

183

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Die ersten Zeiten meiner ersten hauswirtschaftlichen Plaudereien im Jahre 1918 sollen den vielen lebenswürdigen „Rundschau“-Leserinnen meinen schönsten Dank sagen für die Briefe mit guten Wünschen und lieben Worten, die sie mir zum Jahreswechsel sandten. Für die Briefe mit dem Jahreswechselwunsch, die ich nicht mehr über dem Umwege über die „Tägliche Rundschau“ zu mir. Das geht doch aber eigentlich nicht, daß eine „so märchenhafte Frau Holle“, wie Frau Tiefelbach aus Barmen mich nennt, so ganz unberogen ist, und deshalb werde ich demnächst auch umziehen und wieder an einem anderen Ort hausen — aber Berlin ist es nicht, das will ich verraten, und die Schriftleitung unserer lieben „Rundschau“ wird's dann natürlich wissen.

Ein ganzer Posten Fragebriefe liegt auch im neuen Jahr noch der altgewohnten Weise des verflochtenen Jahres wieder vor mir, so daß ich hoffe, daß auch in neuem Jahr die Fäden des Vertrauens und der Zuversicht weiter zwischen mir und meinen Leserinnen gespannt werden; diesen wünsche ich für das neue Jahr alles Gute, vor allem auch einen guten deutschen Frieden, so daß die mancherlei Fragen, welche die lange Kriegszeit mit sich gebracht haben, abgeklärt werden durch andere friedensgemäße Fragen, die zu beantwortet dann wohl nicht so schwierig oder gar unmöglich sein dürfte, wie es jetzt bei den einlaufenden Fragen oft der Fall ist. Denn was soll ich antworten auf die Frage einer ratlosen Mutter aus Krossen, die mir schreibt: Wo bleibt die uns zugesicherte Marmelade, derentwegen uns Zucker vorenthalten und das Frischbrot entzogen wurde? Ach Frau Holle, werden Sie doch einmal, wie Frau Holle im Märchen, böse mit der faulen Verteilungsstelle und befragen Sie wie die Bechmarle! Die Reichsstelle für Gemüse und Obst dürfte die zuständige Stelle sein, und ihr sind, nach ihren amtlichen Rundgebungen zu schließen, wohl schon ungezählte Klagen darüber zugegangen, und die Reichsstelle, gibt bekannt, daß sie schon viel mehr Marmelade ausgegeben hat, als im Vorjahre. Ja, das Nachmelade wirklich zur allgemeinen Verteilung gelangt.

Ich mache lieber drei Fragezeichen hinter diese Frage, denn die Gepflogenheit, die hier bei uns herrscht, auch anderweitig im Deutschen Reiche gang und gäbe ist, so ist die mangelhafte Versorgung des einen und die reichliche Versorgung des anderen nach der Bevölkerung wohl erklärlich. Nämlich: es haben nicht nur größere und kleinere Betriebe, Hütten usw. für ihre Angehörigen Marmelade bezogen und ausgegeben, auch verschiedene kleine haben dies getan und ihre Mitglieder mit Marmelade versorgt, alle diese Leute aber, welche schon auf die angegebene Weise einen oft recht ansehnlichen Vorrat an Marmelade besitzen, doch aber nicht, so viel ich weiß, vom Bezug von Mus auf bestimmte Lebensmittelarten ausgeschlossen, so daß die dreimal und mehr Marmelade im Winter erhalten als die übrigen. Die Reichsstelle braucht sich deshalb nicht wundern, daß sich ihrer vermehrten Ausgabe von Marmelade ein großer Teil der Haushaltungen mit Brotaufstrich ganz kümmerlich versorgt ist. Meine Angaben werden nun zwar die ratlose Mutter nicht trösten, sie werden ihr aber das scheinbare Rätsel erklären, vielleicht trifft die Reichsstelle für Gemüse und Obst für die zweite Hälfte des Winters Vorjorge, daß es anders wird.

Dagegen kann ich die „Nudelnot“ von Frau Scheinrat S. in Wilmsdorf heben, indem ich ihr rate, Kartoffelnudeln zu bereiten, die bei trockener Aufbewahrung von langer Haltbarkeit sind, sich auch gut trocken lassen, wenn man beachtet, daß sie mehr zäh als trocken dürfen, da Nudeln aus Kartoffeln naturgemäß leichter zerfallen. Die Kartoffel, aus denen man Nudeln bereitet, muß recht weißflorig sein. Man kocht die Kartoffeln in der Schale, zieht sie ab und reibt sie auf 1 1/2 kg. gereibene Kartoffeln setzt man 1/2 Liter Wasser zu, so daß ein feuchter Brei entsteht. Unter diesen werden 350 Gr. Mehl gründlich verarbeitet, der Teig in drei Teile geteilt und jeder Teil auf gut bemehltem Nudelbrett mit bemehltem Nollholz messerrückenartig ausgerollt. Man schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in 1/2 Ztm. breite und 20 Ztm. lange Streifen. Diese Streifen werden auf Papierbogen gelegt und am besten hinten auf einer heißen Herdplatte getrocknet. Wenn die Nudelstreifen fast trocken und ganz steif sind, muß man sie in Stücke brechen und diese dann weiter trocknen, bis sie knochenhart sind, worauf man sie in leichte Beuteln füllt und trocken aufhebt. Sie brauchen etwa 15 bis 20 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen, um dann ganz wie andere Nudeln in beliebiger Sauce durchzuschmoren, gebaden oder in Brühe als Einlage gegeben zu werden.

Auch im neuen Jahr scheint der kleine Unhöf, der immer alles das verlegt oder verliert, was man besonders dringend gebraucht, sein Wesen oder Unwesen in manchen Haushalten weiter treiben zu wollen, jedenfalls ist die von mir vor kurzen gegebene Vorschrift „aus Kartoffelschalen“ Kartoffelmehl zu bereiten, drei Hausmüllern abhandeln gekommen, die jetzt sehr um eine Wiederholung bitten. Ich will diese ausnahmsweise geben, zumal ich bei dieser Gelegenheit die Angabe noch verbessern, die Ausmahlung der Kartoffeln noch gründlicher angeben kann, wie es mir Frau S. aus Dresden mitteilte. Ich habe das von ihr angegebene Verfahren erprobt und kann es weiter empfehlen. Danach wäscht man die ungehäuteten Kartoffeln gründlich zweimal und reibt die Schale ringsherum auf dem Reibeisen ab. Man wäscht diese abgeriebenen Schalen sorgfältig durch, läßt das Wasser sich setzen und trocknet das zurückbleibende Mehl gründlich.

Frau Dr. D. in Gießen, welche über das Welken und Schrumpfen der Meerrettichstangen im Keller klagt, kann dieses Welken verhindern, wenn sie die Stangen nicht in ganz trockenen, sondern in leicht angefeuchteten Sand legt, der im Laufe der Zeit auch hin und wieder mit einer Blumenpräge leicht angefeuchtet werden muß. Noch zweckmäßiger aber ist es, wenn man die frischen Meerrettichstangen trocknet. Man muß recht starke Stangen dazu nehmen, diese gründlich putzen und in kleine Würfel schneiden, die man auf mit reinem Papier belegten Kuchenblechen ausbreitet und in die geind, aber längere Zeit gleichmäßig erwärmte Ofenröhre schiebt, bis die Meerrettichwürfelchen ganz hart geworden sind; sie dürfen aber beim Dörren keine bräunliche Färbung annehmen. Die hartgewordenen Meerrettichwürfelchen stößt man zu Pulver, das man am besten in kleinen Stöpfelschalen aufhebt. Beim Gebrauch wird der trockene geriebene Meerrettich, der seine volle Schärfe bewahrt hat, mit etwas Wasser angefeuchtet, fünf Minuten damit stehen gelassen und dann ganz wie frischer Meerrettich verwendet.

Frau C. in Gnadenfrei kann ich angeben, wie man sich auf einem genügend großen Gasloch, der keinen Backofen hat, einen solchen einrichten kann, ohne sich einen der teuren Gasbratöfen oder Backhauben kaufen zu müssen. Allerdings muß der Gasocher zu diesem Zweck hinter den eigentlichen Kochlöcher durchbohrte Wärmeplatten haben. Wenn man backen will, legt man eine runde, passende Pfanne auf die dahinter befindliche Wärmeplatte und in die Mitte der Pfanne einen Dreifuß, auf den man die mit Teig gefüllte Kuchenform stellt, über die man einen alten, hohen und vorher gut vorgewärmten Suppentopf umgekehrt stülpen muß. Beim Backen muß man, um eine gleichmäßige Hitze und Bräunung zu erzielen, die Pfanne von 10 zu 10 Minuten eine Viertelstunde herumdrehen; bündet man kleines Gebäck, muß man die Platte mit dem Gebäck mehrere Male hin und her schieben. Die Kuchen werden auf die angegebene Weise gleichmäßig gar, sie erhalten aber, da die Oberseite fehlt, keine braune Farbe. Um diese zu erzielen, muß man das fertig gebakene Gebäck durch Aufstellen auf aufgeschickelte Teller so nahe wie möglich zuletzt etwa fünf

Minuten unter den ganz brennenden Gasbrenner schieben, auch Kleingebäck erhält auf die angegebene Weise seine Farbe. Übung macht bei diesem Verfahren den Meister.

Vier Briefe sind im Laufe der letzten Wochen bei mir eingelaufen, welche mich um Rührbrot und Mandelpfäbchen für Zuckerkränze bitten. Aufmehl und Mandelmehl sind ja vielerorts zu kaufen, allerdings zu ganz unmäßig hohem Preise, sie sind aber zur Bereitung dieses Gebäckes nötig. Zum Rührbrot rührt man 2 Eigelb recht schaumig, löst mehrere Pfäbchen Saccharin in 2 Löffeln Arrak, gibt dies nebst einigen Löffeln süßer Sahne, etwas Salz und Zitronenschalenextrakt dazu und mengt 250 Gramm Haselnußmehl, 1/2 Teelöffel Backpulver und den Eiweißschnee durch. Man füllt die Masse in eine gut eingefettete, kleine Kastenform und bäckt das Rührbrot langsam. Die Mandelpfäbchen werden aus Mandelmehl bereitet. Von diesem nimmt man 200 Gr., vermischt es mit 80 Gr. Kleingepulverter Butter, gibt ein mit etwas Rum geschlagenes Ei, etwas Salz, Zitronenschalenextrakt, drei aufgeschickte Saccharinplättchen und 1 Teelöffel Backpulver daran und metzelt aus allen angegebenen Zutaten einen glatten Teig. Er wird dann ausgerollt, ausgestochen,



die Pfäbchen mit etwas Ei bestreichen und auf eingefettetem Blech gebaden.

Vanillebrot mit Rühr- oder Mandelmehl. Am Abend vor dem Gebrauch kocht man eine halbe Stange Kleingepulvertener Vanille mit 4 Saccharintabletten in 4 Löffel Milch aus, deckt die Lösung über Nacht zu und seigt sie am andern Tage durch. Man vermischt 200 Gr. Rühr- oder Mandelmehl mit einem Paket Backpulver, gibt die Vanillemilch, in der man 2 Eigelb verquirlt, 2 Löffel Butter und etwas Salz dazu, rührt einen geschmeidigen Teig davon und zieht zuletzt den steifen Schnee des Eiweiß durch. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gefüllt und langsam lichtbraun gebaden. Zwieback für Zuckerfranke. 3 Eigelb rührt man mit wenig geschöpfter Vanille und etwas Zitronenschalenextrakt eine Viertelstunde, gibt 8 Eigelb mit 1/2 Paket Backpulver vermisches Aufmehl und 4 aufgeschickte Saccharintabletten dazu und rührt die Masse eine Viertelstunde. Man zieht den steifen Schnee des Eiweiß durch, füllt den Teig in die glatte, gut eingefettete Kastenform und bäckt sie langsam gar, aber nicht zu trocken. Am zweiten Tage nach dem Baden schneidet man von dem Gebäck mit scharfem Messer feine Scheiben, legt sie auf ein Kuchenblech und stellt sie auf eine warme Herdplatte, auf der sie unter Wenden bleiben, bis sie hart sind.

Wie man Fisch fast ohne Butter braten kann will Försters Gretel im Odenwald so brennend gern wissen, denn sie möchte Ratigen damit überroschen. Nun, ich hoffe, die Ueberzeugung wird dem Gretel gelingen, wenn es die Sache einmal auf folgende Weise versucht. Die folgende Vorschrift hat eine Mitarbeiterin unserer Verantwortsstelle für Kriegsernährung, Frau Bolcher, erfunden, ich kann bestätigen, daß die Lunte, die man bei der angegebenen Bereitung des Fisches erhält, wie eine Butterlunte schmeckt. Man läßt also 1/2 Teelöffel Butter sich lichtbraun färben, schmeißt 1/2 Teelöffel Mehl darin gar, gibt etwas Wasser, eine kleine geriebene Zwiebel, einige Tropfen Essig, Salz und Pfeffer dazu. Der vorbereitete Fisch wird hineingelegt und in der flüssigen Lunte unter Begießen im Ofen gar gebraten.

Ob man die Pökellate nicht noch verwerten kann? O ja, verehrte Frau U. in Alendorf, man kann aus ihr noch eine gute Suppenwürze bereiten. Dazu seigt man die Pökellate durch ein feines Sieb, gibt etwas Suppenwurzel, Sellerieblätter, auch ein Vorberblatt daran und kocht nun die Lade langsam, aber ununterbrochen die ein. Die Würzkräuter werden entfernt und die dickliche Flüssigkeit in kleine Flaschen, am besten Tropfflaschen gefüllt. Die Suppen und Gemüse, die man damit würzen will, dürfen aber vorher nicht gefalzen sein, da die eingedickte Lade reichlich Salz enthält, auch darf man aus diesem Grunde von ihr nicht zu viel zusehen.

Außergewöhnlich viele Angebriefe gelangen an mich, die über das Verderben der Kirschen klagen, das sich nicht nur auf das Deffnen der Einmachgläser beschränkt, auch Salz- und Essiggemüse hatten sich nach übereinstimmenden Berichten aus den verschiedensten Gegenden in diesem Jahre nicht. Wenn man es sich zur Regel macht, jede Woche an einem bestimmten Tage seine Vorräte nachzusehen, so wird man, sollte sich wirklich ein während der kurzen Zwischenzeit eingetretener Gärungsprozess zeigen, in den meisten Fällen noch retten können. Bei beschlagener Salzbohnen muß man die unreine Brühe antersetzen, Abund Deckel der Gefäße nebst dem Stein sauber abwaschen und frisches Salzwasser darüber gießen. Dasselbe gilt von Salzgurken und Sauerkraut, doch darf bei letzterem eine geringe Zuderzugabe nicht fehlen. Uebrigens wird bei Sauerkraut mehrfach geflagt, daß es keine richtige Säure angenommen; der Fehler liegt hierbei an der zu niedrigen Temperatur nach dem Einschneiden, das frisch eingeschnittene Sauerkraut muß bei 25 Grad Celsius erst etwa 10 Tage stehen, bis sich die Säure gebildet hat und darf erst dann in den kühlen Keller gebracht werden. Daß sich Pfeffer- und Senfgurken in diesem Jahre oft nicht halten wollen und die Neigung zeigen, schimmelig zu werden, liegt aller Wahrscheinlichkeit nach, an dem weniger guten Essig, den man in diesem Sommer bekam. Man tut gut, den Essig abzugießen, wieder aufzukochen, dabei gut zu schäumen und mit frischem Essigzusatz aufzukochen, bevor man den Essig erkalten wieder über die Gurken gießt. Vorteilhaft erweist es sich übrigens in diesem Falle, wenn man die Gurken und Gewürze auf ein breites Sieb legt, sie mit schwachem Essig abspült und wieder von neuem in die inzwischen gesäuberten Gefäße füllt. Bei den süßsauren Essiggurken zeigt sich eine große Neigung zur Schimmelbildung. Man muß von ihnen den Schimmel ganz vorsichtig erst möglichst gründlich zu entfernen haben, bevor man die Früchte auf ein Sieb schüttert, den Saft filtriert und dann aufkocht und rein ausschäumt. Die Früchte selbst spült man sauber ab, die Einmachgefäße säubert man und trocknet sie aus, erhitze sie langsam, füllt die Früchte wieder hinein und gießt den Saft kochend heiß darüber. Zeigt der Saft schon eine leichte Gärung, muß neuer Zucker zugelegt und das abgeseigte Obst unter Zusatz von einer Messerspitze voll doppeltkohlensaurem Natrium in den Saft, einmal aufkochen, bevor man Obst und Saft in die Gefäße füllt. Diese Früchte soll man aber täglich in Augenschein nehmen, sie müssen, sowie sich bei ihnen Zeichen von Gärung wieder bemerkbar machen, sofort verbraucht werden. Auch die sonst eigentümlich unermüdlichen Dunstfrüchte, wie Khabarber und Stachelbeeren, halten sich in ihren Glasflaschen oft nicht in diesem Jahr. Sieht man dies rechtzeitig, bevor Gärung eintrat — in letzterem Falle sind sie verloren — so kann man sie retten, wenn man sie

einige Minuten im Dampf wieder kocht, wobei sie allerdings am besten Aussehen verlieren. Auf längere Haltbarkeit darf man aber bei ihnen nicht rechnen, ein baldiger Gebrauch ist nur anzuraten. Wer getrocknetes Obst und Gemüse besitzt, muß auch die des öfteren ansehen. Am besten ist es, sie wöchentlich gut durchzuschütteln und sie zweimal im Monat zu sieben, damit sich keine Motten bilden können. Wenn sie sich ganz trocken anfühlen, so muß man sie auf Backblechen auseinanderhäuten und nachtrocknen. Von wesentlicher Wichtigkeit sind für die Erhaltung der Konserven die Beschaffenheit und die Luft des Aufbewahrungsortes, die kühl, rein und trocken sein muß. Auch darf man niemals bei angebrochenen Gläsern, Kisten, die vom Tisch zurückkommen, wieder in diese Gläser zurücklegen. Daß man den Inhalt offen gesunder Einmachgläser, sofern er keinerlei schlechten Geruch und veränderten Geschmack zeigt, weiter erhalten kann, wenn man das Glas noch einmal sterilisiert, ist bekannt, ich rate aber mehr zu sofortigem Verbrauch, zum Vorteil für Geschmack und Beschaffenheit gerichtet ein wiederholtes Sterilisieren dem Inhalt des Glases nicht. Wo aber immer sich eine unliebsame Veränderung bei unseren Konserven zeigt, auch wenn sie etwa nur einer besonders feinen Zunge bemerkbar sein sollte, darf keine Hausmutter aus „Sparfamkeitsgründen“ diese Sachen verbrauchen, bei unserem jetzt ohnehin nicht allzu widerstandsfähigen Darm und Magen, könnte der Genuß zu den bösesten Folgen führen, für die keine Hausfrau und Mutter die Verantwortung tragen möchte.

Von zwei „Rundschau“-Leserinnen gingen Briefe ein, die mich um Hilfsmittel für bitterlich schmeckendes Hafermehl bitten, das so, wie es ist, ungenießbar ist. Zunächst muß man durch eine Kostprobe des rohen oder des eben aufgekochten Mehles die Stärke des Bittergeschmacks feststellen und nach diesem eine mehr oder minder große Mischung mit anderem Mehl bei der Verwendung dieses Hafermehles vornehmen. Wenn man aus Hafermehl Suppen kochen will, tut man gut, Kartoffelsuppen mit reichlich Suppengrün mit Hafermehlzusatz zu kochen, es zur Bindung von Kohlsträubenuppe zu verwenden, auch kann man Hafermehl sehr gut unter Sauerkrautpuffer mischen. Der bitter Geschmack des Mehles wird außerdem noch sehr gemildert, wenn man es erst trocken in eiserner Pfanne röstet, so daß es schwachgelbliche Farbe zeigt, und dann nach dem Erkalten noch oben angebeutet wurde, verwendet. Mit Zugabe von rohem Fruchtkuchen und Fruchtsaft, dem nötigen Zucker und Zitronenschalenextrakt kann man aus diesem gerösteten Hafermehl, nach dem Erkalten mit Wasser kalt angerührt wird, auch eine schmeckliche Hafermehlsuppe kochen, die von der Bitterkeit nur noch schwache Andeutung zeigt. Hat man Rühr- oder Mandelmehl so kann man aus dem Hafermehl auch einen Kuchen backen, der den Bittergeschmack ebenfalls kaum merktbar ist. Man nimmt 150 Gr. Rührmehl und 100 Gr. des Hafermehls, gibt etwas Salz, 125 Gr. Zucker, wenig geriebene Mastanuß, 1 Teelöffel feinen Zimt, etwas Zitronenschalenextrakt, 375 Gr. kalte gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Ei, das man in etwas Wehwein und Wasser verquirlt dazu und mengt alles zu einem dickflüssigen Teig, wie zu einem Papstbrotteig zusammen. Zuletzt rührt man 2 Backpulver darunter, füllt den Teig in eine eingefettete Springform und bäckt den Kuchen 1 1/2 Stunden bei guter Hitze. Alles mit Kartoffeln bereitet, Backwerk verlangt gute Hitze, damit der Teig trocken wird und beim Auskühlen nicht zusammenfällt. Es empfiehlt sich auch immer, dieses Backwerk erst etwas im geöffneten Bratofen zu stehen zu lassen, wenn es fertiggebacken ist, damit es in der warmen Luft noch nachtrocknet, erst wenn der Kuchen gut ausgekühlt ist, wird er aus dem Ofen genommen und erst, wenn er kalt geworden ist, gefrägt. Ein zweiter Kuchen kann von dem bitteren Hafermehl auf folgende Weise bereitet werden. Man mischt 60 Gr. dieses Hafermehls mit 125 Gr. Weizenmehl, gibt 3 Eigelb, gelassenen Honig, 1 Eigelb, etwas Salz, 50 Gr. Zucker und ein Backpulver daran, mengt den steifen Schnee des Eiweiß und ein Backpulver darunter und bäckt diesen Kuchen 45 Minuten bei nicht zu starker Hitze. Ich denke, meine beiden ratgebenden Hausmütter werden nun ihr bitterlichschmeckendes Hafermehl noch nutzbringend verwenden können.

Und nun möchte ich zum Schluß heute noch das verzweifelte Hausstückerchen aus seiner Not befreien, das beim Aufstehen der von ihm eingemachten Gurken feststellen mußte, daß die Salzgurken zu sazig und die Sauergurken zu sauer geworden. Daß darob Mutter recht verdrießlich und die Geschwister bitter enttäuscht waren, ist wohl begreiflich. Nun soll die weiße Klüdensee, Frau Holle, helfen. Und sie will's versuchen, aber natürlich werden dann die Gurken nicht völlig den Wohlgeschmack treffend eingemachter Gurken zeigen. Also, liebes Hausstückerchen, die verfaulenen Gurken nimmt man aus der Brühe, spült sie ab und schichtet sie in einen sauberen frischen Steintopf, kocht hartes Brunnenwasser ohne Salz auf, läßt es abkühlen, fügt einen Teelöffel Weinsäure zu und gießt dies über die Gurken, die erst einige Wochen ruhig darin stehen müssen, dann aber bald aufgebraucht werden sollen. Zu saure Gurken werden abgekoffen, in einen größeren Steintopf geschichtet, zwei Drittel der Brühe mit weißem Wein, etwas mildem Essig und Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten übergegossen, ebenfalls erst einige Wochen stehen lassen.

Meine anderen Fragerinnen erhalten in der nächsten Plauderei ihre Antwort.