Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Mein Schreibtischfach für Fragebriefe von meinen vielleben „Rundschau"-Leserinnen ist so beängstigend voll und starrt mich mit seiner Fülle beim Schreiben so drohend an, daß ich die dritte geplante Plauderei über das Einmachen bis zur nächsten Woche verschieben will, um mich heute mutig auf die Beantwortung der vielen Fragen zu stürzen. Es wird diese Plauderei ein „buntes Allerlei" bringen.

*

Sorge und Kopfzerbrechen macht es vier in ganz verschiedenen Gegenden Deutschlands wohnenden Hausfrauen, wie sie am besten bei einem in den nächsten Monaten bevorstehenden Umzug nach auswärts in Wasserglas eingelegte Eier und eingekochtes Obst und Gemüse unversehrt an den neuen Wohnort bringen. Ich habe nur ja damit erst vor kurzem die Probe aufs Exempel gemacht und kann mit frohem Stolze berichten, daß meine kostbaren Schätze — das sind sie doch unbestritten in diesen Zeiten! — ungefährdet in meinem neuen Heim angekommen sind. Die kleine Menge eingelegter Eier habe ich aus dem Wasserglas genommen, sie in feine Holzwolle gehüllt und in eine Kiste gepackt, für die ich aus Pappe einen Einsatz mit Einzelfächern gemacht hatte, von denen jedes Fach ein Ei aufnahm. Obenauf legte ich einen Deckel von sogenannter Wellpappe und nagelte dann die Kiste zu. Sobald wie möglich nach der Ankunft im neuen Wohnort sind die Eier dann mit scharfem Essigwasser behutsam abgespült und in eine frische Lösung von Wasserglas — 7—8 Teile Wasser und 2—3 Teile Wasserglas — gelegt worden. Vorgestern — also gut drei Monate später — habe ich eines der Eier gebraucht, es war tadellos; ich kann also diese Verpackung aus eigener Erfahrung empfehlen. Eingemachtes Obst und Gemüse hatte ich im vorigen Jahre, als ich glückliches Menschenkind noch einen großen Garten besaß, in großer Menge einkochen können; eine stattliche Reihe von Gläsern, Flaschen und Kruken sollte mitwandern an den neuen Wohnort. Ich habe sie in mehreren, nicht allzugroßen Kisten, damit sie nicht zu schwer werden, zwischen Holzwolle so eng wie möglich eingepackt, so daß die Gläser sich nicht rippeln und rühren konnten; die einzelnen Gläser habe ich nur leicht in Papier eingewickelt, um jede Reibung zu verhüten. Die Kisten wurden am Boden und an den Wänden gut mit Holzwolle ausgepolstert, die Gläser auch nicht etwa alle stehend, sondern, wo es besser paßte, auch liegend eingepackt, obenauf eine dichte Schicht Holzwolle gepackt und die Kisten mit Deckel vernagelt. An den Seiten befestigte ich an den Kisten schwarze Eisengriffe, damit die Kisten besser getragen werden konnten. Statt Holzwolle nahm ich für eine Kiste Papierschnitzel — aber nicht von Zeitungspapier, dessen Geruch jetzt oft fürchterlich ist —, alles ist gut angekommen und steht wohlgeschlossen im Keller bei mir; es ist kein einziges Glas aufgegangen. Meinen fragenden Hausfrauen wünsche ich den gleichen Erfolg, rate ihnen aber, sich die Kisten mit Verpackungsmaterial rechtzeitig fertig zum Gebrauch bereitzustellen, das Einpacken aber tunlichst erst am Tage vor dem Einladen der Sachen vorzunehmen; so habe ich es gemacht.

*

Die „Kuh des kleinen Mannes" nannte man früher die Ziege; diese Bezeichnung trifft jetzt kaum mehr zu, denn gerade die bessergestellten Kreise haben sich in den letzten Kriegsjahren, wo es anging, eine oder bei größeren Familien zwei Ziegen angeschafft. Jedenfalls gehören die Ziegen jetzt in vielen Familien mit zum Hausinventar; das zeigen die vielen Anfragen, die vor mir liegen (ich zähle in den letzten Wochen nicht weniger als 9 Anfragen!), welche eine Antwort erheischen: wie man Ziegenmilch sterilisiert, wie man Butter, wie man Käse aus Ziegenmilch bereitet, wie man im Winter die Ziege versorgt.

Eine eingehende Beantwortung dieser „ziegenlichen" Fragen würde aber einen so großen Raum in der mit Papierknappheit kämpfenden „Rundschau" beanspruchen, daß viele, viele andere Fragerinnen noch mehrere Wochen auf ihre Antwort warten müßten. Ich möchte deshalb meinen verschiedenen Fragestellerinnen, die etwas über ihre Ziege und die Verwertung ihrer Milch wissen möchten, raten, sich doch ein einschlägiges Büchlein anzuschaffen. Ich kann ihnen Stemot: „Das Buch vom gesunden und kranken Haustier", Verlag von Parey, empfehlen, auch bringt ein von mir vor Jahren herausgegebenes großes Sammelwerk „Im deutschen Hause" eine Reihe von eingehenden Aufsätzen über kleine Viehzucht, also über Schweine-, Rindvieh-, Ziegen- und Schafzucht.

*

Frau Major Sch., Wilmersdorf, und Herr Oberleutnant D. können die jungen Schotenschalen verschiedenartig ausnutzen. Will man die Schotenschalen frisch verwenden, zieht man das pergamentähnliche Innenhäutchen ab, wiegt die Schalen gröblich und kocht davon mit Suppengrün in Brühwürfelbrühe eine Suppe; man bindet diese Suppe mit einigen rohen geriebenen Kartoffeln, kann auch kleine Kartoffelstückchen in der Supe zuletzt mitkochen. Zuletzt gibt man ihr durch Zusatz von gutem Fleischextraktersatz, den neuerdings die Firma Appel in den Handel bringt und den ich empfehlen kann, trefflichen Wohlgeschmack und würzt die Suppe zuletzt mit gehackter Petersilie. Außerdem aber kann man aus Schotenschalen eine gute Essenz für den Vorrat herstellen. Man hackt dann die Schalen gröblich und kocht 5 Liter Schalen mit 1½ Liter Wasser und einem halben Teelöffel doppeltkohlensaurem Natron offen eine halbe Stunde und verdeckt weiter noch eine Stunde, bevor man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb rührt. Die erhaltene Essenz muß mit 20 Gr. Zucker und etwas Salz stark eingekocht werden, sie wird dann in kleine Fläschchen gefüllt, diese mit der praktischen Mammuthaut verschlossen und 20 Minuten sterilisiert. Ein Löffel der Schotenessenz genügt, um einem Liter Suppe den Geschack frischer Erbsensuppe zu geben. Was nun das Einmachen von Schoten angeht, so kann ich nur dringend raten, diese nur einzukochen, wenn man sicher ist, daß man frischgepflückte Erbsen erhält und auch eine richtige Einmacheerbse bekommt. Für die beste Einmacheerbse gilt die grünbleibende Folger-Schnabelerbse, von den Markerbsen hat sich mir „Immergut" besonders bewährt. Die frischgepflückten Erbsen müssen möglichst rasch eingemacht werden; man enthülst sie, kocht sie mit kochendem Wasser, dem man eine Kleinigkeit Zucker zusetzt, eben auf, füllt sie, nachdem sie rasch gekühlt wurden, in die Gläser und überfüllt sie mit kaltem, abgekochtem Wasser. Gefüllte Erbsengläser sollte man auf keinen Fall mit Kriegsgummiringen schließen, da gerade Erbsen sehr empfindlich sind, sondern die Mammutringe zum Dichten verwenden, die tadellos schließen. Die Gläser müssen möglichst rasch ins Kochen gebracht werden; man sterilisiert 60 Minuten bei 100 Grad Celsius und am zweiten Tage noch einmal 20 Minuten. Nach vollendeter Sterilisation öffnet man den Vorratskocher, breitet ein Tuch darüber und hebt nach kurzer Zeit die Gläser heraus, um sie unter dem Tuche auskühlen zu lassen. Wer reichlich junge Erbsen hat, kann einen Teil davon auch in Salzeinmachen. Man rechnet auf drei Teile Erbsen ein Teil Salz, mischt Erbsen und Salz und gibt sie in ein vorher gebrühtes und dann wieder getrocknetes Säckchen. Darin legt man sie in einen Steintopf und stellt zum Niederhalten eine saubere, mit Wasser gefüllte Weinflasche obenauf. Auch ganz vortrefflich trocknen kann man junge Erbsen. Man schüttet die jungen, ausgehülsten Erbsen in kochendes Wasser und nimmt sie nach 5 Minuten wieder heraus und breitet sie zum oberflächlichen Abtrocknen auf großen Tüchern aus. Sie werden dann auf Hürden auf sauberem Papier in gelinder gleichmäßiger Wärme langsam getrocknet; sie müssen in papiernen Säckchen an luftigem, trockenem Orte hängend aufbewahrt werden. Will man die trockenen Erbsen kochen, weicht man sie mit wenig Natron am Abend vor dem Gebrauch ein, kocht sie in dem Weichwasser ab und dann in frischem kochendem Wasser mit wenig Zucker weich, bindet die Brühe und gibt zuletzt das nötige Salz und gehackte Petersilie sowie einen Teelöffel Appels Suppenwürze daran.

(Fortsetzung folgt.)

Tägliche Rundschau
Mai 1921
208