

Material zu Tischgesprächen.

Anstatt bei Tisch Leute zu verhecheln oder seine langweilige Krankengeschichte zu erzählen, oder über die verordnete Diät zu schimpfen, und sich und Andere damit so zu ärgern, dass am Ende die Verdauung gestört wird, sollte ein ganz gemüthliches Material zu Tischgesprächen gewählt werden. Nichts eignet sich hierzu besser als

- 1) Betrachtungen über die Sparsamkeit in der Küche und
- 2) Etwas über die wichtigsten Ess- und Trinkregeln.

I. Sparsamkeit in der Küche.

Vor Allem über den Kaufwerth der Nahrungsmittel folgende Notiz:

Der wahre Kaufwerth eines Nahrungsmittel kann nur dann richtig beurtheilt werden, wenn man den Gehalt desselben an Nährstoffen (unter Berücksichtigung der Aufschliessbarkeit — Verdaulichkeit) zur Grundlage macht. Da treten folgende sehr zu beherzigende Verhältnisse zu Tage, welche im gewöhnlichen Leben kaum bekannt sind:

Am preiswürdigsten unter dem Fleisch sind alle Mast-Fleischsorten. — Schon als theurer zu bezeichnen sind Geflügel, Wildpret und gewisse Fische. — Blutwurst kostet weniger als sie werth ist. — Milch ist sehr billig; Butter kostet mehr, die Käse weniger als sie werth sind.

Schwarzbrod kostet weniger, Weissbrod mehr als es werth ist. — Von den Gemüsen sind Erbsen sehr billig, gelbe Rüben, besonders die ersten, sehr theuer; Blumenkohl, jetzt durch den Import aus dem Süden Frankreichs billiger. Für die Ausgabe, welche man für Kaffee und Thee macht, gibt es kein anderes Prädicat als — Verschwendung! Bei der Chocolate lautet die Sache um eine Spur günstiger.

Hiezu noch einige Detailbemerkungen:

Ueber die Fleischpreise sind bereits oben Seite 51 ausführliche Mittheilungen gemacht worden; man sollte mehr auf die Fleischklassen sehen, wie dies in London, in Paris und anderen Grossstädten bereits seit Jahren geschieht.