

AUS DER KÜCHENPRAXIS

Der Appetit ist ein undankbarer Geselle; je mehr wir für ihn tun, desto schneller verlässt er uns.

Alter Spruch.

Durch die Not gezwungen, haben die Frauen sich nach diesem Kriege intensiver um die Kunst der Küche bekümmert als in früheren Zeitläuften. Sie haben endlich eingesehen, dass die Behaglichkeit des Heims und die Gesundheit der Ihren meist in der Küche gemacht werden. Die anspruchsvolle Unvollkommenheit unserer „Perfekten“ führte die Hausfrau zu ihrer Pflicht. Es wurde Mode, zu kochen und zu backen, und ein leidenschaftlicher gastronomischer Ehrgeiz ergriff unsere Frauen und Mädchen. Als wollten sie ein Wort August Michels, des klassischen Gänseleber-Michel, erproben: „Der Tag, an dem die Frauen wissen werden, wie man einen Pot-au-feu aufsetzt, wird für die ganze Menschheit ein grosser Tag sein...“ Nun lernten die Frauen allerdings nicht im Hinblick auf jenen grossen Tag, ihren Suppentopf aufzusetzen, — sie lernten es leider als Opfer der ernstesten Zeit, die wir durchleben. Aber auch der bescheidenste Erfolg wird ihnen Freude machen und sie zu erhöhter Wirksamkeit anspornen. Ich für mein Teil bin ihnen und ihrem Bemühen nach Kräften behilflich gewesen. Alfred Flechtheim fordert mich nun mit liebenswürdigen Worten zu einer kleinen Extratour auf. Ich folge seinem Wunsch durch den Vorschlag eines gehobenen Diners und erleichtere die Verwirklichung durch Rezepte. Hoffentlich ist der schöne Tag nicht fern, da Alfred Flechtheim den Mitarbeitern seiner Zeitschrift dieses Diner servieren lassen kann.

Consommé Velours

—
Farciertes Filet

—
Karpfen in Burgundergelée
Sauce Gribiche

—
Rebhühner en cachette

—
Schokoladenbombe

—
Chestercakes

Die Suppe. Von Rind- und Kalbfleisch wird eine kräftige Bouillon gekocht, die später durch ein Tuch passiert und vom Fett befreit wird. Mit Eiweiss und fein geschnittenen Suppengemüsen wird die Bouillon geklärt; sie muss, wenn sie passiert ist, klar und durchsichtig sein. Man lässt die Kraftbrühe nochmals kochen, schüttet, sobald der Siedepunkt erreicht ist, echten Tapioca vorsichtig und langsam hinein, lässt ihn einige Zeit mitkochen, bis er gar ist, und schmeckt die Suppe ab. Kurz vor dem An-