

Sonntag, 24. Februar  
1918

zu lösen, wenn nicht große und gleichwertige Kommunalverbände seinen Unterbau bilden. Je mehr Vorstädte sich aber von den Kreisen lösen werden, desto größer wird die Zersplitterung innerhalb Groß-Berlins, desto schwieriger wird die Gesamtverwaltung.

Es wird immer wieder betont, daß die Kreise die Entwicklung der Vorstadtgemeinden gehemmt haben und hemmen. Dies ist durchaus unrichtig. Wer die Entwicklungsgeschichte nicht nur der einzelnen Kreisgemeinden, sondern auch einzelner früher kreisangehörigen Kernstädte kennt, weiß, daß diese Gemeinwesen im Gegenteil den Kreisen vieles zu danken haben. Gewiß ist das gewaltige Tempo ihrer Entwicklung von dem Tempo der Entwicklung Berlins zur Weltstadt diktiert worden. Aber es gab Zeiten, in denen die Kreise die Forderungen der Zeit besser begriffen als manche Gemeinde, die erst zu ihrem Glücke gezwungen werden mußte.

Wenn die Vorstadtgemeinden aus den Kreisen sich ablösen, so treiben sie Kirchturnpolitik. Jetzt spielen sie Hauptrollen. Treten sie ab und in den Ring der Kernstädte ein, so werden sie trotz aller Selbständigkeit Statisten und mehr oder minder wehrlos dem Wind ausgeliefert, der aus den kleinberlinischen Weiterrücken bläst.

## Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holte.

Die „Rundschau“-Gemeinde, unter der man in Friedenszeiten wohl nur die männlichen Leser verstand, in sie müssen wir in diesen Kriegsjahren auch die Leserinnen einbeziehen; ihnen auch ist die „Tägliche Rundschau“ unentbehrlich geworden, sie fühlen sich auch untereinander wesenverwandt und suchen sich gegenseitig zu helfen, wo es angeht. So hat sich zuerst zwischen den Hausfrauen und mir ein enges, freundschaftliches Band geknüpft, das wohl einzig dasteht. Allmählich kamen auch Hausväter dazu, die mir ihr Herz ausschütten und um Rat baten; einzeln erst, jetzt aber schon öfter. Fliegen freundliche Briefe von Feldgrauen mir ins Haus, die mir stets so besondere Freude machen — Herrn Hauptmann D's Brief werde ich mir sogar aufheben — und endlich fangen nun die Leserinnen an, mich zum Sprachrohr zu wählen und ihren, ebenso wie sie, hart mit den fargen Mitteln kämpfenden Mitbewertern durch ihre gemachten Erfahrungen zu helfen. Und herzlich gern gebe ich diese Leserinnenmitteilungen wieder, wenn ich sie praktisch erprobt oder sonstwie nachahmenswert finde.

So will ich heute denn auch der jungen Pfarrfrau mitteilen, daß ein Fräulein Apothekerin schreibt, daß sie Wasserglas noch ein zweites Mal zum Einlegen der Eier verwandt habe, und daß dies möglich sei — wenn das Wasserglas noch laugig schmecke; diesen Laugengeschmack stellt man fest, wenn man eine Kleinigkeit Wasserglas entweder mit der Zunge prüft, oder wenn man ein Stückchen rotes Lackmuspapier, das in Apotheken erhältlich ist, hineinhält und dieses sofort geläut wird. Ich selbst habe einen chemischen Sachverständigen befragt, der mir sagte, daß es immerhin ausnahmsweise möglich sein könnte, daß das Wasserglas seine frischerhaltenden Eigenschaften bewahrt habe, daß aber nach längerer Zeit — und meist ruhen die Eier doch ein Jahr im Wasserglas — die Kohlenäure des Wasserglases sich in Kieselsäure verwandelt und dann keine Möglichkeit mehr bestände, Eier darin frisch zu erhalten. Im großen und ganzen muß ich also doch wohl meine Warnung gegen zweimaliges Verwenden des Wasserglases aufrechterhalten.

Dasselbe gilt, und hier ganz besonders eindringlich, vom sauer gewordenen sterilisierten Gemüse, von dessen Verwendung mir mehrere Leserinnen förmlich triumphierend berichten: daß sie es gewässert — Nährwert danach also minimal! — und dann mit Genuß (?) und unbeschadet ihrer Gesundheit genossen haben. Fräulein Apothekerin meint dazu, daß es meist gutartige Bakterien beim Sauerwerden der Gemüse sind, ganz im Gegensatz zu Fleisch, das starke Eiweißgiftstoffe beim Verändern, Sauerwerden oder sonstigem Verderben entwickelt, so daß man die Gemüse genießen kann. Ich sage trotzdem nein, und dreimal nein, und denke dabei an die verhängnisvolle Wirkung, die vor Jahren einmal der Genuß solcher Bohnen in einer süddeutschen Kochschule hervorgerufen hat. Mag sein, daß zweimal der immerhin doch zweifelhafteste Genuß keine schädlichen Folgen zeitigt, daß aber das dritte mal eine böartige Wirkung eintritt; denn welche Hausfrau vermag zu entscheiden, ob es sich um gutartige oder stark giftige Bakterien handelt. Ich erkläre die Verwendung von sauer gewordenem Gemüse für eine falsche Hausfrauenparasamkeit, die böse Folgen haben kann, und rate nach wie vor, wegwerfen jedes irgendwie verdorbene Lebensmittel, Hunger ist immer noch gesünder, als ihr Genuß! Nichts für ungut, liebwerte Apothekerin und ihr anderen drei verehrten Hausfrauen.

Für das bittergewordene Hafermehl, über dessen Verwendung ich in meiner vorletzten Plauderei Rat erteilte, gibt eine westfälische Hausfrau aus Sundwig noch eine erprobte Vorschrift, die ich den „Rundschau“-Leserinnen nicht vorenthalten möchte. Das Hafermehl wird am Abend vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser bedeckt, dieses am folgenden Morgen vorsichtig abgegossen, frisches Wasser aufgefällt, damit das Hafermehl einmal aufgekocht. Hat das Hafermehl sich zu Boden gesetzt, gießt man auch dieses Wasser wieder sorgfältig ab, und füllt nun eine Gemüsebrühe, die aus getrockneten Erbsen- und Spargelschalen, Porree

Wasser, es erhält dadurch ein glänzendes Aussehen. Man kann das Brot auch vor dem Backen mit Anis noch bestreuen, an Stelle von Anis auch Kimmel nehmen. Das gesottene Brot ist vorzüglich, es soll besonders magenschwachen Leuten gut bekommen, ich kann zu einem Versuch jedenfalls raten.

Ja, das ist nicht mit drei Worten zu sagen, liebes Dottorsfrauchen, wie es kommt, daß Ihre Kuchen eigentlich nie geraten, dafür kann es mancherlei Gründe geben. Wenn der Kuchen streifig wurde, ist er entweder angerührt während des Backens, das verträgt kein Kuchen, da alsdann die Luftbläschen im Teig zusammenfallen, oder er ist zu früh und zu rasch aus dem Ofen genommen, auch dann sinkt der Teig plötzlich erschreckt zusammen, endlich aber kann auch zu starke Ofenhitze die Schuld tragen. In diesem Falle steigt die Teigmasse nicht langsam, wie es ordnungsgemäß sein soll, sondern die äußere Schicht erhärtet zu rasch, so daß sich die innere Teigmasse nicht mehr ausdehnen kann und daher fest bleibt. Man soll den zu backenden Kuchen nie direkt auf die heiße Backplatte, sondern stets auf einen Rost oder Dreifuß stellen, dann wird man ein gleichmäßigeres Backen erzielen. Wenn der Kuchen nicht gut genug aufgegangen ist, so kann außer schlechter Triebkraft des Hebemittels — leider taugen viele der käuflichen Backpulver rein garnichts und geben außerdem dem Kuchen noch einen fatalen Belgeschmack — ebenfalls zu heftige Hitze des Backofens die Schuld sein. Ist der Kuchen ungleich hochgegangen, war auch die Hitze im Backofen nicht gleichmäßig verteilt, der Ofen beim Einstellen des Kochens nicht gleichmäßig durchwärmt oder die Backhitze während der Backzeit durch Nachfeuerung unterbrochen. Das Nachheizen soll beim Backen tunlichst vermieden werden, man erzielt dabei auch zu leicht zu starke Unterhitze, so daß der Kuchen zu dunkel wird. Man tut gut, stets bevor man seinen Backofen genau kennt, dessen Hitze vor dem Einschleusen des Kochens zu prüfen, indem man ein Stück weiches Papier in den Ofen legt. Wird es nach einigen Minuten gelb, so ist der Ofen mittelheiß, wird es bräunlich, ist er sehr heiß und nur für Brot, Kartoffelbackwerk, das viel Hitze gebraucht, und für größeres Hefengebäck zu gebrauchen. Die junge Hausfrau muß nun nach diesen Fingerzeigen selbst herausfinden, wo bei ihren Backkünsten der Fehler gelegen hat.

Ich kann Ihre Sorgen wohl begreifen, Frau A. in Göttröm, daß Sie bei der unregelmäßigen Heimkunft Ihres Ehemannes nicht wissen, wie Sie die gekochten Kartoffeln gut und warm halten sollen, die dem Gatten niemals recht munden, wenn sie stehen müssen und Ihnen oft ein unwirksames Wort eintragen. Wie Ihnen dürfte es mancher Hausfrau gehen, und ich hoffe Ihnen mit dem kleinen folgenden Hinweis aus Ihren Nöten helfen zu können. Man deckt die abgegossenen Kartoffeln, die man aber nicht abdampfen und mehlig schüttelein soll, sofort mit einem bereitliegenden kleinen Tuch zu und den Deckel recht fest darauf und stellt sie heiß, entweder in eine Wärmeröhre, in die Kochflöte oder auf eine heiße Stelle der Herdplatte. So können sie unbeschadet längere Zeit stehen, sie werden dann, wenn der Ehemann kommt, rasch trocken abgedämpft und geschüttelt und haben dann Aussehen und Geschmack frisch gekochter Kartoffeln. Welch frohe Ueberraschung für den Hausherrn!

Und nun zum Schluß den verschiedenen Blittstellern — Fragesteller kann ich sie wohl nicht gut nennen — die von mir dringend unter Nachnahme mein Kriegs Kochbuch erbitten, weil sie es nicht aufstreifen können, die Nachricht, daß ich es auch nicht kann. Es ist zurzeit im Buchhandel vergriffen, die neue Auflage befindet sich aber im Druck. Ich selbst habe noch etwa zehn Stück im Hause, will sie auch gern zuschicken, wenn mir 2,30 M. dafür vorher eingekandt werden.