

Landwirtschaftliche Plaudereien.

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

(Fortsetzung und Schluß.)

Es wundert mich ein wenig, liebwerte Hausfrauen, die Ihr mir bewegliche Klagen mit der Frage sendet: Wie kann man Rhabarber und Stachelbeeren von der scharfen Säure befreien, um Zucker zu sparen, fernermal und allüberall ich dafür schon mehrere Male einen Fingerzeig gab. Da aber die Sache bei unserer großen Zuckernappheit doch recht bedeutungsvoll ist, will ich den Fragerinnen noch einmal Rat geben in der schon erledigten Angelegenheit; wahrscheinlich sind doch noch eine ganze Reihe neuer Leserinnen da, die dadurch auch Nutzen ziehen. Für Rhabarber also nimmt man auf 1 Kilo Rhabarberstücke eine kleine Messerspitze gereinigte Schleimkräuter — nicht mehr! — kocht damit den Rhabarber in Wasser ab und schmort ihn darauf mit geringem Zucker weich. Die Schleimkräuter bindet die scharfe, zudem gesundheitlich nicht zuträgliches Oxalsäure des Rhabarbers, läßt aber die erfrischende Zitronensäure unberührt. Stachelbeeren nimmt man die scharfe Säure viel besser als durch Abkochen mit leichtem Natronwasser, durch den Zusatz von etwas Salz beim Weichschmoren; man braucht dann nur die Hälfte des sonst nötigen Zuckers.

Wenn die im Vorjahre in Salz eingelegten Bohnen, verehrte Frau D., Wiesbaden, noch tadellos sind, so können Sie diese wohl bis zum nächsten Winter aufheben, wenn Sie einen kühlen und luftigen Keller haben. In den meisten Fällen macht man aber leider die Erfahrung, daß Salzgemüse die Wärme der Sommermonate nicht vertragen und dann Geschmack und gute Beschaffenheit verlieren. In diesem ungewöhnlich kalten Sommer ist es aber wohl möglich, daß die Bohnen gut bleiben. Ich würde nicht zum Uebergehen frischer Salzsole raten, sondern die Bohnen lieber ruhig in ihrer alten Lake lassen, sie aber fleißig beobachten; sowie sich Veränderungen zeigen, ist ein baldiger Verbrauch anzuraten; daselbe gilt, wenn die Bohnen etwa im ersten Winterdritteljahr schon eine Veränderung zeigen. Bei der Unsicherheit der Gemüseversorgung sind Ihre Salzbohnen ein Schatz, den Sie sorglich hüten werden; denn wer weiß, wie es mit der Bohnenernte in diesem Jahre wird. Uebrigens dürfte es Sie interessieren, daß ich in einem ähnlichen Fall meine Schnittbohnen aus dem Salz nahm, fest in Gläser packte und 50 Minuten bei 100 Grad Celsius sterilisierte. Beim Gebrauch habe ich die Bohnen wie gewöhnlich gewässert und dann wie immer wie Salzbohnen gekocht; sie wurden zart und schmeckten vortrefflich. Jederfalls hat man seine Bohnen dann sicher bis zum Ende des Winters gut erhalten. Vielleicht ziehen Sie dieses Verfahren vor.

Das ist allerdings ein schwieriger Fall, Frau E. K. in Schmargendorf; mit Ihren unbenutzt stehenden Waschküßern, immer unter Wasser stehend, wird das Holz, fürchte ich gleich Ihnen, doch auf die Dauer nicht widerstandsfähig genug sein, um nicht zu leiden; beim Stehen ohne Wasser wird es aber sicher mit der Zeit so austrocknen, daß die Waschküßer zusammenfallen werden. Dann müssen sie vor dem Gebrauch aber nicht nur wieder neu zusammengeschnitten werden, sondern auch erst mit Holzwolle gefüllt und allmählich durch Einfüllen mit Wasser des Holz sich wieder ausdehnen, damit die einzelnen Bretter den Reifen wieder ausfüllen. Ich schlage Ihnen einen Mittelweg vor. Ich würde die Waschküßer mit Holzwolle füllen und diese ständig leicht feucht halten und außerdem die Waschküßer mit großem, derbem Tuch umhüllen, das die Feuchtigkeit der Holzwolle längere Zeit erhält, da es die Wasserverdunstung verhindert. Bei dieser Aufbewahrungsart werden Sie nicht Gefahr laufen, daß die Waschküßer austrocknen und zusammenfallen, noch befürchten brauchen, daß das Holz fault. Es fragt sich allerdings nun noch, ob Sie genügend Holzwolle sich beschaffen können, aber vielleicht haben Sie noch davon Vorrat von Ihrem Umzuge, den Sie eben hinter sich haben.

Frau Rechtsanwältin A. in K. kann aus schwarzen Johannisbeeren ein Kompott, ein Gelee und auch Saft bereiten, in Friedenszeiten dienen die Beeren außerdem zur Bereitung eines ganz vorzüglichen Likörs. Diese letztere Verwendung schaltet jetzt naturgemäß aus. Will man aus schwarzen Johannisbeeren ein Schmorobst bereiten, so kocht man auf 2 Kilo Beeren 500 Gr. Zucker mit etwas Wasser, kocht darin die Beeren unter zeitweiligem Rühren weich und füllt sie in Flaschen, verschließt diese mit Westphals Marmuthaut und sterilisiert das Schmorobst 20 Minuten bei 80 Grad Celsius. Zu einem Gelee aus schwarzen Johannisbeeren läßt man die Beeren im Wasserhabe so weich werden, daß man sie leicht auspressen kann. Den Saft gibt man durch den Filtrierbeutel, rechnet auf 1 Liter Saft 500 Gr. Zucker und kocht damit den Saft etwas längere Zeit als Gelee aus roten Johannisbeeren. Man füllt das Gelee in Gläser, läßt es mehrere Tage an der Luft stehen und bindet es dann zu. Zum Saft verfährt man in ähnlicher Weise wie zu Gelee, nimmt aber nur 250 Gr. Zucker auf 1 Liter ausgepressten Johannisbeerensaft kocht ihn klar und läßt ihn sich erst

eine Weile stehen, bevor man ihn in Flaschen füllt, diese mit Marmuthaut schließt und 20 Minuten sterilisiert. Schwarzer Johannisbeerensaft zusammen mit Fliederbeeren gibt ganz ausgezeichnete Suppen. Endlich kann man auch noch eine Marmelade von schwarzen Johannisbeeren bereiten. Zu ihr kocht man die Johannisbeeren nach dem Abheben in einem Topf mit kochendem Wasser stehend gut zwei Stunden, stricht sie dann durch ein Sieb und kocht den Fruchtbrei unter Rühren erst 10 Minuten, gibt dann auf jedes Kilogramm Fruchtbrei 300 Gr. Zucker und kocht das Mus damit dick ein. Es wird in Krufen gefüllt und nach dem Erkalten zugebunden. Ich denke, Sie werden Ihren Reichtum an schwarzen Johannisbeeren nun nutzbringend und abwechslungsreich verwenden können — wenn Sie den nötigen Zucker haben. Wenn ihnen dieser fehlt, müssen Sie die Beeren in der angegebenen Weise ohne Zucker einmachen und sie durch Zugabe von benzoesaurem Natron haltbar machen. Ich kann dabei nur immer wieder darauf hinweisen, daß man auf keinen Fall mehr als 1 Gr. benzoesaures Natron auf jedes Kilo fertiggelochte Frucht zusetzen soll, ein Mehr ist vom Uebel, es verändert den reinen Fruchtgeschmack unliebsam, beeinflusst auch die Farbe, auch soll man sich streng an die Vorschrift halten, das Frischhaltungsmittel sofort nach Fertigstellung des Obstsaftes zuzusetzen. Allerdings habe ich durch vergleichende Versuche die Erfahrung gemacht, daß zwischen den verschiedenen Tabletten, die als benzoesaures Natron verkauft werden, ein merklicher Unterschied ist; nicht immer wirken sie gleich günstig, also frischhaltend und den Geschmack unbeeinträchtigt lassend; ich habe nur noch die Cozet-Tabletten der Firma Kuhlentampf, Magdeburg, die durch Herrn Fr. Schmid, Hannover, Große Düwelsstraße 13, vertreten wird, in meiner Küche in Gebrauch und mit diesen stets gleichbleibende gute Erfolge gehabt, so daß ich meine Erfahrung den „Rundschau“-Leserinnen nicht vorenthalten möchte.

Kann denn eine Lehrerin überhaupt unordentlich sein, Fräulein Rosel? Das glaube ich nun und nimmer; höchstens etwas zerstreut; doch das kommt bei Lehrerinnen und Lehrern vor und auch bei Frau Holle selbst, die dieses Vorrecht als Professorsfrau auch mit in Anspruch für sich nimmt. So begreife ich denn auch das Verlegen der „wichtigen“ „Rundschau“-Nummer mit der Vorschrift der Semilaffkartoffeln, die Sie so gern hätten. Ich muß also wohl einmal wieder Gnade für Recht ergehen lassen und diese Vorschrift noch einmal bringen. Also: 1½ Kilo Kartoffeln kocht man in der Schale halb gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und brät sie in Fett etwas bräunlich an. 150 Gr. rohes gewiegtes Fleisch mischt man darauf nebst zwei feingeschnittenen Zwiebeln und etwas Salz unter die Kartoffeln und füllt die Mischung in eine eingeseitete Form, ¼ Liter Magermilch verquirlt man mit 2 ganzen Eiern und zwei Eßlöffeln voll gehacktem Schnittlauch, gießt dies über die Masse und läßt die Speise im Ofen langsam eine halbe Stunde. Sie wird in der Form aufgetragen und Gurkensalat oder grüner Salat dazu gereicht.

Mehrere Mütter von feldgrauen Jungens erbitten von mir eine Vorschrift für kleine einfache Plätzchen, die sich ins Feld senden lassen. Eine Göttinger Hausfrau teilte mir vor kurzem eine solche Vorschrift mit, die ich erprobte und sehr gut fand, so daß ich diese kleinen Plätzchen mit Vorliebe backe und versende. 250 Gr. Grieß und 80 Gr. Mehl, nahezu ½ Liter Magermilch und 250 Gr. Ribensyrup mischt man zusammen, gibt ½ Teelöffel gemischtes Gewürz aus gestohlenen Nelken, Zimt und pulverisiertem Ingwer daran und mengt zuletzt einen flachen Teelöffel Natron unter den Teig. Vom Teig werden kleine Plätzchen mit einem Teelöffel auf ein gut geknetetes Backblech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Die Plätzchen sind Eigenerfindung von Frau C. Wittgens aus Weende.

Aus Maismehl, das an vielen Orten jetzt an Stelle des Weizenmehls zur Verteilung gelangt, kann man ein gutes Sonntagsgesbrot backen, das die Stelle von Kuchen vertritt. Mit wenig kochendem Wasser brüht man 2 Löffel gelbes Maismehl, 2 Eigelb und ein Eiweiß rührt man mit etwas Zucker recht schaumig, gibt einen Teelöffel voll zerlassene Butter hinzu und gibt die Masse an das Maismehl. Eine Lasse Kriegswaizenmehl vermischt man mit 1½ Paletten Backpulver und 1 Teelöffel Salz, rührt soviel Magermilch an den Teig, daß er eine dickflüssige Beschaffenheit zeigt, und zieht zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiße durch. Der Teig muß gründlich und kräftig geschlagen werden, bevor man den Eiweißschnee durchmischt, dann sofort in eine vorgeschaltete Kastenform gefüllt werden und 45 bis 60 Minuten backen. Dieses Maismehlbrot schmeckt vorzüglich und wird von allen Familienmitgliedern mit Freuden als „feiner Sonntagskuchen“ begrüßt werden.

Ueber Kartoffelwalzmehl schrieb ich bereits vor einiger Zeit, verehrte Frau Major J. in Halle a. S. Ganz vorzüglich ist dieses Mehl zum Dicken von Suppen, Gemüsen und Tunken, nur muß man bei seiner Verwendung berücksichtigen, daß es aus getrockneten gekochten Kartoffeln hergestellt wird, also nicht mehr kochen soll, da es nicht mehr aufquillt, sondern zur Bindung

nur über das Gericht gestreut und durchgerührt wird; an heißer Herdplatte bleibt die Speise dann ruhig fünf Minuten etwa stehen, ohne aber kochen zu dürfen. Man kann Kartoffelwalzmehl aber auch zum Verbacken nehmen, Brot und brotähnliche einfache Kuchen lassen sich gut aus ihm herstellen, doch muß man das Kartoffelwalzmehl stets mit einem Drittel anderem Mehl mischen. Als Hebmittel genügt Backpulver nur, wenn es von besonders guter Triebkraft ist, und leider lassen in dieser Beziehung die Kriegsbäckpulver, denen auch nur mangelhafte Rohstoffe zur Verfügung stehen, oft sehr zu wünschen übrig. Wo man noch ältere Ware an Backpulver, die aber unbedingt kühl und trocken gelagert haben muß, kaufen kann, tut man gut, sich davon einen kleinen Vorrat anzulegen, zumal nach dem 1. Oktober das Backpulver, wie mir glaubwürdig berichtet wird, rationiert und auf Marken verabfolgt werden soll. Und dieses Backpulver wird zudem noch nach vorgeschriebener Zusammensetzung hergestellt werden müssen, diese Zusammensetzung scheint mir aber höchst bedenklich zu sein, mindestens riecht das Backpulver neuester Vorschrift ganz abscheulich; es zu erproben, wagt man gar nicht bei der Kostbarkeit der Zutaten, die man verbauen will; wir sollen, scheint mir, alle Lust und Liebe zum Backen verlieren. Das finde ich allerdings wie so vieles großartig; ganz unnötig macht man uns das Aushalten und Durchhalten immer schwerer, zerrupft ohne Sinn und Verstand die großen Freudenblümchen, die uns das Leben bietet, immer mehr und will alles, alles schematisieren. Ich kann begreifen und glaube es oft selbst, daß uns das unelastische Schema F. nach dem jeder Deutsche jetzt fertig und zufrieden werden soll, ganz gleich, wie er es gewohnt und wie er es verträgt, noch ganz zugrunde richtet, wie es so viele einsichtige Männer immer von neuem warnend sagen. Weshalb läßt man uns nicht wenigstens in kleinen Dingen noch schalten und walten, wie wir es mögen, und uns und unseren Kindern, die wahrlich genug entbehren müssen, nicht weiter ungestört unsere einfachen bescheidenen Kriegskuchen backen? Verstehen wird man die kleinliche Maßregel der bevorstehenden Rationierung von Backpulver kaum. Dieser Herzenserguß gehört ja eigentlich gar nicht zum Kartoffelwalzmehl, zumal für dieses zur Hebung des mit ihm bereiteten Teiges man besser tut, Hefe zu verwenden, wenn man sich diese verschaffen kann, auch bekanntlich ein schwieriges Ding, aber begreiflich, weil durch große Verringerung des Bierbrauens auch nur geringe Mengen Hefe gewonnen werden, die den Brotbäckereien in erster Linie zuteilen. Ich muß aber manchmal mich auch ein wenig ausreden, und so könnte ich das besser als bei meinen verständnisvollen „Rundschau“-Leserinnen?

Kartoffelmehl können Sie sich, Frau Regierungsrat R., aus den Resten Ihrer Kartoffeln, wenn diese gut und mehlig sind, sehr gut bereiten. Man wäscht und schält die rohen Kartoffeln, reibt sie durch die Kartoffelreibmaschine und übergießt sie mit reichlich kaltem Wasser, rührt sie unter Zugießen von frischem Wasser durch ein großes Haarsieb und läßt das mehligte Wasser über Nacht stehen, bis sich das Mehl völlig gesetzt hat. Dann gießt man das Wasser ab und reines Wasser wieder zu, verrührt das Mehl wieder mit dem Wasser und wiederholt dies Verfahren so oft, bis das Wasser völlig klar und das Mehl schneeweiß ist. Das letzte Wasser wird behutsam abgeschüttelt und das Mehl dann am Ofen oder in der Sonne getrocknet. Zuletzt treibt man das Mehl durch ein feines Haarsieb und bewahrt es in Steingutbläsen trocken auf. Aus 80 Pfd. Kartoffeln erhält man ungefähr 6 Pfd. Kartoffelmehl.

Und nun möchte ich zum Schluß dieser Plauderei dem braven Kan. Pückardt in Rembertow bei Warschau und vielen meiner „Rundschau“-Leserinnen noch verraten, daß es zwar nicht mehr den köstlichen Zitronenschalenextrakt gibt, den Dr. E. Raumann in Friedenszeiten so unübertrefflich herstellte, daß man aber noch reine trockene geriebene Zitronenschale und geriebene Zitronenschale mit gelbem geriebenen Ingwer gemischt in kleinen Tüten für 25 Pfennige beziehen kann. Dies Zitronengewürz ist mir in meiner Küche hoch willkommen gewesen; man bezieht es von der Firma Paul Westphal, Hamburg 15. — Etwas Lust ist in mein Fragebrieftuchfach zwar gekommen, aber ein Ende ist noch nicht abzusehen; ich glaube, dazu gebrauche ich noch zwei Plaudereien. Aber das nächste Mal sollen erst einmal alle Fragen beantwortet werden, die mit dem Einmachen zusammenhängen; einige Fragestellerinnen haben mir schon ganz bitterböse geschrieben, sie muß ich unbedingt befriedigen.