

Küchengerie.

Die Wichtigkeit derselben nicht voll berücksichtigt.

Handwerker wollen dem Gegenstand mehr Beachtung schenken.

Die Liebe des Mannes geht durch den Magen, sagt das Sprichwort. Wir wollen und können nun zwar das Glück und die Zufriedenheit des häuslichen Herdes nicht nur von der Kochkunst der Hausfrau abhängig machen, müssen aber doch zugestehen, daß eine geschmackvoll zubereitete, bestimmte Hausmannskost schwerwiegend für die Wohlfahrt gemüthlicher Häuslichkeit ist. Das wissen die deutschen Hausfrauen sehr wohl, und trotz aller Streitsprüche über Zeit- und Arbeitsvergeudung können die modernen amerikanischen Systeme der Einküchenhäuser und andere Neuerungen in Deutschland keinen Raum gewinnen. Die deutsche Hausfrau Kocht ihre altbewährten Rezepte unbeeinträchtigt weiter, oft mit Sammelwitz, stets neue, von ihren Freundinnen und Bekannten erprobte Gerichte in ihr Kochbuch auf. Sie freut sich, wenn ihr die Bereitung einer Speise nach Wunsch gelingt, und ist untröstlich, wenn irgend eine Küchenkatastrophe Verderben bringend hereinbricht. Ueber die Naturgesetze, die sowohl das Gelingen als auch das Mißlingen beeinflussen, denkt sie nicht weiter nach.

Diese Gedankenlosigkeit, die sich mit dem Resultat zufrieden gibt, ohne über Entstehung, Ursache und Grund zu grübeln, ist spezifisch weiblich und kann auf allen Lebensgebieten beobachtet werden. Jeder ungelernete Fabrikarbeiter wird versuchen, das Räder- und Triebwerk seiner Maschine zu verstehen; die gebildete Hausfrau hat wohl aus ihrer Schulzeit her noch eine unklare Vorstellung von Chemie, Retorten- und Formelkram, versteht aber mechanisch die gewohnte Küchenarbeit, ohne zu wissen, daß die Küche ein reiches, chemisches Laboratorium ist, in dem sie statt Retorten Kochtöpfe, statt Formeln Kochrezepte besitzt.

Nicht alle Küchenvorgänge sind leicht erklärlich, nicht alle können dem allgemeinen Verständnis nahe gerückt werden. Wie sich aber nach chemisch-physikalischen Naturgesetzen die Bereitung eines einfachen Mittagmahles vollzieht, soll hier der Reihenfolge nach klargelegt werden.

Da ist zuerst die Suppe. Jede Hausfrau weiß, daß zur Erzielung einer guten Suppe das Fleisch in kaltem Wasser zugefügt werden muß; will man aber statt einer kräftigen Fleischbrühe lieber ein gutes, saftiges Rindfleisch erhalten, so wird dieses erst in das kochende Wasser gelassen. Dies beruht auf einem einfachen, chemischen Vorgang: die chemischen Bestandteile des rohen Rindfleischs sind Wasser, Eiweißsubstanzen, Salz und Fett. In kaltem Wasser werden die löslichen Eiweißsubstanzen und Fette sofort gelöst, das Fleisch wird ausgelaut. Wird nun das Wasser nach und nach bis zum Kochen erwärmt, so gerinnt das gelöste Eiweiß genau so wie man es bei jedem gekochten Ei beobachten kann: die klare Flüssigkeit wird in eine feste, zähe Masse verwandelt. Das Eiweiß des Fleisches ist meist etwas mit Blutfarbe gemischt, daher bräunlich; beim Erwärmen des Wassers trennt es sich ganz vom Fleische ab und steigt an die Oberfläche der Flüssigkeit. Dadurch werden andere Gewebe des Fleisches frei und lösen sich unter Wirkung von Keim, während das Fleisch sich verflüssigt und auch an die Oberfläche des Wassers steigt. Nun sind die hauptsächlichsten Nährstoffe des Fleisches gelöst und wir haben eine gute, klare Suppe erzielt, die allerdings noch für unseren Geschmack und für unseren Magen ungenießbar ist. Unser Geschmacksinn verlangt vor allem den Zufuhr, der für unseren Organismus nötig ist: Salz. Um den Wohlgeschmack zu erhöhen, setzen wir noch Gemüse in frischem Zustand und getrocknete Pflanzenteile (Gewürze) zu, die ätherische Öle oder wässrig schmeckende Körper enthalten. Der Nährwert dieser klaren Suppe kann nun noch gesteigert werden durch Beifügung von Stärkehaltigen Substanzen, wie Kartoffel, Reis, Mehlteig, Sago, Grieß u. a. m. Alle diese Substanzen enthalten Stärke und das stärkstoffreiche Gluten und haben infolgedessen die Eigenschaft, in kochendem Wasser durch Verkleisterung zusammenzuhalten. Würde dieser chemische Vorgang nicht eintreten, so würden eingetochene Nudeln, Tropfteig u. s. w. sich im kochenden Wasser in ihre Bestandteile auflösen, genau so wie sie es in kaltem tun.

Einen Erfolg, der allerdings nicht gleichwertig ist, bleibt für die Fleischbrühe die Wasseruppe, die aber eingebraunt werden muß. Die Einbräunung besteht aus Mehl und Fett und muß, ehe sie dem Wasser zugefügt wird, so weit erwärmt werden, daß das Fett schmilzt; denn nur dann kann es sich

mit der Suppe vermischen, während es sonst in großen Fetttropfen auf der Oberfläche schwimmen würde.

Welcher chemische Vorgang vollzieht sich nun, wenn wir das Fleisch statt in kaltem, in kochendem Wasser zusehen? Das an der Oberfläche des Fleisches befindliche Eiweiß gerinnt sofort, ohne sich zu lösen und bildet nun eine wasserichte Schutzhülle, die die anderen Nährstoffe des Fleisches einschließt, und daher erhalten wir auf diese Weise ein kräftiges, nahrhaftes Rindfleisch und eine schwache Suppe.

Noch etwas anders liegen die Dinge, wenn wir das Fleisch, statt zu kochen, mit heißem Fett und etwas Wasser rasch erhitzen, oder, wie es in der Küchenprache heißt, „braten.“ Das Eiweiß und die anderen Eiweißsubstanzen des Fleisches erliegen dann einer chemischen Veränderung und es entfliehen aromatisch schmeckende Körper, die dem gebratenen Fleisch seinen Wohlgeschmack verleihen und seine leichte Verdaulichkeit bedingen. Wird das Fleisch sehr schnell abgebraten, wie z. B. beim Beefsteak, so bleibt der innerste Teil des Bratens roh, denn die Temperatur im Innern des Fleisches beträgt dann höchstens fünfzig bis sechzig Grad, und erst bei sechzig Grad kann das Säuern des Blutes gerinnen. Selbstverständlich beeinflusst nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Fleischsorte und die jeweiligen Proportionen ihrer chemischen Zusammensetzung die Dauer des Prozesses und sein Ergebnis.

Die verschiedenartigsten chemischen Vorgänge müssen für Gemüsearten angewendet werden, nur Salate kann man roh genießen. Die meisten pflanzlichen Nahrungsmittel müssen durch Kochen in einen genießbaren Zustand überführt werden, da ihre Faserstoffe im siedenden Wasser verändert und verschiedene ungenießbare oder scharfschmeckende Körper gelöst und ausgeschieden werden. Andere Gemüsearten werden einem Gährungsprozeß unterzogen, so z. B. das Sauerkraut.

Einen Gährungsvorgang muß auch jeder Gefehtig durchmachen. Die Gefehtig beginnt bei geringer Wärme ihre Tätigkeit, indem sie den Zucker des Teiges in seine Bestandteile, Alkohol und Kohlenstoff, spaltet. Nun bilden sich Gase in der Teigmasse, die vergeblich die zähe Teigmasse zu durchbrechen suchen und sich in Form kleiner Blasen im Teig verteilen. Dadurch wird der Teig gelockert, „er geht auf.“ Klagt aber die Hausfrau, daß der Teig „sich geblieben“ ist, so war die Temperatur entweder zu hoch oder zu niedrig, und die Gefehtig konnten ihre Tätigkeit nicht entwickeln, oder die Gefehtig waren erschöpft, d. h. nicht mehr reaktionsfähig. Mehlspeisen ohne Hefezusatz kann man auf zweierlei Art bereiten: Entweder man kocht sie und dann tritt daselbst chemische Gesehtig in Kraft, das wir schon bei den Suppenzusätzen, wie Tropfteig, Fledeln, Nudeln u. s. w. kennen gelernt haben; die Stärke verkleistert sich, und daher kann man gelochten Pudding oder Knödel und Klöße mit einer schmackhaften Fülle versehen, da diese durch die Schutzhülle der Stärke vor dem Eindringen des Wassers geschützt ist. Nur Fett wird eine Hausfrau nie einem zu kochenden Teig zusehen, und zwar deshalb nicht, weil das Fett unter Einwirkung des siedenden Wassers noch vor erfolgter Stärkeverkleisterung aus dem Teig fliehen würde. Während also gekochte Mehlspeisen erst vor dem Anrichten mit heißem Fett übergeben werden, können gebackene Mehlspeisen einen Fetttausch erhalten, oder sie müssen auf heißem Fett gebacken werden, sonst brennen sie unfehlbar an.

Das Anbrennen, das häufigste Küchenübel, beruht auf dem Vorgang einer Zerlegung der Kohlenhydrate, die durch allzu starke Erhitzung eintritt. Ist der Teig nur wenig angebrannt, so genügt ein Entfernen der verbrannten Stelle, um ihn genießbar zu machen. Bei heftigem Anbrennen entwickeln sich aber Gase, die verbranntem Fett, z. B. Acrolein, und diese Gase durchdringen mit ihrem scharfen, unangenehmen Geruch die ganze Speise und verderben so auch die unangebrannten Teile.

Das sind die alltäglichsten Vorgänge in der Küchengerie. Nicht auch ihre Kenntnis nicht bei der Erzielung und Bekämpfung der praktischen Kochergebnisse, so ist es vielleicht doch ganz unterhaltend, zu sehen, wie nahe Küche und chemisches Laboratorium verwandt sind, und wie Jahrhundert alte Praxis die Hausfrau gelehrt hat, unbenutzt dem Gesehtig der Chemie zu folgen.

Künstliches, an Festigkeit dem der Erde gleichkommendes Holz ist jetzt aus Stroh hergestellt worden. Nach Zerfaserung des Strohs zu kurzen Stücken wird es durch längeres Sieden zu einer Art Teig verwanbelt, dem dann gewisse Chemikalien zugegemischt werden. Wenn der Teig mit diesen zu einer ganz gleichmäßigen Masse verarbeitet ist, kommt diese unter verschiedene Pressen, aus denen dann gebrauchsfähige Platten, Balken, Latzen und allerlei geformte Klöße jeder Größe hervorgehen. Das neue Material kann ganz wie Naturholz gefügt werden. Als Heizstoff benutzt, brennen Klöße davon mit leuchtender Flamme und ohne starke Rauchbildung.

LA TRAVIATA

Waltz from VERDI'S Famous Opera

As Sung by LINA CAVALIERI in Manhattan Opera House. N. Y.

Published by AMERICAN MELODY Co., New York.

Schnitzel.

Es gibt auch Leibeigene unter den Fürsten.

Mer Glück hat, dem legt selbst ein Hahn Eier.

Arbeite! Der Fleiß verschleißt der Not die Tür.

Mit verprochenem Holz kann man keinen Ofen heizen.

Die Menschen bauen Schösser und die Zeit baut Ruinen.

Die Brautzeit ist wie süßer Wein, doch die Ehe ist Effig.

Der hungrigen Katze schmeckt am besten eine satte Maus.

Wer die Raubelsprache spricht, wird von jedermann verstanden.

Wer mit der Magd handelt, macht sie zur Herrin seiner Frau.

Danke Gott für das Stroh, wenn dir der Roggen mitraten ist!

Wer sich Liebe keine Tür, auch wenn dein Nachbar eschlich ist!

An hohen Bäumen steht man am besten, woher der Wind weht!

Wenn du der Frosch bist, ist, sehen sich ihm die Fische in den Backen.

Die Krute behält nur so lange recht, solange sie peitschen kann.

Mein schlimmer Finger schmerzt mich mehr als deine trante Hand.

Eine Hand voll Glück führt rascher zum Ziel als ein Sack voll Weisheit!

Der Mond wird zu dem herunterstinken, der ihm mit goldenem Finger winkt!

Wer dem Glücke nachläuft, der kommt mit zertrümmerten Schuhen nachhause!

Ist der Wald auch noch so groß, er hat doch mit einem Baume angefangen!

Ein Herrscher stürzt eher vom Throne, als daß er freiwillig heruntersteigt!

Der letzte hat auch seine Vorteile: wenn er ist, müssen ihm die andern zusehen!

Ein fröhlicher Verlierer, der immer Verlierer und immer fröhlich ist, ist ein Narr.

Es fährt mancher geschickt auf dem Flusse, der auf dem Meere untergehen würde!

Man kann den Wind nicht nach der Mühle, aber die Mühle nach dem Winde drehen!

Es sind nicht nur die Jahre, mit denen man altert: das Herz wird oft vor den Haaren grau!

Die Frauenhasser und die Männernefeindinnen sind es nur, weil sie's nicht immer gewesen sind!

Die französische Akademie hat beschließen müssen, weil sie keinen geeigneten Bewerber um den Großen Literaturpreis von 10,000 Francs hat finden können, den im vergangenen Jahre unter einstimmigem Beifall der öffentlichen Meinung Romain Rolland für seinen Roman „Jean Christophe“ erhalten hatte, diesmal nicht zu zuerkennen und die 10,000 Francs an die Verfasser verschiedener geschichtlicher und wissenschaftlicher Werke zu verteilen!

Wegenwärtig nimmt man an, daß nur noch vierhundert von den berühmten Hebern des Libanon vorhanden sind, und hat je deshalb mit einem Steinhaß zum Schutze der jüngeren Bergtgen umgeben. Die Hebern stehen auf einer kleinen Ebene, die etwas über 1800 Meter über dem Meere liegt. Eine vielfach gewundene Straße führt von Bserreh den Abhang nach den alten Bäumen hinauf!

Neuere Forschungen haben es gezeigt gemacht, daß der große Reformator der religiösen Musik, Palestrina, bereits im Jahre 1514 geboren ist. Deshalb werden in Italien große Vorbereitungen für eine würdige Feier von Palestrinas 400. Geburtstag getroffen. Auf dem großen Platz von Palestrina soll eine Statue des Künstlers errichtet werden, und die nötigen Geldmittel zur Ausführung des Denkmals sollen durch eine öffentliche Sammlung aufgebracht werden. Es wird auch beabsichtigt, in Palestrinas Geburtshaus eine Sammlung zu begründen, die seine Manuskripte, die sich in den Archiven von San Giovanni in Laterano befinden, und die Porträits und Zeichnungen, die an verschiedenen Stellen verstreut sind, vereinigen soll.

Der ermittelte Kaufmann wird finden, daß er mehr, und bessere Arbeit verrichten kann, wenn er sich gelegentlich seine Erholung gönnt, verbunden mit einem Glas von Stegmaier's

Goldene Medaille Bier.

Probiret es heute. Zum Verkauf überall.

Stegmaier Brau Co.
Scranton Telephone:
Bell, 456. Neud., 1533

Wm. F. Kiesel,
Passage: Notariats- und Bau-Gesellschaft, Feuer-Versicherung.
[Etabliert 1859.]
518 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.
Schiffstaren jeder Dampfmaschine nach und von Europa und dem Orient.
Vermögen sowie Erdgasen einstellt.
Wellen, Locomotoren, ausgefertigt.
Beständige Eisernen Werkzeuge liefert.
Schiffbauern nach allen Weltteilen.
Verkauf von Dampf- und Dampfmaschinen.

Gebrüder Scherer's
Kuchent
Cracker & Cakes
Bäckerei.
No. 343, 345 und 347 Broad Street
gegenüber der Knopf-Fabrik.
Scranton, Pa.
Ebenso Brod jeder Art.

Immer Bequem.
Es können weichen Ihren Ged jeden Abend um 9 Uhr. \$1.00 erhalte eine Sparnadeln um 3 Prozent Zinsen. Es können jeden Ihre Geld jeden Tag im Jahr ohne Kündigung.
Vergünstigt broadmächiger, Agenten für die amerikanischen 56 Transatlantischen und Röhren Dampf Linien. Gehr für Reisen, die beste Auswahl und niedrigste Preise.
Die Notariats Handlung fertigt Wellen, und verschiedene englische Dokumente in allen europäischen Sprachen an. Besteht viele für Bürger von den U.S. Eisernen. Gebührenden nach allen Theilen der Welt.

Blau Banking-Comp.,
518 Kadawanna Ave., Scranton, Pa.

Alt
Weidelberg.
Restauration
A la Carte, Table d'hote
von 12-2 Uhr Nachmittags.
Importierte und hiesige Biere, Feine Cigaren und Cigaretten. Separat Gesellschaftszimmer.
Albert Jenke, Eigenth.
306-210 Penn Avenue.

Lohmann's,
323-325 Spruce Straße.
Club Frühstück.
Dinner und Kaufmann's Lunch
11.30 bis 2.
A la Carte immer.
Theater Gesellschaften Spezialität.
Musik von bekannten Solisten.
Prompote Bedienung.
John C. Haas, Eigenthümer.

„Hotel Belmont,“
Kadawanna u. Adams Avenues,
in nächster Nähe des Laurel Bins und des Kadawanna Bahnhofs.
Gehr. Wenzel, Eigenthümer.
Das Hotel wird nach europäischen Plänen gebaut. Beste Küche, luftige Zimmer, prompte Bedienung. Die besten Biere und importierten Getränke und prima Cigaretten. Ebenfalls auch „Hilfens-Bier“ aus Baden, Lagerbier aus St. Raphael des Deutschen Kaiser.

Henry Horn's
Restaurant,
213 Penn Ave., Scranton, Pa.
Unter den besten Getränken und Cigaren werden auch die in einer vorzüglichen deutschen Küche zubereiteten Speisen anzuempfehlen. Kaufmanns Mittagessen täglich 25 Cent. Jeden Samstag Abend warmer Lunch-Schweinefleisch, Beef a la Mode, Kalbsfleisch, etc., mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat.

W. Seidler's
Deutsche Bäckerei
210 Franklin Avenue.
Bestwertiger und täglich frisch. Man an Kaiser und Kaiser sowie Leichte Getränke.
Schadt & Co.,
Allgemeine Versicherung,
403-4 Meads Gebäude.
Beide Leisten.