

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Zeitgemäß werden meine Plaudereien jetzt auch, wenn sie nur die Antworten auf die Fragen meiner Leserinnen bringen, spiegeln diese Fragen doch deutlich die Sorgen und Räte unserer Zeit und bringen die Antworten doch deshalb nicht nur den Fragestellerinnen, sondern mehr oder minder allen Hausfrauen die Kenntnisse für allerlei Wissenswerthes und Dringliches unserer Zeit.

Aus den verschiedenen Gegenden unseres lieben Vaterlandes sind Briefe gekommen, die um Vorschriften zur Bereitung von Wintermarmeladen bitten, da der ganze Vorrat sich bei den sorgenvollen Hausmüttern dem Ende entgegenneigt und sie nun nicht wissen, was sie beginnen sollen. Und zweifelnd klingen drei der Briefe in die Frage aus: „Kann man wirklich Stedrübenmarmelade genießen und wie macht man sie?“

Es wird wohl allerdings im größten Maße die Stedrübe sein müssen, die wir zur Marmeladenbereitung heranziehen müssen, und tröstlicher Weise kann ich hinzufügen, daß die Stedrübenmarmelade nicht einmal schlecht schmeckt, sondern bei sorgfamer Bereitung sich sehr gut essen läßt. Die von den Stedrüben bereitete falsche Drangenmarmelade, deren Vorsehrift die Reihe der verschiedenen Stedrübenmarmeladen eröffnet, ist sogar von ganz vorzüglichem Geschmack.

Falsche Drangenmarmelade. 1½ Kg. gepuzte Stedrüben schneidet man in Stücke, wässert sie kurze Zeit ab, läßt sie abtropfen und dreht sie durch die gebrühte Fleischschadmaschine. Man kocht die Rübenmasse langsam mit dem kleingeschnittenen Fleisch von vier sorgfältig geschälten Apfelsinen, der abgeriebenen Schale von einer Apfelsine und von einer Zitrone nebst 250 Gramm Zucker und ½ Liter Wasser weich. Inzwischen dampft man 3 Kg. geschälte Äpfel mit 250 Gramm Zucker tunlichst ohne Wasser unter wiederholtem Rühren gar und ganz weich, so daß man von den Äpfeln einen glatten Brei rühren kann. Stedrüben und Äpfel werden vermischt, der Saft von 2 Zitronen zugelegt und die Marmelade noch 20 bis 30 Minuten eingedickt, bevor sie in Gläser gefüllt und luftdicht mit Pergamentpapier zugebunden wird. Wer leere passende Gläser hat, kann sie natürlich auch im Vorratskocher 30 Minuten sterilisieren, er hat dann die Gewähr unbegrenzter Haltbarkeit.

Stedrübenmarmelade mit Äpfeln wird auf dieselbe Weise wie die falsche Drangenmarmelade bereitet, nur läßt man die Apfelsinen fehlen und kocht das Rübenmus mit etwas Ingwer, einem Stück Zimt und abgeriebener Zitronenschale. Auch diese Marmelade schmeckt sehr gut.

Stedrübenmarmelade mit roten Rüben. Man nimmt 1 Kg. rote Rüben, wäscht sie mit lauwarmem Wasser vorsichtig, damit die Haut nicht verletzt wird, kocht sie, mit kochendem Wasser aufgesetzt, weich, schneidet sie in Scheiben; ebensoviel Stedrüben puht man, schneidet sie in Scheiben, kocht sie ab und dann in Wasser weich, und endlich schält man 1 Kg. Äpfel und befreit sie vom Kernhaus. Die beiden gekochten, abgetropften Rübensorten und die rohen Äpfel werden durch die Fleischschadmaschine getrieben und alles mit 1 Kg. Zucker gemischt. Auf jedes ½ Kg. dieser gemischten Rübenmasse gibt man den Saft und die Schale einer Zitrone und kocht davon eine dicke Marmelade.

Stedrübenmarmelade mit Wurzeln. Zu dieser Marmelade rechnet man 1 Kg. Stedrüben, 1 Kg. Wurzeln und 1 Kg. Äpfel. Die gepuzten Wurzeln und Stedrüben schneidet man in Stücke, wässert sie ab, gibt die geschälten zerschnittenen Äpfel dazu und kocht alles zusammen weich, gießt die überflüssige Brühe ab und dreht alles durch die Fleischschadmaschine. Man gibt 1 Kg. Zucker, den Saft von 5 Zitronen und die abgeriebene Schale von 2 Zitronen daran und kocht nun unter stetem Rühren eine dicke Marmelade.

Bei allen Marmeladen von Stedrüben empfiehlt sich der größeren Haltbarkeit wegen ein Zusatz von 1 Gramm benzoesäurem Natron auf jedes ½ Kg. fertiger Marmelade, das dieser zugelegt wird, wenn sie heiß vom Feuer kommt. Ein Einkochen von Stedrübenmus ohne Zucker ist nicht anzuraten, da der Zucker unbedingt nötig ist, um dem Mus Gehalt und Wohlgeschmack zu geben. Wo man im Handel fertiges zuckerloses Fruchtmark von Johannisbeeren, Himbeeren, Kirichen, Rhabarber und dergleichen bekommen kann, läßt sich damit auch das Stedrübenmus trefflich bereiten. Man setzt das Mark nebst dem nötigen Zucker dem mit Gewürzen gekochten Stedrübenmus zu und kocht die Marmelade dicklich. Man sollte aber auch bei dieser Marmelade den Apfelsinzusatz nicht fehlen lassen.

Gute Wintermarmelade aus Wurzeln. Man nimmt 2 Kg. recht rote Wurzeln, puht sie sauber, wäscht sie gründlich und treibt sie roh durch die Fleischschadmaschine. Man gibt die abgeriebene Schale von zwei, den Saft von vier Zitronen, etwas gestoßenen Anis, ½ Liter Himbeersaft und 250 Gramm Zucker dazu und kocht unter Rühren davon eine gute Marmelade.

Wer sich selbst Obst dörren konnte im letzten Herbst, kann aus diesem Backobst eine gute Wintermarmelade bereiten. Man weicht 2 Kg. Backobst am Abend vorher ein und kocht es am folgenden Tage weich, schneidet das abgetropfte Obst in Stücke, vermischt es mit dem zerschnittenen Fleisch von 2 Apfelsinen, 500 Gramm zuckerlos eingemachtem Rhabarber, den man abtropfen läßt, etwas abgeriebener Zitronen- oder Apfelsinenschale und kocht alles zusammen gut durch, damit man die Masse durch ein Sieb treiben kann. Dann wiegt man sie und gibt auf 500 Gramm Masse 180 Gramm Zucker. Damit kocht man unter Rühren eine dicke Marmelade. Mit der Bekanntgabe dieser Vorschriften dürfte die Auswahl genügend groß sein, so daß alle Hausfrauen etwas für ihre Verhältnisse Passendes darunter finden dürften.

Mehrere Klagen liegen vor mir, die das schwierige Öffnen der Einkochgläser in diesem Jahre beklagen. Frau B. hat dabei eine bemerkenswerte Beobachtung gemacht, daß sie zwei Stunden dabei zugebracht hat — und dann das Glas glücklich offen, aber auch so beschädigt sah, daß es für weiteren Gebrauch nicht mehr sich eignet. Ich selbst habe diese böse Erfahrung bislang nicht gemacht, ich habe aber auch keine Kriegsgummiringe zur Dichtung nehmen brauchen, und an diesen schlechten Ringen muß es liegen, die entweder ganz mangelhaft die Gläser schließen oder so fest anliegen, daß sie sich auf keinen Fall auf die gewohnte Weise öffnen lassen. Eine Freundin war mit einem solchen Glas bei mir, wir haben es kurz entschlossen erst erhitzt, damit der lebende Gummiring sich dabei erweichte, haben dann ganz langsam und behutsam ein spitzes Messer zwischen Ring und Glas geschoben und eine Dichtung bald erreicht, der Gummiring war allerdings dahin, das wertvollere Glas jedoch unbeschädigt.

Frau A. St., Berlin-Schöneberg, die den Kummer hat, daß ihre eingesalzene Bohnen sich nicht weich kochen, hoffe ich helfen zu können. Die Bohnen seht man am besten abends vor dem

Gebrauch mit kaltem Wasser auf, kocht sie eine Stunde, läßt sie in frischem Wasser dann über Nacht am warmen Ofen stehen und stellt sie dann am folgenden Tage mit leichter ungesalzener Fleischbrühe und wenig Fett aufs Feuer. Damit werden sie gargelocht, was nach höchstens 2 Stunden der Fall sein dürfte. Was Frau A. St.'s zweite Klage angeht, die in einem knappen Duzend Zuschriften mir vorgetragen wurde, daß nämlich das Heerdeische Eierparpulver nicht zu bekommen ist und selbst bei direkter Bestellung beim Fabrikanten nicht eintrifft, so kann ich diesen klagenden Hausfrauen und allen Leserinnen, die es sonst noch angeht, leider in diesem Punkt nichts allzu Tröstliches melden. Der Hersteller, dem ich dieser Sache wegen schrieb, teilt mir mit, daß er wegen größter Knappheit, teilweise wegen zeitweisem völligen Mangel der Rohmaterialien die Herstellung des Eierparpulvers ganz gewaltig einschränken mußte, daß er aber hofft, bald wieder in gewohnter Weise sein Fabrikat herstellen zu können. Hoffen wir, die wir sein gutes Eierparpulver so sehr haben schätzen lernen und es so schmerzlich in diesen Zeiten entbehren möchten, mit ihm, daß seine Hoffnung nicht zuschanden wird.

Frau H. G. in Wilmersdorf-Berlin danke ich für ihre so liebenswürdigen Zeilen der Anerkennung; immer freut es mich fast täglich von neuem, daß ich meinen Leserinnen so oft helfen kann, wie sie es mir beteuern, habe ich doch auch immer das Gefühl vertrauter Beziehung zu ihnen allen mit der Zeit gewonnen. Das möchte ich hier doch einmal aussprechen, da es mir nicht möglich ist, es den Schreiberinnen durch einen besonderen Brief mitzuteilen, wie ich es so gerne möchte, wenn es die Zeit nur gestattete wolle. Jedemfalls dürfen alle meine Leserinnen versichert sein, daß ich selbst die größte Freude und Befriedigung habe, wenn ich ihnen helfen kann, und sie alle bitte, nur ruhig zu fragen. Zwar bin ich nicht allwissend, doch was ich weiß, das sag' ich gern. Frau H. G. kann ich heute sagen, daß das etwas rötlich verfärbte Sauerkraut wohl kaum gesundheits-schädlich sein dürfte, daß ich ihr aber doch lieber raten möchte, das Sauerkraut in einen neuen Steintopf umzupacken und die rötlich verfärbten Massen zurückzulassen. Es dürfte dabei zweckmäßig sein, über den eingepackten Kohl eine neue leichte Salzlösung zu gießen, die aus abgekochtem Wasser mit 1 Prozent Salz und 1 Prozent Zucker gebildet wird.

Ja, endlich kommen nun auch, verehrte Frau K. in Schweidnitz, die versprochenen Raismehlzrezepte nachfolgend. Vorab möchte ich dabei noch die Bemerkung machen, daß das gelbe Raismehl, einesteils seines Fettgehaltes wegen, bei längerem Aufbewahren einen strengen Geschmack erhält — bitterlich nennen wir ihn — und das Raismehl nicht so backfähig ist, wie anderes Mehl, daß man daher besser es mit Weizen- oder Gerstenmehl zusammen verwendet. Den herben Geschmack nimmt man dem Raismehl, wenn man es am Abend vor dem Gebrauch mit reichlich kochendem Wasser überbrüht und damit über Nacht stehen läßt, dann behutsam dieses Wasser abgießt und dann verwendet. Da das Raismehl in dem Wasser sehr aufgequollen ist und Feuchtigkeit aufgenommen hat, muß man mit dem Zugeben von Flüssigkeit recht vorsichtig sein. Nachstehend gebe ich einige Raismehlverwendungs-vorschriften.

Raismehlkuchen. 500 Gr. gebrühtes Raismehl läßt man abtropfen und durchrührt es mit einer Tasse kochender Magermilch, 35 Gr. Fett rührt man mit zwei Eigelb schaumig, gibt den Mehlbrei, ein Paket Backpulver, eine Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale und 75 bis 100 Gr. Zucker dazu und zieht zuletzt den feinen Schnee der Eiweiß durch. Man füllt die Masse in eine vorgezeichnete Springform und bäckt den Kuchen in guter Hitze lichtbraun.

Raismehlkloße zu gekochten Birnen oder eingemachten Quitten. 375 Gr. gebrühtes, abgetropftes Raismehl rührt man mit einer Tasse kochender Milch glatt, gibt 15 Gr. Butter und etwas Salz dazu und rührt davon über gelindem Feuer eine Masse ab, die sich vom Topfe lösen muß. Zwei Teelöffel Eierparpulver, wenig Zucker und abgeriebene Zitronenschale rührt man durch und damit einen glatten Knetteig. Man sticht davon mit einem Löffel Kloße ab und läßt sie in Salzwasser langsam garziehen.

Raismehlpolenta. Zwei Liter Wasser bringt man mit einem halben Eßlöffel Salz ins Kochen, schüttet langsam nach und nach 500 Gr. Raismehl hinein und rührt davon einen Brei ab, der so steif sein muß, daß der Löffel darin stehen bleibt. Der Brei wird in Klumpenform auf ein Brett zum Austühlen geschüttet und dann mit dem Messer in fingerdicke Schnitten zerteilt. Eine Form wird eingefettet, mit geriebenem Kräutertafe bestreut und die Raismehlschnitten, schichtweise mit geriebenem Käse bestreut, hineingegeben. Obenauf verteilt man einige Butterflöckchen, streut Semmelkrumen und Käse darüber und bäckt die Polenta im Ofen eine knappe Stunde. Man stürzt sie und gibt eine einfache, dicke Tomatentunke darüber.

Steirischer Raismehltomerl. ½ Liter gut verquirlte Sauermilch oder auch süße Magermilch verquirlt man mit 250 Gr. Raismehl, etwas Salz, einer in etwas Fett gebratenen Zwiebel und drei geschälten, feinscheibig geschnittenen Äpfeln. Die Masse wird in eine gut gefettete Bratpfanne gegeben und im Ofen bei guter Hitze lichtbraun gebacken.

Für Kriegskuchen kann ich Frau A. G. die folgenden Anweisungen geben, verweise sie aber zu gleicher Zeit auf meinen Aufsatz „Buntes Weihnachtseimerlei“, der eine Anzahl kriegsgemäßes Gebäck brachte. Ich gebe daher heute nur einige neue Vorschriften.

Grießkuchen. Man rührt 2 Eigelb und 2 Teelöffel Eierparpulver, das in etwas Vanillezuckerwasser glattgerührt wurde, mit 125 Gr. Zucker recht schaumig, gibt 6 Stück geriebene bittere Mandeln, eine Prise Salz, vier fein zerriebene kalte Kartoffeln und 125 Gr. feinen Grieß dazu, mengt ½ Paket Backpulver darunter und zieht zuletzt den Schnee der Eiweiß durch. Sogleich in eine vorgezeichnete Kastenform füllen und bei mäßiger Hitze backen.

Stedrübenkuchen. 750 Gr. gepuzte Stedrüben kocht man ab und dann in Wasser weich, läßt sie gut abtropfen und streicht sie dann durch ein Sieb, worauf man das Mus mit 125 Gr. steifem ungefühltem Apfelmus vermischt. Zwei Teelöffel Eierparpulver, 125 Gr. feinen Zucker, zwei Teelöffel Pfefferkuchengemürz gibt man nebst der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone dazu, vermischt 250 bis 300 Gr. Mehl mit einem Paket Backpulver und rührt dies dazu. Wenn man es hat, kann man auch einige Löffel voll Korintheln noch dazugeben. Der Teig wird in eine vorgezeichnete Kastenform gefüllt, der Kuchen muß bei guter Hitze backen.

Maisgriesplätzchen. 250 Gr. Maisgries wird am Abend vor dem Gebrauch mit reichlich kochendem Wasser überbrüht, das bis zum folgenden Morgen darauf stehen bleibt und dann abgeseigt wird. Von der feuchten Maisgriesmasse backt man in einem Topf einen Kloß ab, läßt ihn in einer Schüssel erkalten und gibt nun 1 Ei oder 2 Teelöffel Eierparpulver, 250 Gr. Mehl,

200 Gr. Zucker, abgeriebene Zitronenschale, etwas feinen Kardamom, eine Prise Salz, wenig feinen Ingwer, einen Löffel Rosenwasser und 1 Paket Backpulver daran. Der Teig muß gut durchgearbeitet werden, dann setzt man kleine Häufchen von dem Teig auf eingefettete Backbleche und bäckt sie braun.

Frau Kommerzienrat D. in Halle, welche eine zeitgemäße Süße mit einer Kriegseiertunke erbittet, möchte ich nun, da ja das ganze deutsche Volk im Zeichen der Sted- oder Kohlrübe steht, eine Stedrübensüße empfehlen, sie schmeckt mit der Kriegseiertunke und gerösteten Kartoffelschnitzeln sehr gut. Man nimmt zur

Stedrübensüße 1 Kg. Stedrüben, ½ Kg. rote Wurzeln und eine Sellerieknoche, puht alles, wässert die Stedrüben ab und kocht die Gemüse dann in 1½ Liter leicht gesalzenem Wasser nebst Gewürzkräutern, Lorbeerblatt und einigen kleingeschnittenen Zwiebeln gar, aber nicht zu weich, damit man die Gemüse in Würfel schneiden kann. Man gibt sie in eine glatte, runde Form und gießt die Kohlrübe durch ein feines Sieb, läßt 2 Brühwürfel in ihr, schärft sie mit genügend Essig und gibt 12 Blatt aufgelöste Gelatine daran. Die Brühe wird über die Gemüswürfel gefüllt, erstarren gelassen und die Süße beim Anrichten gestürzt. Zu ihr gibt man die

Kriegseiertunke. Man verquirlt einen Löffel Mehl recht glatt mit einer Tasse Magermilch oder Milch, die man aus Trockenmilchpulver herstellt, gibt Salz, etwas feinen Pfeffer, feinen Zucker und 2-3 Teelöffel Eierparpulver daran und schlägt alles, am besten im Wasserbade, bis zum Kochen. Die Tunke wird bis zum Abkühlen weitergeschlagen, wobei man tropfenweise einen Teelöffel Hafelnußöl und einen Eßlöffel starken Weinessig nebst einer halben geriebenen Zwiebel und einer Messerspitze Mostrich zufügt. Man erhält eine ganz „echt“ ausschauende und wirklich feinschmeckende Eiertunke auf diese Weise.

Die Kartoffelschnitzel endlich sehr praktisch im Ofen auf leicht gefettetem Ruchenblech herstellen. Man schält die rohen Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben und diese in nicht zu feine Schnitzel, welche man nach dem Waschen gut abtrocknen muß. Die Schnitzel werden dann auf die Ruchenplatte geschüttet, wobei sie nebeneinander, aber nicht übereinander liegen müssen, in einen mittelheißen Ofen geschoben und darin bräuntlich und gar gebacken. Beim Anrichten werden sie mit feinem Salz bestreut.

Damit muß ich heute meine Plauderei abschließen und noch wieder gar manche meiner liebwerthen Fragerinnen enttäuschen, daß ich für sie gerade an der spannendsten Stelle aufhören muß, nämlich da — wo die Antworten auf ihre Fragen kommen würden. Und gerade wie im Roman kann ich meine Leserinnen nur trösten mit den Worten: „Fortsetzung folgt“ in einer weiteren hauswirtschaftlichen Plauderei am nächsten Sonntag, an dem ich den Kriegskuchenzettel dann allerdings noch einmal schneide beiseite schieben muß.