

Bunty Cutler



*Das Lieblingsbuch
aller Frauen*

Übersetzung aus dem Englischen
von Petra Trinkaus

Gustav Lübbe Verlag

*Dieses Buch ist dem Andenken an
Peter »Flobbadob« Hawkins gewidmet, der den
Hintergrundchor meiner Mädchenzeit bildete,
sowie Edward Ardizzone, der die Illustrationen
zeichnete, und Elizabeth Cotten, die die Musik lieferte –
nicht nur auf den Kopf gestellt, sondern auch
von hinten nach vorn.*

Wie man dieses Buch benutzt

Als ich meinen Bruder fragte, was er am Samstag macht, sagte er: »Mit Marion Fay ins Bett gehen.« Als belesener Mensch merkte ich natürlich gleich, dass er auf Anthony Trollopes gleichnamigen Roman anspielte, den ich kurz zuvor erst weggeschleudert hatte, weil mich die lange, nervend langweilige Einleitung von irgendeinem Dr. Sowieso abgeschreckt hatte.

Wenn ich ein Buch lese, will ich mich nicht durch einen langen, breiten, bescheuerten Prolog quälen, sondern gleich zu den saftigen Stellen kommen. Meine Ausgabe des *Don Quichotte* beginnt mit einer solch schwülstigen Einleitung – von einem Menschen mit dem unglückseligen Namen Marcus Cock –, dass ich nach nur einem Blick auf der Stelle in Tiefschlaf verfiel und das 752-seitige Meisterwerk meinen gefühllosen Händen entglitt.

Egal, das alles ist nur eine weitschweifige Erklärung für mein eigenes Vorwort. Sie müssen es natürlich nicht lesen, Sie können gleich zu den saftigen Stellen vorblättern, aber vielleicht möchten Sie doch wissen, dass diese Einleitung nicht aus 29 Seiten überheblichen Gefasels besteht, sondern aus einer prägnanten Exegese, die Ihnen nicht nur helfen soll, ein Gefühl für dieses Buch zu entwickeln, sondern auch verhindert, dass Sie sich selbst in Brand stecken.

Das Lieblingbuch aller Frauen ist ganz anders als andere Ratgeberbücher für Mädchen – besonders die alten, in denen überwiegend Pfadfinderinnen mit Kochtöpfen abgebildet sind. Zu den freudlosen Bänden, die mir dabei einfallen, gehört *Our Girls' Holiday Book*, zwischen dessen fleckigen Pappseiten sich auch ein illustrierter Aufsatz zum Thema »Wie man größer wird« findet, aber genauso das preisverdächtig öde *Posters For School Functions*. Mein »Pupsen mit Charme und Anmut beim Botschaftsempfang« ist einer jener Beiträge, in denen ich mich bemüht habe, meine Ratschläge

an moderne Mädchen in einem aufregenderen und lebendigeren Stil zu gestalten als jene muffigen Abhandlungen aus vergangenen Tagen.

Desgleichen habe ich versucht, die Schwäche jener trostlosen Geschichtensammlungen von gestern zu vermeiden wie etwa in dem in den 1950ern erschienenen (mein Lieblingstitel) *Gay Stories For Girls*. Die Unbeholfenheit dieser vorgeblich so lustigen Geschichten für Mädchen mag auch an den nicht sonderlich zündenden Titeln der einzelnen Beiträge liegen, etwa »Olive und Peggy haben Ideen« (wie schockierend!) und »Vera in der Steinzeit«. Die Frauen scheinen damals im Grunde kaum etwas anderes gemacht zu haben, als zu stricken, Kuchen zu backen, Socken zu stopfen und ihre Männer zu »lenken«. Bei dem Wort »Feminismus« hätten sie vermutlich so verständnislos geguckt wie Ihre Großmutter bei »G-Punkt«. Stattdessen habe ich mich auf lebenswichtige Lifestylethemen konzentriert wie »Turbo-Abnehmen: sechs Pfund in sechs Stunden« und »17 Sachen, die man mit Netzstrümpfen machen kann«. Daraus können Sie schließen, dass die Leserin, an die ich dabei denke, eher das typische Mädchen aus dem Film-College St. Trinian ist als eine der blitzblanken Präfektinnen aus den Jahrhundertwenderomanen von Angela Brazil.

Jeder Versuch, dieses Buch in einem Stück zu lesen, wird Sie in den Wahnsinn treiben. Sie tun besser daran, sich ihm zu nähern wie einem dieser großen Kartons mit belgischen Pralinen. Informieren Sie sich über den Inhalt, wählen Sie ein bestimmtes Stück aus und verputzen Sie es. Wollten Sie alles auf einmal essen, würden Sie sich in sämtlichen Braunschattierungen übergeben. Und so verhält es sich auch mit diesem Buch. Sobald Sie also eine elegante Portion zu sich genommen haben – sagen wir, ein halbes Dutzend Seiten –, setzen Sie sich und lackieren Sie Ihre Nägel mit einem Glas Cava oder Ähnlichem (ich meine nicht, dass Sie Ihre Nägel mit dem Cava lackieren sollen, ich meine, lackieren Sie die

Nägel mit Nagellack und trinken Sie dazu Cava – *was denn sonst?!).*

Wenn Sie meine Anweisungen sorgfältig befolgen, sollte es keine Sicherheitsprobleme geben (ignorieren Sie einfach das wirre Gestammel im vorangegangenen Absatz). Sie tun sich selbst einen Gefallen, wenn Sie die von mir empfohlenen Werkzeuge benutzen. Es besteht ein riesiger Unterschied zwischen einer *scharfen* Schere und dem rostigen, flusenbesetzten Ding, das Sie hinten im Sofa gefunden haben. Stumpfe Schneiden nützen gar nichts, außer man will Pudding schneiden.

Die Rezepte im *Lieblingsbuch aller Frauen* nennen spezifische Zutaten. Sie dürfen diese natürlich je nach Vorratslage in Ihrer Küche variieren, aber geben Sie nicht mir die Schuld, wenn Ihr Türkischer Honig zu Zement wird, weil Sie die doppelte Menge Stärkemehl genommen haben oder etwas Ähnliches.

Und schließlich ahne ich, was Sie jetzt noch wissen wollen: Warum dieses Buch *Das Lieblingsbuch aller Frauen* heißt. Na ja, es ist das Nachfolgeprojekt zum *Lieblingsbuch aller Männer* meines Bruders Tom. Fragen Sie mich nicht, was ihm durch den Kopf ging, als er sich diesen Titel ausdachte. Als ich meine Verleger zu überreden versuchte, stattdessen etwas Intelligenteres zu nehmen, meinten die Marketingleute, ich solle nicht an einer erfolgreichen Marke herumfuschen. Ich habe nicht die geringste Ahnung, was sie damit meinen – diese Leute sprechen eine ganz eigene Sprache. Aber auch hier bin ich nur die Autorin – was weiß ich schon von irgendetwas?

Auf jeden Fall kommen jetzt die saftigen Stellen.

I
Die Küchenkönigin



Essen, Kochen und
zeitsparende kulinarische Tricks

*Ich habe nie verstanden, was
Sir Godfrey Tearle an Jill Bennett fand,
bis ich sie im Caprice Maiskolben essen sah.*

CORAL BROWNE

Die Thermosflasche als Joghurtbereiter

Als ich ein kleines Mädchen war, fuhr ich einmal mit dem Schulorchester auf eine Konzertreise ins damalige Westdeutschland. In diesem Ensemble hielt ich ein Cello und kratzte darauf so übernatürlich schlecht herum, dass unsere freundliche Musiklehrerin und Dirigentin mich bat, das Spielen doch bitte nur zu mimen. Das ist nicht so schwer an den schnellen Stellen der *Wilhelm-Tell*-Ouvertüre, wo alles in einem Affenzahn abgeht, kann aber höllisch anstrengend sein, wenn man etwas Lyrisches vortäuschen soll wie den langsamen Satz von Gerald Finzis *Klarinettenkonzert*. Mein Bogen schien sich immer in die entgegengesetzte Richtung und in anderem Tempo zu bewegen als die aller anderen Cellisten. Es war, ehrlich gesagt, beschämend.

Ich wohnte während unseres Aufenthalts bei einer reizenden deutschen Familie, die mich eines Tages in die riesige Schatzhöhle ihres Kellers führte – größer und besser bestückt als ein moderner Supermarkt –, um einen Topf von etwas zu holen, das ich probieren sollte. Sie erzählten mir in perfektem Englisch, das Zeug hieße Quark, und es stellte sich als ein saurer, joghurtartiger, eiterfarbener und in jeder Hinsicht einzigartig abstoßender flüssiger Käse heraus, den ich nach einmaligem Probieren nie mehr auch nur mit einer extra langen Feuerzange anfasste. Und ich musste dazu auch noch Pumpernickel essen.

Als wir wieder in England waren, fiel ich begeistert über den köstlichen hausgemachten Joghurt meiner Tante Sarah her, den sie immer in einer Thermosflasche in ihrer Küche züchtete. Nach dem abscheulichen Alte-Socken-Aroma des unbeschreiblichen Quarks war das, als tränke ich Nektar.

Hier kommt Tante Sarahs leckeres Rezept.

ZUTATEN

- ◆ *½ l Vollmilch*
- ◆ *1 großer EL Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen*
- ◆ *Ihr Lieblingsaroma*

ZUBEREITUNG

- 1 Milch auf dem Herd auf Körpertemperatur erwärmen. Diese lässt sich durch Eintauchen des Fingers testen. Es dauert nicht lange, aber man sollte die Milch langsam erwärmen.
- 2 Einen kräftigen Klecks – etwa einen Esslöffel – Naturjoghurt mit lebenden Joghurtkulturen zugeben und unterrühren.
- 3 Die Mischung in eine Thermosflasche gießen. Am besten sind die karierten. Dann ein paar Stunden weggehen (6–12 sind empfehlenswert).
- 4 Am nächsten Morgen erwartet Sie ein halber Liter köstlicher echter Joghurt. Je länger Sie ihn stehen lassen, desto herber wird er. Mögen Sie ihn also mild, essen Sie ihn sofort; mögen Sie ihn saurer, dann warten Sie ein paar Tage, bis Sie ihn auf Ihre Fish and Chips geben.

Den fertigen Thermos-Joghurt können Sie natürlich mit allem versetzen, was Ihnen schmeckt, von Schokolade – einfach darüberraस्पeln – über Vanilleextrakt bis zu zerdrückten Himbeeren oder Blaubeeren oder Erdbeeren oder Ölsardinen. Nein, keine Sardinen, da ist es mit mir durchgegangen.

Das wunderbar Energie- und Geldsparende an der Sache ist, dass Sie nach der ersten Partie nie wieder echten oder »aktiven« Joghurt kaufen müssen, weil Sie für die nächste Ration immer einen Rest von Ihrem eigenen verwenden können.

Und falls Sie jemals jemand fragen sollte, ob Sie ein Produkt namens Quark probieren möchten, stellen Sie sich tot oder so.

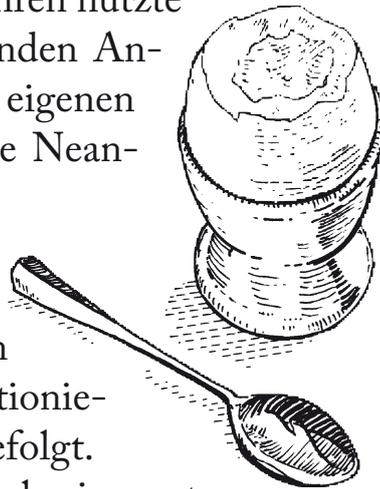
* *Den Begriff Thermosflasche für einen Vakuumbehälter erfand ein Münchner.* *

Eier kochen wie die Profis

Meine Großmutter mütterlicherseits kochte Eier immer, bis sie die Konsistenz und Farbe von OP-Handschuhen hatten, und sagte, wenn wir uns beschwerten: »Schimpft nicht mit mir, ich habe nur den Tisch gedeckt.« Beim ersten Mal war das noch ganz witzig, nach rund 20 Jahren nutzte es sich aber ziemlich ab. Diese folgenden Anweisungen spiegeln daher eher meine eigenen Recherchen und Experimente als ihre Neandertaler-Technik.

Es gibt zwei Grundtypen von gekochten Eiern: weich und hart gekochte. Die vorgestellten Methoden sind auf beide anwendbar und funktionieren wunderbar, wenn man sie exakt befolgt.

Die Größe der Eier spielt natürlich eine entscheidende Rolle, und ein Wachtelei ist sehr viel schneller gar als das von einem Strauß. Ich setze voraus, dass Sie mittelgroße Hühnereier verwenden.



HART GEKOCHT

Die Eier in einen Topf legen und gut 1 cm hoch mit kaltem Wasser bedecken. Wasser zum Sieden bringen und 7 Minuten (*Küchenwecker!*) in diesem Zustand halten. Sobald es klingelt, den Topf in die Spüle stellen und mit kaltem Wasser füllen, bis er überläuft. Den Hahn voll aufzudrehen ist nicht nötig; ein steter, aber kräftiger Strahl genügt. Nach einer Minute den Wasserhahn schließen und die Eier noch ein paar Minuten im kalten Wasser liegen lassen bzw. bis sie so weit abgekühlt sind, dass man sie problemlos anfassen kann.

Nach dieser Zeit sind die Eier gar und haben keine weiche Stelle mehr in der Mitte. Ziehen Sie eine Minute ab, falls Sie das Eigelb noch leicht klebrig, aber das Eiweiß fest mögen.

HART GEKOCHTE EIER SCHÄLEN

Hart gekochte Eier zu pellen, ohne das Eiweiß zu beschädigen, kann schwierig sein. Am leichtesten geht es mit älteren Eiern. Am besten klopft man die Eier an und zerdrückt die Schalen dann mit den Händen unter Wasser. Am stumpfen Ende mit dem Schälen beginnen, und die Eier im Wasser lassen, bis sie kalt sind. Ein heißes Ei gart noch weiter, selbst wenn man es vom Herd nimmt. Daher muss man Eier schnell aus dem Topf holen und in kaltes Wasser legen.

WEICH GEKOCHTE EIER

Die Eier wie oben in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Flamme voll aufdrehen und, sobald das Wasser zu kochen beginnt, die Temperatur auf sanftes Köcheln reduzieren und vier Minuten sieden lassen. So wird das Eigelb cremig und das Eiweiß fest. Das Ei gart wie gesagt noch weiter, wenn es aus dem heißen Wasser kommt, also köpfen und verzehren Sie es gleich.

TIPPS UND TRICKS

- ◆ Sehr frische Eier sollte man 30 Sekunden länger kochen. Die hier angegebenen Zeiten gelten für Eier, die Sie schon drei Tage oder länger herumliegen haben.
- ◆ Am stumpfen Ende des Eis sitzt eine Luftblase. Beim Erhitzen dehnt sich diese Blase so stark aus, dass der Druck das Ei tatsächlich von innen platzen lassen kann. Wollen Sie ein echter Profi sein, dann stechen Sie vor dem Kochen mit einer Nadel ein kleines Loch in dieses Ende.
- ◆ Direkt aus dem Kühlschrank kommende Eier platzen, wenn man sie in heißes Wasser legt. Nehmen Sie sie eine halbe Stunde vorm Kochen heraus.
- ◆ Versuchen Sie niemals, die Kochzeit zu schätzen. Benutzen Sie Ihre Uhr oder einen Timer.
- ◆ Wenn man Eier zu lange kocht, wird das Eigelb zäh und graugrün.

Gustav Lübke Verlag in der Verlagsgruppe Lübke

Bitte beachten Sie, dass dieses Buch Tipps
und Anleitungen enthält, die gefährlich sein könnten.
Verlag und Autor haften nicht für Schäden oder Unfälle,
die durch die Umsetzung der Ideen, Tipps und
Anregungen aus diesem Buch eventuell entstehen.

Titel der englischen Originalausgabe:

»211 Things a Bright Girl Can Do«

Für die Originalausgabe:

Text: Copyright © 2007 by Bunty Cutler

Illustrationen: Copyright © 2007 by Nicolette Caven

Originally published in English by HarperCollins Publishers Ltd.

Autor/Illustrator versichern,
dass sie das Recht haben, sich als Autor/Illustrator
dieses Werks zu bezeichnen.

Für die deutschsprachige Ausgabe:

Copyright © 2009 by Verlagsgruppe Lübke GmbH & Co. KG,
Bergisch Gladbach

Textredaktion: Heike Rosbach, Nürnberg

Umschlaggestaltung: Kirstin Osenau

Einbandmotiv: iStockphoto/vorbildlich,

Ideen Archiv, Creativ Collection

Satz: Druck & Grafik Siebel, Lindlar

Gesetzt aus der Adobe Caslon Pro

Druck und Einband: Friedrich Pustet, Regensburg

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen und
elektronischen Wiedergabe, vorbehalten.

Printed in Germany

ISBN 978-3-7857-2369-2

5 4 3 2 1

Sie finden uns im Internet unter: www.luebbe.de
Bitte beachten Sie auch: www.lesejury.de