

13. / 11. 1915

Jänner

Wann, der diesen Fragen besondere Aufmerksamkeit widmet, herausgeben sollen. In dieser Broschüre wird nicht nur der bürgerlichen Tafel, sondern auch dem spärlicher bestellten Tisch des kleinen Arbeiters Rechnung getragen werden. Von Kohlgerichten mit Kollgerste, von besonders nahrhaftem Gemüse mit Zusatz von Käse oder Selchfleisch und andern Kombinationen wird darin die Rede sein. Ueberdies haben gestern in der Gaslochküche der städtischen Gaswerke in der Josefstädterstraße die Gemüselochkurse der I. I. Gartenbaugesellschaft begonnen und auch in der Gartenbauschule für Frauen in Raasgraben-Grünzing werden Gemüselochkurse abgehalten. Dort wird auch das Zehnellerflugblatt „Gemüsebau für Kleingärten“ ausgegeben.

An Anleitungen fehlt es also nicht. Sie werden sicherlich dazu beitragen, das soziale Gewissen des Publikums auch in dieser Hinsicht zu wecken. Denn daß wir viel, sehr viel Gemüse brauchen und noch mehr brauchen werden, steht fest, und daß uns vor allen Dingen billiges Gemüse nottut, was wieder nur durch viel Gemüse erzielt werden kann, ist nicht minder begreiflich. Gelingt es den Gärtnern jetzt, für vierzehn T. Pferde und Personal zu bekommen, so wird es uns an wohlfeiler Pflanzenkost hoffentlich nicht fehlen. Sie ist gegenwärtig und für die nächste Zukunft von großer Bedeutung.

### Der Gemüselochkurs.

Die I. I. Gartenbaugesellschaft hat gestern zum erstenmal einen Gemüselochkurs veranstaltet. Im Vortragssaal der städtischen Gaswerke fand sich schon um 9 Uhr morgens eine Menge wißbegieriger Damen ein, die als tüchtige Hausfrauen sich über beide Abteilungen des Kurses — Gemüsekonserbierung und Gemüsezubereitung — belehren lassen und gute Ratschläge mit nach Hause nehmen wollten. Das konnten sie auch, und niemand ist wohl gestern aus diesem Kurse weggegangen, der nicht Vorteile für Wirtschaft und Kassa davongetragen hat. Der Vortragende Herr Karl Hierz, der bei Sacher und in Frankreich Küchenchef war und jetzt eine eigene Kochschule hat, sprach in leichtverständlicher, anregender und belehrender Weise und gab den Frauen außer den erwarteten Gemüse Rezepten auf allgemeine Bitten noch einige sehr zeitgemäße Kochrezepte „gratis drauf“, die in der Not der Zeit sehr erwünscht waren.

Dann ging der Vortragende auf das Hauptthema, die Gemüsekonserbierung, über. Der vermehrte Anbau wird aller Voraussicht nach heuer eine Ueberproduktion von Gemüse zur Folge haben, deren vernünftige Konserbierung wir ernstlich betreiben müssen. Deshalb sollte jedes im Haushalt verfügbare Glas zur Konserbierung von Gemüse verwendet werden und im übrigen der Herdbörre die größte Aufmerksamkeit zugewendet werden, da in dieser teureren Zeit die Hausfrauen sich nicht so leicht entschließen werden, große Ausgaben für Gläser zu machen. Durch das Trocknen der Gemüse werden wir in den Stand gesetzt, im Winter, wenn sich die Mehrzahl nicht den Genuß frischer grüner Gemüse gestatten darf, ein dem frischen in Nährwert, Geschmack und Aussehen vollständig gleichwertiges Gemüse zu kochen.

Aus hundert Kilogramm frischem Gemüse werden acht bis zehn Kilogramm getrocknetes erzielt (ausgenommen ist Spinat, der von hundert Kilogramm nur zwei bis drei Kilogramm ergibt), und die Wintergemüse sind wegen ihres geringeren Raumbedarfs und der leichten Art ihrer Aufbewahrung (man gibt sie in Organtinsäckchen und schüttelt sie alle 14 Tage einmal gut durch, damit sie nicht schimmeln) für jeden Haushalt praktisch. Man zerteilt und wusch das Gemüse, blanchiert es, das heißt man läßt es in siedendem Wasser einige Minuten aufwallen, auf einem Sieb gut abtropfen und gibt dann das so vorbereitete Gemüse auf die Bürden einer Gemüsedörre, wo es des öftern umgewendet und nach dem Essen in das erkaltete Rohr oder auf die laue Herdplatte gestellt werden muß. Das anfängliche Ankleben der Gemüse an die Bürden wird durch mehrmaliges Schütteln reguliert. Das Trocknen ist vollendet, wenn das Gemüse beim Anreifen rauscht.

Auf diese Art kann man Karotten, Erbisen, grüne Biskolen, Kohl, Spinat, Schwämme, Bohnen, Kohlrabi und alle Küchenkräuter, wie man sie zum Suppengrünzeug braucht, für den Winter aufbewahren. Dabei muß bemerkt werden, daß man mit Ausnahme von Schwämmen kein einziges Gemüse an der Sonne trocknen darf, da es sonst seine Farbe verliert.

Die zweite Kursabteilung umfaßte die Zubereitung verschiedener Gemüse, die hauptsächlich darauf Rücksicht nahm, neue Zubereitungsarten zu lehren, um den Appetit am Gemüseessen zu erhöhen und teilweise auch, um säumige Gemüseeßer über den wahren Gehalt einer Speise durch den

nicht an seine Urprodukte erinnernden Geschmack zu täuschen. Da gab denn Herr Hierz einige ganz ausgezeichnete Rezepte. „Medaillons aus gelben oder Goldrüben“ benannte sich das erste Rezept. Herr Hierz hat die Speise selbst erfunden, als er bei einer magentranken Dame in Stellung war und immerwährend neue Gemüsespeisen für sie ersinnen mußte. Zwei bis drei gelbe Rüben werden gewaschen, geschnitten, in heißem Salzwasser weich gekocht und passiert. In einem Weidling wird die Masse mit einem bis zwei Eiern verfest und abgetrieben, auch eine Prise Salz kann nicht schaden. In ausgeschmerte, kleine Pastetenformen — in deren Ermanglung kann man es auch mit tiefen Tellerchen versuchen — wird die Masse nun eingefüllt und in einem Wasserbad so lange gekocht, bis sich die Masse mit einem Häutchen überzieht. Dann stürzt man die Formen um und bäckt diese Medaillons auf beiden Seiten in Fett aus. Auch ein Kenner wird nicht an Rüben denken und noch weniger solche aus der deliziösen Speise herauschmecken.

Auch die Spinatschnitzel sind ausgezeichnet.  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Spinat wird in Salzwasser gekocht, abgeseiht, überkühlt, mit in Milch geweihtem Brot — eventuell auch mit Polenta — zusammen mit dem Messer gehackt und so viel Bröseln zugefetzt, daß die Masse die richtige Konsistenz hat, um Schnitzel daraus zu formen, die man mit Bröseln paniert und dann in Fett ausbäckt. Man darf niemals außeracht lassen, daß man alle grünen Gemüse mit sehr viel kochendem Wasser zusetzen und ungedeckt weichkochen lassen muß.

Nachdem Herr Hierz noch eines viel zu wenig gewürdigten Kompots, des Rhabarbers, gedacht und auch Kostproben davon, die er mit Hilfe der Hörerinnen zubereitet hatte, verabreicht hatte, schloß er den überaus interessanten Kurs, der vielen Hausfrauen in der jetzigen Zeit Hilfe und Anregung bringt.

Die Gartenbaugesellschaft, die diese Kurse heute, am 15. und 16. d. wiederholt, hat mit der Veranstaltung der Gemüselochkurse eine sehr glückliche Idee gehabt, was sich auch an dem regen Interesse der Frauenwelt zeigt.