

EIN NEUER ABREISSKALENDER?

Um Gottes willen, wir leiden unter Überfluß von Kalendern. Es gibt kein Gebiet des Wissens, das nicht seinen Kalender hat: der Kunstkalender ist Legion, es gibt Kalender über Geschichte, Geographie, Technik, Sport, über die Alpen und jedes einzelne Gebiet des deutschen Vaterlandes; es sind aber durchwegs Kalender für Männer. Die Frau geht leer aus, sofern sie nicht berufstätig ist oder ein besonderes Interesse für ein Gebiet des Wissens hat. Über ihr eigentlichstes Gebiet, die KOCHKUNST, die HAUSWIRTSCHAFT und was damit zusammenhängt, gibt es entweder gar nichts, oder es ist so verstohlen in eine Ecke gedrängt, als wäre es fast eine Schande, sich mit solchen Fragen zu beschäftigen. Der vorliegende Kalender will dem abhelfen, er will gerade die Frage, die sich jede Hausfrau nicht einmal, sondern mehrmals am Tage stellt und die auch dem Manne nicht gleichgültig ist, die Frage:

WAS KOCHTE ICH HEUTE?

ganz bewußt in den Vordergrund stellen. Es ist ein Unrecht, das man der Hausfrau antut, wenn man ihre Interessen in den Hintergrund schiebt. Man hört von ihnen mit Recht die Klage, daß der Hausfrauenberuf der undankbarste der Welt sei. Allein die Zubereitung einer guten, bekömmlichen und schön hergerichteten Mahlzeit verlange täglich viel Nachdenken, Sorgfalt und Arbeit, aber alle Mühe verschwände ohne genügende Anerkennung oft in weniger als in einer Viertelstunde, und kaum sei eine Mahlzeit vorüber, so fange schon wieder die Vorbereitung für die neue an. Nach der Sage der alten Griechen wurden die Töchter der Danaïden dazu verurteilt, ewig ein Faß zu füllen, das unten ein Loch hatte — es gibt kein besseres Bild für die Tätigkeit der Hausfrau. Diese tägliche Arbeit will

DER ILLUSTRIERTE KOCHKALENDER

der Hausfrau erleichtern. Er bringt für jeden Tag eine Speisenfolge, die der Jahreszeit und der Marktlage angepaßt ist, und vor allem ein Rezept, das nicht alltäglich ist und daher verdient, der Rezeptsammlung einverleibt zu werden. Die Bilder des Kalenders zeigen nicht nur die Zurichtung der verschiedenen in den Rezepten enthaltenen Speisen, sie geben im allgemeinen auch praktische Anregungen, den Tisch, diesen Mittelpunkt jeder Familie, in fröhlicher und appetitanregender Weise zu schmücken.

PREIS DES KALENDERS REICHSMARK 2.50

Er ist ein wertvolles Geschenk für jede Hausfrau, jede Köchin. Wenn sie sich einmal an ihn gewöhnt hat, so wird er ihr unentbehrlich werden

Januar

Kochkalender, Verlag von Ernst Reinhardt in München

1931

22

Donnerstag

Kathol.: Vinzenz
Evangel.: Vinzenz

23

Freitag

Kathol.: Mariä Verm.
Evangel.: Eusebiana

24

Sonnabend

Kathol.: Timotheus
Evangel.: Timotheus



Filet gebraten

22.	23.	24.
Mittags: Pinienluppe Wild- (Ochsen-)fleisch, gekocht, mit Sardellensoße und Kartoffeln Karthäuserkäse mit Kompott Abends: Geräucherter Wurstchen mit Meerrettich	Mittags: Gebrannte Wehluppe Gebäckener Fisch mit Kartoffel- salat Champignons mit Sautée Abends: Nudeln mit Nudelsoße	Mittags: Kartoffelluppe Filet, gebraten Nusstüchlein Abends: Makkaroni mit Sauce

Zur Rezeptur führen über Speisebuch enthält in dem „Eckbrüder Koch- und Speisebuch“ von Emma Caratz

Filet gebraten

1 kleines Filet, 20 Gramm Speck, Salz, 100 Gramm Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Tasse sauren Rahm, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Ein gut abgelagertes Filet wird gehäutet, mit der Zwicknadel mit feinen Speckstreifen gleichmäßig gespickt, mit Salz bestreut und in einer Pfanne mit heißer Butter überbacken. Man legt das Fleisch auf der Gerdplatte schön an, gibt wenig Fleischbrühe dazu, schickt es in die heiße Pfanne und begießt es öfters mit der sich bildenden Soße. Wenn es schön gebräunt ist, gibt man sauren Rahm darüber und läßt das Fleisch fertig braten. Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man 10–12 Min. Bratezeit, wenn es innen noch schön rot sein soll. Die Soße kann man mit kalt angerührtem Stärkemehl aufkochen. Vor dem Ausschneiden läßt man den Braten einige Minuten außerhalb des Feuers stehen, damit nicht soviel Saft herausläuft. Man schneidet das Fleisch gegen die Fäden, richtet es auf einer Platte genau wieder zusammen und verzert es beliebig mit Reis, Makkaroni, gebackenen Kartoffeln und jungen Gemüsen, oder mit geriebenem Kartoffel-salat, den man teilweise mit Rotweinsaft rosa färben kann, und mit grünen Salat.

Verlag von
Ernst Reinhardt
in München



Beachten Sie
die Anzeige
unter dem
Prospekt und
den Bestell-
zettel (Z)