungen der Stoffe beruhen. Für die Hausfrau kommt in erster Linie ja einzig und allein der Einfluss der Luft und ihrer Temperatur in Betracht, die Zersetzung, welche den organischen Stoffen und Geweben durch ihre Grundelemente droht.

Es handelt sich also vor Allem darum, dass die Hausfrau sich klar mache, in welchen Fällen sie ihre Vorräthe vor Luftzutritt schützen, wann sie hingegen für reichlichen Luftwechsel sorgen muss. Hier gilt als Hauptregel Folgendes: Was trocken werden oder erhalten bleiben soll, wird unzugedeckt, nicht aneinander gedrängt, in luftigem Raum gehalten, was von fertigen Gerichten vor dem Eintrocknen, Krustenbildung etc. geschützt werden soll, wird dicht verschlossen aufbewahrt. Rohes Fleisch kann nicht genug dicht verhüllt und vor der Luft geschützt sein. Viele gute Hausfrauen wickeln es in reine Leinenlappen, doch finden wir das System, das wir in der gräflich Hoyos'schen Küche kennen lernten, praktischer: reines, weiches und darüber stärkeres Papier. Soll das Fleisch vor dem Gebrauch nicht mehr gewaschen werden, so ist das feine Papier einzuölen, damit es nicht anklebe. Kalbfleisch wird am besten in einem engen Gefäss aufbewahrt, das es zum grössten Theil, etwa zwei Drittel ausfüllt, und der leere Raum mit süsser abgerahmter Milch angefüllt, die das Fleisch auch decken muss. So kann man es Tage lang aufheben, da die Milch stockt und das Fleisch ganz vor der Luft abschliesst. Ebenso kann man Leber aufbewahren. Erscheint nach Entfernung dieser Hüllen.

wenn man etwa die Verwendung des Fleisches länger hat verschieben müssen, als es geplant war, dasselbe etwas »verdächtig«, ohne dass sich indessen schon ein übler Geruch entwickelte, so thut man gut daran, ein Stück rothes Lackmuspapier daran zu legen, das, wenn eine alkalische Reaction eintritt — d. h. das Fleisch an der Oberfläche sich im ersten Grade des Fäulnissprocesses befindet — sofort blau wird. Blaues Lackmuspapier wird bei frischem Fleische durch eine Säure-Reaction roth. Es ist daher gut, um der Flüssigkeiten willen, die nicht säuern sollen, Milch, kalte Suppe etc. etwas blaues, wegen der Fleische etwas rothes Lackmuspapier im Hause zu haben.

Hat sich also an der Oberfläche des Fleisches eine verdächtige Veränderung gezeigt, welche indess sicher noch nicht tief gedrungen ist, besonders wenn alle Knochen vorher entfernt worden sind, so spült man es in mehreren Wassern aus, worin einige Tropfen hypermangansaures Kali geschüttet worden, wäscht das Fleisch noch in reinem kaltem Wasser aus und trocknet es mit dem Fleischtuche gut ab, ehe man es verwendet. Ist das Fleisch nur am Rande verdorben, genügt trockenenes Abschaben.

Hühner werden trocken gerupft ausgenommen, nicht gewaschen und in einem Organtinsack an kühlem Orte aufgehängt. Ebenso kann man grössere Fleischtheile im Winter auf den Hausboden hängen, wenn die Temperatur nahe dem Gefrierpunkte ist, sie jedoch nicht frieren lassen. Im Sommer haben wir oft so manche Vorräthe gut eingewickelt in das sauber ausgefegte Ofenloch gesteckt.

Eine andere Art der Aufbewahrung von Fleisch, Rebhühnern, Poulards ist, sie mit lauem Schweinfett zu übergiessen. An kühlem Orte halten sich dieselben wochenlang und man kann das Fett weiter verwenden. Nur ist in einer kleinen Wirthschaft oft nicht so viel überflüssiges Fett im Hause, um ganze Töpfe und Schüsseln damit auszugliessen.

Dasselbe gilt vom feinen Tafelöl, das zum Aufbewahren gesottener Fische reichlich darüber gegossen wird.

Fasane und Wild werden in Federn und Fell aufgehängt und halten sich im Winter mehrere Wochen.

Abgezogenes und zerlegtes Wild pflegt man entweder regelrecht einzubeizen oder mit ungesalzener Beize siedend

zu übergiessen, dass es gedeckt ist, und wenn diese abgekühlt ist, Schweinefett als Decke darüber zu giessen. Eine andere Art der Beize auf trockenem Wege haben wir versucht und sehr praktisch gefunden und geben das Recept davon an seiner Stelle.

Seefische kann man nur in Eis einige Tage halten, Süsswasserfische sehr stark gesalzen.

Eier werden, wo Holzäsche ist, in dieser gut aufbewahrt, sonst auch in Sägespänen.

Rindfleisch muss einige Tage nach dem Schlachten abliegen, Schwein- und Kalbfleisch bedarf dessen nicht, Geflügel ist zarter, wenn es nicht sofort nach dem Schlachten bereitet wird, sondern etwa 12 bis 24 Stunden abliegt.

Obst und Gemüse wird an luftigen Orten aufbewahrt und so nebeneinander gelegt, dass es sich nicht berühre.

Suppenwurzeln, wenn man sie in grösseren Vorräthen aufbewahren will, gräbt man ungewaschen, mit der Spitze nach unten, die Blätter nach oben gekehrt, in feinen Sand im Keller ein. Ueber Conserven siehe die betreffenden Capitel in der Receptensammlung weiter unten.

Wir kommen nun zum

Fleisch,

das ein sehr kurzes Capitel ausmachen wird, da wir aus eigener Erfahrung, sowie aus vielen Fragen bei anderen Hausfrauen nur einen Weg kennen gelernt haben, in den Gattungen des Ochsen-, Schwein-, Kalb- und Hammelfleisches gut Bescheid zu wissen. Keine noch so eingehende Beschreibung, keine Abbildung gibt den richtigen Begriff von den Theilen des Thieres, die zu dieser oder jener Bereitung am vorzüglichsten geeignet sind. Da gilt nur Eines: Gehe hin zu einem Fleischer, dem Du Deine Kundschaft zuwenden willst, und nimm einen regelrechten Anschauungsunterricht; schäme Dich dessen nicht, schreibe alle Namen in Dein Büchlein, präge Deinem Gedächtnisse die äussere Form der einzelnen Stücke ein und Du wirst besser belehrt nach Hause kommen, als Dich ganze Abhandlungen und illustrierte Tafeln mit Quer- und Längsschnitten und einem doppelten Alphabet von Buchstaben entlassen könnten.

Hast Du Dich aber über die Theile des Thieres und ihre Namen unterrichtet, so halte Eines im Auge, liebe junge Hausfrau. Du willst ja vor Allem ein weiches Stück Fleisch auf den Tisch bringen; darum musst Du jene Theile der Thiere genau ansehen, wo viele Muskel in Einen durch Bänder, Häute, Gewebewände verbunden und doch voneinander getrennt sind. Denn jeder Muskel hat, vermöge der ihm zukommenden Aufgabe, zur Fortbewegung des Thieres auf seine Weise beizutragen, eine andere Lage gegen den Knochen hin. So hat jeder Schenkel sechs verschiedene Muskel, die Du, wenn Du „die Augen in die Hand nimmst“, vortrefflich auseinanderlösen kannst, ohne eine Gewebewand zu zerstören, d. h. ohne ins Fleisch zu schneiden und Blutsaft ausströmen zu lassen. Hast Du aber jeden einzelnen Muskel entweder herausgearbeitet oder, wenn die Keule nicht vor dem Braten zertheilt werden soll, durch das geschickte Auslösen des Knochens blossgelegt, so musst Du darauf Bedacht nehmen, beim Zerlegen des Fleisches immer die Fasern zu durchschneiden nie der Länge nach, sondern vom Umkreis gegen den Knochen hin zu schneiden. Es gibt Fleischstücke, besonders bei feineren und abgelegenen Thieren, wo man nicht sofort von aussen erkennt, wie der Faden läuft. Beim Ochsenfleisch, z. B. dem Roastbeef, kann man leicht den Irrthum begehen, das Stück, das für einen kleineren Haushalt nicht mehr als $1\frac{1}{2}$ –2 Kilogramm, ja wohl auch nur 1 Kilogramm beträgt und folglich schmal erscheint, beim Tranchiren zu durchqueren. Wenn man sich aber vorstellt, dass dieses Stück an und für sich das Querstück einer ganzen oberen Lende ist, so wird man es seiner ganzen scheinbaren Länge nach schneiden müssen. Bei sehr feinem und abgelegenen Fleische, z. B. dem Kalbs- und Schweinsschnitzel, besonders bei solchen, die von der Schulter oder dem sogenannten „Schlussbraten“ (Anschluss des Lenden- oder Nierenbratens an die Keule) gemacht werden, muss man sehr genau zusehen, wie das Stück mit dem Knochen zusammenhängt. Sehr oft kommt es vor, dass eine mindere Köchin oder Magd, wie man sie in einfacheren Küchen zum Herde stellt, unter Anderem durchaus nicht begreifen kann, warum das Fleisch weicher werden soll, wenn man es quer durchschneidet. Da haben wir uns einer etwas „schweren Intelligenz“ gegenüber mit einem, wie uns scheint, praktischen

Beispiele geholfen. Wir nahmen einen Strähn Stiekwolle und zeigten ihr daran, wie leicht kurz durchgeschnittene Theile desselben auseinanderfallen, wie aber der Länge nach jede Faser erst von der anderen losgerissen und einzeln verkleinert werden müsse. Das wirkte.

Das Fleisch von Wild und Geflügel bietet einer Hausfrau nur insoferne Verlegenheiten, als sie seine Frische nicht zu unterscheiden vermöchte. Bei Wild ist das ganz leicht durch den Geruchssinn. Ob Geflügel jung sei, erkennt man an der Biegsamkeit und Zerbrechlichkeit des Brustknorpels und der Beinchen.

Das Kochen im Allgemeinen.

Wir wollen nun einige ganz allgemeine Koch- und Hantirungsregeln aufzustellen versuchen, an welche sich die Détailvorschriften, die wir später bringen, anschliessen mögen, und wollen einige Winke über Schnellkochen allen Jenen vermitteln, die im Interesse einer sehr nöthigen Ersparniss an Zeit und Geld gerne ihre Mahlzeit so rasch als möglich und doch schmackhaft bereitet haben wollen. Im Anschlusse daran werden wir eine Reihe von Recepten bringen, deren Ausführung die Gesamtzeit einer Stunde für ein Menu nicht übersteigt.

Dass wir es für nöthig finden, über das Kochen im Allgemeinen ein Wort an Anfängerinnen zu richten, hat seinen Grund darin, dass wir selbst bei geübten Köchinnen dem gedruckten Recepte gegenüber einen zu grossen Autoritätsglauben antreffen, der sie ohne Kritik und Vorstellung, wie die festen und flüssigen, die fetten und trockenen Ingredientien sich mischen mögen, Alles buchstäblich so ausführen lässt, wie es da steht. Eine andere Reihe von Köchinnen fehlt dadurch, dass sie beim besten Recept etwas »Verpatztes« zutage fördert, weil sie die Verschiedenheiten im Material nicht genug beobachtet hat. Dies kommt in erster Linie bei der Verwendung des Mehles vor. Die Eigenschaften des Mehles werden unter den »Fachleuten« durch die Worte »anziehen« und »nachlassen« bezeichnet. Mit dem ersteren meint man eine solche Trockenheit des Mehles, dass es alle Flüssigkeit des Teiges an sich zieht. Diese Eigenschaft macht das Mehl sehr ausgiebig und ist sehr schätzenswerth. Die Anfängerin jedoch thut gut daran, alle

Teige, die sie mit solchem Mehle anmacht, und welche dennoch eine gewisse Leichtigkeit behalten sollen, z. B. Mehlnocken, gewisse Knödel (Klöße), eine halbe Stunde früher anzumachen, als sie sonst gemacht würden, um im Nothfalle Flüssigkeit oder Fett hinzufügen zu können. Hat sie die Trockenheit des Mehles schon ausprobiert, so wird sie schon eine gewisse Praxis haben und hie und da weniger nehmen, als es die Vorschrift erheischt. Trotz alledem hat die Schreiberin dieser Zeilen seit 20 Jahren bei jedesmaligem Nocken- oder Knödelmachen ein Probestück vor dem eigentlichen Einkochen eingelegt.

Unangenehmer ist es, mit frischem Mehle zu arbeiten, das »nachlässt«. Nicht nur bei Nudel- und Strudelteigen, sondern zumeist bei Hefeteig, mürbem oder Buttermteig, auch bei den ganz feinen Kuchen etc. ist dies ein grosser Uebelstand, weil man da leicht zu viel Mehl nachgibt. Bei den gröberen, gesalzenen Mehlspeisen verschlägt es nicht so viel, wenn man mehr Mehl nimmt, als vorgeschrieben war, bis man die nöthige Festigkeit des Teiges erzielt hat. Auch thut man gut, Nudelteig, Tropfteig, Gerstel etc. nicht zu salzen. Der Teig wird fester, und da er in kleine Theilchen zertheilt ist, zieht er von der gesalzenen Flüssigkeit, in die er eingekocht wird, genügenden Salzgeschmack an. Strudelteig jedoch wird gesalzen, weil ja ein Nachlassen bis zu einem gewissen Grade zu seinen Vorzügen gehört, die man durch Beimengung von etwas Fett erhöht. Will man aber sonst die Feuchtigkeit des Mehles aufheben, so muss man es am Tage vor dem Gebrauch in einem breiten Gefäss über oder neben einem Ofen trocknen, worauf man die im Recept enthaltene Quantität genau einhalten kann.

Von den übrigen wichtigen Ingredientien zum Kochen ist auch noch mannigfaltigen Verschiedenheiten und Veränderungen unterworfen das Fett. Intensives Fett ist jedes von Nebenbestandtheilen, als: Käsestoffe, Milchsäure, Blut, Zellgewebe etc., befreite Fett, also zu sogenanntem »Rindschmalz« gekochte und geklärte Butter, das Kern- und Nierenfett des Rindes, Schweinsfett, Gänsefett oder das mit Unrecht verpönte feinste vegetabilische Fett, das Olivenöl. Dieses letztere wird in Italien, wo es keine Alpenwirthschaft gibt, ausschliesslich, in Frankreich als Beimischung zur Butter da gebraucht, wo man einen höheren Hitzegrad erzielen will, als ihn die

schnell verbrennende Butter erträgt, so namentlich beim Abbraten, Schmoren von gewissen Fleisch- und Gemüsearten. Hier muss eingeschaltet werden, dass man Butter kühl in luftigen Räumen aufbewahrt, wo keine scharfrichenden Stoffe vorhanden sind, weil Butter sowie Thee und Eier alle nachbarlichen Gerüche sehr schnell anziehen. Auch darf Butter nie dem Licht zu lange ausgesetzt bleiben. Sie schmeckt sofort wie Unschlitt.

Bei Verwendung der anderen Fettgattungen wird man Folgendes zu beobachten haben: Gebraucht man es zum raschen Braten und Backen von Fleisch, das mit Mehl bestäubt oder panirt worden, oder zum Fischbacken oder zu gewissen gebackenen Mehlspeisen von Bierteig, Hefeteig, kurz von Teigen, welche Fett enthalten, so kann das Fett kaum jemals heiss genug sein. Es muss in der eisernen Brat- oder Backpfanne zu rauchen anfangen, ehe man die Stücke (und zwar in geringer Zahl, bei Fleischspeisen eines nach dem andern) hineinlegt, damit sich so schnell als möglich eine Kruste bilde. Soll jedoch eine Mehlspeise im Fett erst aufgehen, z. B. Brandteigstauben etc., so muss dieses allerdings heiss genug sein, um aufzukochen, wenn man etwas Salz oder Mehl hineinwirft, aber noch nicht rauchen, das wohl einen Unterschied von etwa 20 Grad Celsius ausmacht. Man muss also die Mehlspeisen in dieses mässig heisse Fett einlegen und seitwärts auf der Herdplatte halten und so lange rütteln, bis sie noch einmal so gross geworden sind, worauf man sie auf die heisseste Stelle der Platte schiebt, bis sie Farbe bekommen. Nachdem man sie herausgenommen, kühlt man das Fett mit einem Stück frischen Fettes auf den früheren Grad ab und wiederholt das Verfahren. Ist das Fett zu heiss geworden, so hält man es für einige Augenblicke in eine Schüssel kaltes Wasser.

Das Fett, das in die Speisen kommt, hat frisch und geruchfrei zu sein und da, wo man der Sparsamkeit halber statt Butter ein anderes Fett, Rindschmalz, Kernfett etc. nimmt, hat man zu bedenken, dass dieses ausgiebiger ist und man bei 6 Loth oder 9 Dekagramm ungefähr 2 Loth, respective 3 Dekagramm abrechnen kann und dennoch das gleiche Fettquantum erhält.

Diese Materialien sind nun freilich Stoffe, über die man feste Beobachtungen machen und mittheilen kann. Wie viele Dinge gibt es aber beim Kochen, die so subtil sind, dass sie sich jeder Regel entziehen. Ein und dieselbe Vorschrift, von zwei Köchinnen genau befolgt, bringt oft zwei einander ganz unähnliche Speisen hervor. Es braucht nur Eine von ihnen über »kühl« und »heiss«, über »braun« und »gelb«, über »weich« und »fest« ganz andere Begriffe zu haben als die Andere, so ist das Endresultat ein grundverschiedenes. Da können wir nur Folgendes rathen: Diejenige, welcher es ernstlich darum zu thun ist, gut kochen zu lernen, mache sich selbst vor Allem diese Elementarbegriffe klar, stelle die Grenzen von »licht« und »dunkel«, »fest« und »weich« vorerst für sich fest, und zwar wenn sie in einem guten Restaurant oder an einer guten Tafel isst. Dann bemühe sie sich, beim Lesen eines Kochreceptes sich ein Bild, eine Vorstellung der Speise in der angegebenen Zusammensetzung als fertiges Gericht zu machen. Dieser fertigen Vorstellung wird sie gleich einer Vorlage nacharbeiten und sicher mit einiger Schulung endlich das Richtige immer gleichmässig treffen. Dazu gehören nur ernster Wille und wiederholte Versuche.

Da Du uns nun, junge Hausfrau, schon so weit gefolgt bist, nehmen wir Deine Geduld noch eine Weile für das Capitel

Schnellkochen

in Anspruch.

Wenn wir nämlich oben sagten, dass sich Menus zusammenstellen lassen, deren Zubereitung den Zeitraum einer Stunde nicht überschreitet, so hatten wir dabei gar keine Hexerei im Sinne, sondern eine Combination von solchen Gerichten, welche thatsächlich nur Minuten zu ihrer Bereitung erfordern, mit solchen, welche am Vortage neben einer Mahlzeit vorbereitet worden sind, die längere Zeit in Anspruch nahm. Dieser längeren Kochzeit können nämlich deutsche und vornehmlich österreichische Hausfrauen nicht entrathen, weil sie zu innig an Grossmütterchens Fleischbrühe hängen, die, wie männiglich, d. h. weibiglich bekannt, ihre 2—3 Stunden braucht, um kräftig zu duften und zu sein.

Wir deutsche Hausfrauen, die wir der Suppe nicht entbehren können, haben nun zwei andere Behelfe, um zu sparen

und doch unsere Suppe zu haben. Der erste sind die erprobten Extracte von Liebig (in Büchsen) und Maggi (flüssig oder in Tafeln), der andere ist das Vorkochen.

Die Hausfrau, welche diese Zeilen liest, wird hier ausrufen: Das wissen wir und thun wir längst! Dennoch muss es für die Anfängerin neu gesagt werden, welche noch nicht durch Sorgen und Hausverdruss zu dieser Weisheit gekommen ist, und nur dem Gebot der Sparsamkeit folgend, etwas zusammenhudelt, was weder gesund noch schmackhaft ist. Es muss also eine gewisse Methode im Schnellkochen befolgt werden, welche dem feineren Geschmack sowie der Gesundheit nicht zuwiderläuft.

Zu den Gemüsen, welche sich am Vortage garkochen lassen, ohne Schaden zu leiden, gehören alle Hülsenfrüchte, passirt oder unpassirt, als Purée, ferner alle Kohlarten, nämlich Wirsing, Sauerkohl, Kohlrüben, wenn sie nicht französisch bereitet, sondern »eingebraut« werden. Rothkraut, Blaukohl und Blumenkohl hingegen verlieren durch das Aufbewahren viel von ihrer Güte. Die feineren Blattgemüse können alle am Vortage in Salzwasser blanchirt, d. h. hier: abgekocht werden, bis sie weich sind und so lange sie ihr Grün, das durch die Siedehitze intensiv wurde, bewahren. Dann werden sie rasch kalt abgespült, tüchtig in Ballen ausgedrückt und so bis zur letzten Bereitung an kühlem Ort, womöglich mit fettem Papier zugedeckt, aufbewahrt.

Grüne Bohnen, Erbsen, Kohlsprossen werden nach dem Weichkochen am besten auf einem Haarsieb bis zum andern Tage erhalten. Man kann sie obenauf mit Salz bestreuen.

Von Fleischgerichten lassen sich die gedünsteten und ragoutartig bereiteten, wie Gulyás, Kalbsragout, am Vortage bis zum Weichwerden vorbereiten, die dazukommenden Einmachsaucen aber sowie bei Gulyás der Kartoffelzusatz sind besser frisch hinzuzufügen, schon der besseren Verdaulichkeit wegen. Die Rindsbraten, Boeuf braisé und wie die Gerichte alle heissen mögen, die lange Zeit brauchen, um weich und braun zu werden, dürfen am Vortage nur halbweich werden und die dunkle Farbe nur dann angesetzt haben, wenn sie nach französischer Methode vor dem Wasser- oder Brühenzuguss gebräunt werden. Nach deutscher Art durch langes

Eindünsten gebräunte Fleische müssen erst beim letzten Fertigmachen so werden, sonst bekäme das Fleisch den allen gewärmten Braten anhaftenden unerträglichen Geruch und Ledergeschmack. Am gefährlichsten ist es, Roastbeef, das übrig blieb, am nächsten Tage aufzuwärmen. Dies kann nur mit grosser Vorsicht geschehen, wenn man etwa das Stück sammt seinen Saft in einer tiefen, engen Schüssel in heisses Wasser stellt und etwa eine Stunde darin stehen lässt, ohne dieses jedoch bis zur Siedehitze zu bringen. Auch der Rinderbraten braucht Alles in Allem am nächsten Tage noch eine Stunde, so dass unsere »akademische« Stunde gerade draufgeht.

Geflügel ist besser kalt zu geben, als es aufzuwärmen, denn es gibt nichts Schlechteres und zugleich Unverdaulicheres als aufgewärmtes gebratenes Geflügel. Dasselbe ist vom gebratenen Wild zu bemerken. Nach dem Gesagten bleibt der Hausfrau nur ein kleines Repertoire jener Fleischgerichte, die sie vorkochen kann. Um so reicher ist das jener Fleischgattungen, die nur Minuten brauchen, um wohlschmeckend und gesund bereitet zu werden. Alle echten und falschen Filets, faschirte Laibchen, Schnitzel, Cotelletes von Schwein-, Kalb- und Hendelfleisch, Rumpsteaks, Entrecôtes, Rostbraten; dann Kalbs-, Schweins-, Hammel- und Lammsgulyás, das man beim Zurichten grösserer Stücke erübrigt hat, alles dies ist à la minute zu machen und so gemacht allein gut.

Von den Mehlspeisen können alle gröberen, d. h. die »abgeschmalzenen« am Vortage oder wann immer Zeit war, roh fertig gemacht werden, so Nudeln, Fleckerln, Gerstel; ja sie können sogar abgesotten und auf dem Haarsieb abgetropft sein und eine Viertelstunde vor dem Gebrauch in einer Casserolle rasch in heissem Fett durchhitzt werden. Sie sind dadurch trockener und kleben gar nicht aneinander. Die Mehlspeisen aus Hefeteig sind am Schnellkochtage nicht wohl ausführbar, besonders wenn es der Hausfrau nicht nur um eine kurze Zeit der Feuerung, sondern auch der Arbeit zu thun ist, dafür hat sie eine Reihe von Backteigen, Omelettes, Schmarren, Eier- und Milchspeisen zur Auswahl, der ganz feinen Kuchen und Torten sowie des feinen Kleingebäcks nicht zu gedenken, die man an einem beliebigen Tage machen kann.

die sich meist vortrefflich halten, nahrhafter und durchaus nicht theurer sind, ja eher billiger zu stehen kommen als die volle Schüssel grober Mehlspeise, die man auf einmal aufisst, während sich Kuchen und Torten in so und so viele Schnitten und Tage eintheilen lassen.

Da haben wir denn eine reiche Auswahl von Gerichten für den Schnellkochtag zu Gebote. Fügen wir noch die mannigfaltigen, billigen und sehr nahrhaften »falschen Suppen« hinzu, welche aus der weissen, verdünnten Brühe des Vortages mit Zuthat von Liebig oder Maggi bereitet werden können, und alle jene Compots, welche von frischem Obst in sehr kurzer Zeit gar werden, von gedörrtem vorgekocht werden können, so werden wir um Abwechslung im Wochenmenu nicht verlegen sein.

* * *

Zum Schluss Folgendes:

Die meisten Kochbücher sind nicht zuverlässig in Bezug auf die Masse des Materials im Verhältnisse zur Personenzahl. Wir wollen in unseren Recepten eine gewisse Einheit der Quantitäten einhalten; so viel als möglich wenigstens, denn ganz durchführbar ist das nicht. Man kann wohl bei Fleisch- und Mehlspeisen, Suppen, Ragouts, Saucen eine Grundzahl annehmen, die sich nach Bedarf theilen und multipliciren liesse, z. B. die Zahl 6. Bei Geflügel aber und Gemüse, welche je nach der Grössé oder der Jahreszeit und Anschaffungsmenge sehr veränderlich sind, lässt sich kein Recept auf dieser (noch der besten) Berechnungsbasis genau bestimmen. Auch soll ein Menu, das auf viele Gänge berechnet ist, sich sozusagen »verjüngen«, feiner, zarter, weniger werden, je weiter die Mahlzeit vorschreitet. Eine Tafel von 12 Personen z. B. mit 8 bis 10 Gängen wird so aufgebaut sein müssen, dass die Speisen nicht nur leichter werden, sondern dass schon das vierte Gericht etwa nur für 9 Personen, das fünfte für 8, das sechste und bis ans Ende für 6 Personen berechnet sei. Also darf man es nicht versäumen, bei einem Diner die Recepte der später servirten Speisen auf ein geringeres Mass herabzusetzen.
