

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holte.

Vor allem sollen heute meine Feldgrauen ihre Antworten haben, die mir in den letzten Wochen verschiedene Fragebriefe geschickt haben. Ihre Fragen sind gar verschiedener Art, und man sieht aus ihnen, mit wie mannigfachen Dingen sich unsere Soldaten draußen in der Front beschäftigen müssen, mit Dingen, die ihnen sicher früher im Berufs- oder Erwerbsleben ganz fern lagen.

Die **Mannschaftswäsche** beschäftigt Herrn Hauptmann D. sehr lebhaft, der gern wissen möchte, wie man hartes Wasser weich macht. Regenwasser ist für die Lösung von Schmutz am vorteilhaftesten, Fluß- und Teichwasser werden ebenso weich und schmutzlösend, wenn man ihnen etwas Soda zusetzt. Quellwasser ist stets hartes Wasser, da es viel kalkige und auch mineralische Teile mit sich führt, die sich mit dem Seifenpulver nicht verbinden, so daß dieses unlöslich bleibt und eine mangelhafte Reinigung der Wäsche eintritt. Man kann dieses Wasser weich machen, wenn man es mit Borax und Soda abkocht, und zwar rechnet man 50 Gramm davon auf 100 Liter Wasser. Solch weichem Wasser setzt man bei der Wäsche praktischerweise auch noch etwas Salmiat zu, das zugleich schmutzlösend und verfeinernd wirkt, man kann dann an Seifenpulver sparen; von letzterem werden für ein Wäschestück der Mannschaftswäsche 10 Gramm genügen, wenn das Wasser weich und mit Salmiatzusatz versehen wird. Laubholzäsche kann für Wäsche wohl gebraucht werden, man muß die Sache aber gut verstehen, sonst verdirbt man die Wäsche, aber reinigt sie nicht. Die Wäsche, die man mit Aschenlauge waschen will, muß man Stück über Stück im Waschzuber mit Abzapfvorrichtung aufhäufen, nicht flach auseinanderlegen, sie mit einem glatten Tuch zuleht bedecken und dann mit warmem Wasser begießen, damit die Wäsche nun zusammenfällt und man viele Wäschestücke in den Waschzuber bringen kann. Man stellt das Aschensieb auf die Wäsche, nachdem man ein grobes Tuch und etwas Stroh darübergebreitet und auf das Aschensieb die weiße Laubholzäsche — am besten ist Buchenholzäsche — geschüttet, und zwar rechnet man auf 10 Liter Wasser 1 Liter Asche. Das Einweichwasser wird aus dem Waschzuber abgelassen und nun auf die Asche erst warmes, dann allmählich immer heißeres Wasser geschüttet, bis man zuletzt endlich sprudelnd kochendes Wasser auf die Asche gießt. Man muß soviel Wasser aufgießen, daß die Aschenlauge die Wäsche völlig bedeckt. 5—6 Stunden muß die Wäsche jetzt gebrüht werden, d. h. man zapft die Aschenlauge immer wieder ab und gießt neues sprudelnd kochendes Wasser über, bis die Asche verbraucht ist und nur noch sandige Rückstände zeigt. Dann nimmt man das Aschensieb fort — es muß die ganze Wäsche natürlich bedecken — und schüttet etwas kochende Seifenpulverlauge über die Wäsche, die über Nacht mit der Lauge stehenbleiben muß. Die Wäsche wird dann einzeln aus der Lauge gehoben, in warmem Wasser gespült und dann, wenn nötig, in leichter Seifenpulverlauge nachgewaschen, mehrere Male gespült, zuletzt schwach gebläut und zum Trocknen aufgehängt. Das richtig ausgeübte Aschenlaugeverfahren, das früher in vielen Haushaltungen mindestens bei der großen Halbjahreswäsche angewandt wurde, liefert eine tadellose Wäsche.

Ganz in Erstaunen ob seiner Kochkünste hat Herr Oberleutnant Sch. mich gefragt; es war ganz famos, was er für prachtvolle Ideen seinem Koch gegeben hat, es steck in ihm wohl ein zweiter Brillat-Savarin? Die Frage, ob er nicht zuckerlos eingemachte Stachelbeeren zu einer Fischtunke verwenden könnte, war mir erst sehr verblüffend, dann habe ich die Gelegenheit — da es hier einmal Fische gab — abgepaßt und einen Versuch gemacht, und ich kann jetzt die Auskunft geben, daß die Sache geht, und zwar auf folgende Weise: ½ Liter beflagter Stachelbeeren wird durchgestrichen und der Brei mit soviel Wasser verdünnt, daß man eine nicht zu dicke Tunke erhält, sie wird erhitzt, man gibt dann einen Eßlöffel voll zerlassener Butter, einen gehäuften Teelöffel Zucker, etwas geriebene Muskatnuss und Pfeffer daran und kocht alles gut durch. Die vorgegerichteten Fische kocht man in Salzwasser, dem man einige Eßlöffel Essig zusetzt und gießt beim Anrichten die Stachelbeertunke über die Fische. Berraten Sie aber, Herr Oberleutnant, lieber nicht vorher Ihren Kameraden die Bestandteile Ihrer „neuen“ Tunke; das könnte den Erfolg stören!

Ob man nicht von kalten Kartoffeln, die immer übrig bleiben, zum Abend etwas anderes machen könnte als Bratkartoffeln, aber es darf nicht labbrig schmecken, — fragt auch ein Feldgrauer aus dem Osten. Wie wär's mit einem würzigen Kartoffelberg? Dazu werden die Kartoffeln durch die Reibemaschine gerieben und mit zwei bis vier gewiegten, vorher gewässerten Heringen — je nach Menge der Kartoffelmasse — vermischt, außerdem ¼ bis ½ Liter Brühwürfelbrühe, in der 2 Eigelb verquirlt werden, und einige Löffel Essig darunter gemischt, so daß eine geschmeidige, aber nicht zu dünne Masse entsteht. Sie wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, bergförmig auf eine Schüssel gehäuft und mit gehackten roten Rüben, die süßsauer eingemacht wurden, und Scheiben von geschälten Salzgurten verziert. Dieser würzige Kartoffelberg schmeckt sehr schön. Hoffentlich helfen meine Angaben den Feldgrauen aus ihren Verlegenheiten ebenso, wie es meine Ratsschlüsse hier in der Heimat tun.

Frau H. in Wiesbaden hat die Stachelbeeren wohl schon in zu weit vorgeschrittenem Wachstum eingemacht, die Schale ist zu dick, sie nimmt den Zucker nicht auf, der jetzt zusetzt wird. Ich würde Ihnen raten, die Stachelbeeren einfach zu Mus zu kochen und dann zu süßen. Der Stachelbeerbrei kann zu warmem Mohl-

pudding, zu einer Grütze mit Sago oder Kartoffelmehl, zu einer Suppe, zur Füllung von Kartoffelminicaultaschen und ähnlichen Dingen verbraucht werden.

Milch, verehrte Frau H., habe ich doch nur ganz vereinzelt in den Kochvorschriften. Es wird Milch in Büchsen in letzter Zeit vielfach hin und wieder von den Kommunalverwaltungen ausgegeben, außerdem gibt es aber unter den „Rundschau“-Leserinnen gar viele, welche noch Milch bekommen oder selbst haben, das beweisen mir fast täglich die Anfragen, die den Vermerk tragen: etwas Milch steht mir noch zur Verfügung. Und ganz vorwurfsvoll ist nun der Schluß des Briefes, daß die Einmachgläser nach keinem der angegebenen Verfahren aufgehen, daß stets der Gummiring entzweigt, oft sogar auch noch Deckel oder Glas. Nun habe ich in den letzten Wochen einen Glasöffner zur Erprobung von der Erfinderin erhalten, der seinen Namen „Bravo“ mit Recht führt, denn bravo möchte man wirklich laut ausrufen, wenn man mit Hilfe dieses Glasöffners, der für große und kleine Gläser einstellbar ist, spielend leicht das Glas öffnet und unbeschädigt und unverfehrt der Gummiring, auch der Kriegsgummiring, vor einem liegt. Ich rote meinen Leserinnen dringend zur Anschaffung dieses Dessiners, er kostet zwar 3,50 M., aber was bedeutet diese Ausgabe, wenn man die kostbaren Gummiringe sich erhalten kann. Ich weiß nun leider nicht, ob die Haushaltungsgeschäfte der verschiedenen Städte diesen Glasöffner führen (er heißt also Bravo, und man lasse sich keinen anderen etwa aufreden), deshalb gebe ich hier die Anschrift der Erfinderin, sie ist: Fräulein Martha Brimmer, Berlin SW., Kreuzbergstraße 44.

Bittere Pfifferlinge und bitterschmeckende Bohnen und endlich versalzene Tomaten machen verschiedenen Hausmüttern, die Pfifferlinge auch einigen Feldgrauen bitteren Kummer. Von den bitterschmeckenden Pfifferlingen ist mir sogar von einer Seite eine Probe geschickt worden, die ich nach der nachfolgenden Vorschrift bereite und gar nicht bitter befand. Ich hoffe, daß die übrigen Klagen über die Bitternis der Pfifferlinge damit auch erledigt sein werden; wenn die Pilze in den Fällen nicht etwa zu scharf gedörrt und nicht abgebrüht wurden, dann sind und bleiben sie bitter. Ich finde überhaupt, daß gerade Pfifferlinge mit ihrem herben Geschmack sich weniger zum Trocknen als zum Sterilisieren eignen; meine vor zwei Jahren eingetroffenen Pfifferlinge sind eine Delikatesse. Doch dies nur nebenbei. Die getrockneten Pfifferlinge habe ich dreimal rasch mit lauem Wasser abgewaschen, auf ein Sieb gegeben und dieses in ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt, das ich zweimal erneuerte, sowie das Wasser kühl wurde. Dann wurden die Pilze abgetropft, mit etwas Zwiebel und gehackter Petersilie in wenig Fett durchgeschmort und mit leichter Fleischbrühe langsam weich geschmort. Sie gebrauchten eine Stunde Schmorzeit. Die Brühe wurde mit einer roh geriebenen Kartoffel gebunden. Sollen die Pilze zur Würzung nur sein, so schmort man sie nur mit wenig Brühwürfelbrühe, wiegt sie gröblich und benutzt die Kochbrühe mit zur Tunke.

Mit den gallbitter schmeckenden Bohnen ist es mir ein Rätsel; ich habe bislang noch niemals mit ihnen diese Erfahrung gemacht. Vielleicht verliert die langjährige und dankbare Leserin einmal ein Einstellen der gewässerten Salzbohnen auf einem Sieb in heißes, leicht gesüßtes Wasser, das des öfteren erneuert wird und danach erst ein Kochen auf bekannte Weise. Weiter weiß ich keinen Rat.

Die versalzene Tomaten, die so völlig vom Salz durchdrungen sind, daß sie trotz Auswässern noch zu scharf salzig schmecken, lassen sich vielleicht verwenden, wenn man sie durchstreicht, mit ungesalzen gekochten durchgeriebenen Kartoffeln und etwas Eierlakt mischt, zu Bratlingen formt und lichtbraun brät, um sie als Beilage zu einem recht milden Weißkohlgemüse zu geben. Man kann mit ihnen auch wohl gut ungesalzen gekochte Kartoffelsuppen, Graupengemüse und ähnliches vermischen und die versalzene Tomaten in kleinen Mengen auf diese Weise verwerten.

L. K. in Goslar kann Braunkohl im Steintopf einsalzen, man streift dazu den Kohl von den Stielen, wäscht ihn ab, läßt ihn gut abtropfen und drückt ihn, mit Salz durchstreut, in einen Steintopf, beschwert ihn, deckt ihn zu und stellt ihn an einen kühlen, trockenen Ort. Man muß beim Einsalzen vorsichtig mit der Salzzugabe sein, da Kohl leicht versalzen wird und dann wieder eine neue Klage über ein versalzene Gemüse zu mir dringen wird. Uebrigens eignet sich Braunkohl trefflich zum Dörren.

Frau G. K. in Bauhen kann Rudekn auch mit gutem Eiersah bereiten, — aber gibt es diesen noch? Ich habe mit dem heerdlichen Eiersahpulver, als es dieses in vergangenen schönen Zeiten noch gab, Rudekn hergestellt, sie ganz wie sonst bereitet und keinen Unterschied gemerkt zwischen ihnen und mit Ei bereiteten. Aber ob ich jetzt mit den doch recht fraglichen Eiersahpulvern dazu raten soll, das schöne weiße Weizenmehl, das Sie noch haben, dazu zu verarbeiten, ist mir doch zweifelhaft, ich würde lieber die Kartoffelnudeln versuchen, die ich in meiner vorigen Plauderei beschrieben habe. Eierkuchen kann man mit Eiersahpulver recht gut sowohl mit Mehl als auch mit Zusatz von kalten geriebenen Kartoffeln bereiten, wünschenswert ist aber doch ein Zusatz von Milch dann, auch eine Kleinigkeit Backpulver nimmt man gern dazu.

Zwei Anfragen von getreuen Leserinnen muß ich weitergeben an meine „Rundschau“-Gemeinde; ich bitte die Leserinnen, welche den Fragerinnen helfen können, die Antwort direkt an die letzteren zu senden.

Frau Lehrer Scheibel in Rosenhagen bei Berleberg fragt durch mich, ob eine Leserin aus Schwerin etwa einen gut erhaltenen Brückherd verkaufen könnte, da die Firma, bei welcher ein Brückherd bestellt war, diesen neu jetzt nicht liefern kann. Ich bemerke

dazu noch, daß mir erst kürzlich eine Leserin voller Befriedigung von ihrem auf meine Empfehlung hin angeschafften Brückherd berichtet und mir schrieb, ich möge doch den Leserinnen das mitteilen, auch daß sie den Herd nach Bestellung von der Firma B. Ebeling, Bremen, bald geliefert erhalten hat.

Frau Professor Else Schulze, Krefeld, aber klagt beweglich, daß zwei von meinen Küchenplaudereien in der Küche vernichtet wurden, daß sie diese Beiblätter sich gern wieder verschaffen möchte, aber keine Ahnung hätte, wenn sie erschienen. Die eine Plauderei enthält die Vorschrift zum Kürbisgulasch, die andere die Vorschrift Kürbis mit Rummel gekocht. Ich kann der Fragerin keine Auskunft geben, weil ich vor der Umsiedlung stehe und die „Rundschau“-Rummern schon tief im Dunkel einer zugewagelten Kiste ruhen, ich hoffe aber von meinen vielen verehrten Leserinnen kann jemand die betreffende Angabe machen.

Der Mangel an frischen Gewürzen, besonders an Zitronenschale, wird von allen Hausfrauen sehr schmerzhaft empfunden, das merke ich aus den verschiedenen Anfragen nach dem besten Ersatz. Die kleinen Fläschchen, die man mit Zitronenschalensenz kauft, enttäuschen meist bitter, am besten ist die Essenz, welche die Firma Liebig, Hannover, in kleinen Fläschchen in den Handel bringt, wenigstens im Vergleich zu anderen, die man kauft. Sie reicht aber nicht im entferntesten an den Zitronenschalensenztrakt, den Dr. L. Neumann, Dresden, herstellt (oder muß ich sagen herstellte?), alle Gewürzextrakte waren köstlich, die man von dieser Firma bezog, vielleicht kann man aber noch von ihr den genannten Extrakt beziehen, man kann ja unter Berufung auf mich mit Rückantwortkarte anfragen und bestellen. Teuer wird der Extrakt aber sicher sein.

Zum ersten Hochzeitstag, den sie in ihrer jungen Ehe feiert, möchte Frau Ermgard doch einmal eine Torte auf dem Tisch haben und einen Kuchen zum Kaffee, aber ohne viel Butter und Eier. Ja, liebes Pfarrfräulein, wenn wir Butter und Eier hätten, wär's ja leicht, zur Torte und zum Kuchen zu kommen, aber jetzt ist's eine kleine Kunst. Vielleicht kann die Schaumtorte und der Kartoffelbiskuit aber den Wunsch erfüllen, beides sind erprobte Vorschriften, die ich warm empfehlen kann.

Zur Schaumtorte rührt man aus 30 Gr. Butter, 1 Eigelb, etwas Milch, 100 Gr. Zucker, einer Prise Salz und 175 Gr. Mehl einen glatten Teig, gibt ½ Paket Backpulver daran und bäckt auf eingeseitemten Tortenboden eine Platte davon. Man rührt nun von 2 Eiweiß, 100 Gr. Zucker und 3 Eßlöffel Marmelade einen steifen Schaum, man muß mindestens 30 Minuten rühren; diesen Schaum häuft man bergartig auf die abgekühlte Teigplatte und legt auf den Schaum zuleht, kurz vor dem Anrichten, abgetropfte eingemachte Sauerkirschen. Zum Kartoffelbiskuit schält man Kartoffeln, wiegt roh 750 Gr. davon und kocht sie auf Dampf — nicht in Wasser also — gar. In dieser Zeit muß man 3 Eigelb mit 200 Gr. Zucker, etwas Zitronenschalensenztrakt ganz dickschäumig rühren, auch den Schnee der drei Eiweiß durchziehen. Unter diese Masse werden die heißen, feingeriebenen Kartoffeln gemischt, und nun der Teig 30 Minuten gerührt, zuletzt ½ Paket Backpulver zugefügt, in eine vorgegerichtete Form gefüllt und bei gleichmäßiger Hitze gebacken. Der Kartoffelbiskuit muß vorsichtig abkühlen und erst gestürzt werden, wenn er vollständig erkaltet ist. Er fällt dann nicht zusammen und ist wunderschön locker. Ich wünsche meinem jungen Hausmütterchen guten Erfolg und eine noch oftmalige Wiederkehr des schönen Tages.