

28. VII. 1918

708

203

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holtz. (Schluß.)

Einen Kürbis- und Tomatenfesten wie selten haben wir in diesem Jahr zu erwarten, da erklären sich die Bitten und Verwendungsvorschriften, die aus allen Himmelsgegenden bei mir einfließen, wohl. Ich will von beiden Früchten eine ganze Reihe Vorschriften geben, die nicht nur den Fragerinnen, sondern auch anderen „Rundschau“-Leserinnen willkommen sein dürften. Vom Kürbis nimmt man zum Frischgebrauch am besten lange, grüne Sorten, während die gelben und gelbgelben Melonenkürbisse sich vorzugsweise zum Einmachen eignen. Größeren Nährwert hat der Kürbis an sich nicht, er muß mit stärkereichen Nahrungsmitteln tunlichst verarbeitet werden, auch die Zugabe von etwas Fett ist sehr wünschenswert.

Kürbisgulasch. Zu diesem Gericht verwendet man vorteilhaft kleinere, ausgewachsene, aber nicht überreife Kürbisse, die man schält, von den Kernen befreit, in nadelartige Streifen schneidet und eine halbe Stunde mit etwas Salz und Essig untermengt, bevor man sie zubereitet. Man brät eine feinwürfelig geschnittene Zwiebel in Fett bräunlich, gibt den gebeizten Kürbis dazu und schmort ihn darin durch. Dann verquirlt man 1/2 Liter dicke saure Milch gut, gibt sie zu dem Kürbis, streut ein wenig Paprika darüber und schmort ihn, bis er weich ist. Kartoffeln kocht man in der Schale weich, zieht sie ab und rührt sie zuletzt unter den Kürbis, auf den man beim Anrichten bräunlich gebratene Zwiebelwürfelchen streut.

Kürbissuppe. Etwa 750 Gr. geschälter, in Würfel geschnittener Kürbis wird in kochendem Salzwasser mit einer kleinen Zwiebel, etwas Ingwer und Mustatblüte weichgekocht und dann durchgeseiht. Man vermischt das Kürbismus mit einer hellen Mehlschwitze, füllt 1 1/2 Liter aus Bouillonwürfeln bereitete Fleischbrühe auf und kocht eine leicht gebundene Suppe. Sie wird mit einem Eigelb abgezogen und über kleinen, für sich gekochten Kartoffeln angerichtet.

Kürbisgemüse. Aus dem geschälten Kürbis schneidet man fingerlange Streifen, die man in sehr schwach gesalzenem Wasser weich kocht. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze, die man mit verquirlter saurer Milch vermischt, salzt, mit etwas Kümmel würzt und in der dann die abgetropften Kürbisstücke noch kurze Zeit durchschmort. Beim Anrichten legt man einen Kranz von geschmorten, geschälten Tomatenscheiben herum und gibt kleine gebratene Kartoffeln dazu.

Gefüllter Kürbis. Man nimmt kleine Kürbisse dazu, schält sie, ohne sie zu zerhacken, und kocht sie erst etwa 1/2 Stunde in Salzwasser, bevor man an einem Ende einen Deckel abschneidet und dann die Kürbisse so weit aushöhlst, bis alle weichen, faserigen Teile und die Kerne völlig entfernt sind. Die ausgehöhlten Kürbisse füllt man mit einem Fleischfüllsel, unter das man 1/2 halb weich gekochten Reis mischt, legt den Deckel auf und besetzt den letzteren mit einem Mehlbrei. Eine passende Pfanne legt man mit Speckschneiben aus, zerläßt in ihr etwas Pflanzenbutter, legt die leicht mit Salz eingeriebenen Kürbisse hinein und schmort sie im Ofen unter Nachfüllen von kochendem Wasser langsam gar. In der letzten Viertelstunde legt man vier bis fünf zerhackte Tomaten in die Tunkte mit. Beim Anrichten reißt man die Tunkte durch ein Sieb, bindet sie mit Maismehl und schmückt sie mit etwas Zitronensaft und Speisewürze ab. Die Tunkte wird über die Kürbisse gefüllt und kleine Kartoffeln nebenher gereicht.

Würziger Kürbis, der sich trefflich zu kleinen Bratfischen reichen läßt. Der Kürbis muß nach dem Schälen und der Entfernung des Kernhautes nadelartig geschnitten und dann erst einige Stunden eingesalzen stehen, bevor man ihn bereitet. Man schmort ihn in ausgebratenen Speckwürfeln, in denen man vorher eine feingehackte Zwiebel ausbrät, gut durch, gibt verquirlte Sauermilch, etwas feingehackten Dill und einige Kümmelkörner hinzu und schmort die Kürbisstücke darin weich. Sie werden mit etwas Maismehl gebunden und mit einer Pfefferspitze Pfeffer zuletzt gewürzt.

Kürbis mit Fleischresten. Zu dem Gericht kann man alle kleinen Fleischreste vorteilhaft verwenden, die man würfelig schneidet. Den Kürbis schält man, kocht ihn einige Zeit in Wasser vor, schneidet ihn nach dem Abtropfen in vieredige Stücke und schichtet ihn mit den Fleischresten und geschälten, in Scheiben geschnittenen Tomaten abwechselnd in eine feuerfeste, mit Fett ausgestrichene Schüssel. 1/2 Liter dicke saure Milch verquirlt man mit einem Ei, gießt sie über die Speise, legt hin und wieder einige Butterstückchen darauf, streut Semmelkrumen darüber und bäckt das Gericht eine gute halbe Stunde.

Gebackener Kürbisbrei mit Quark. Weichgekochter Kürbis wird durchgerieben, mit ebenfalls durchgeseihtem Quark vermischt, 30 Gramm weich gekühlte Butter, ein Ei, geriebene Muskatnuss und Salz zugefügt und auf eine flache eingefettete Backschüssel geschichtet. Man streut geröstete Semmelkrumen darüber und bäckt ihn lichtbraun. Er wird zu gekochtem Backobst gegeben und beim Anrichten mit dünnen, lichtbraun gebratenen Speckschneiben belegt.

Kürbis mit Puhbohnen und Äpfeln. Die frischen Puhbohnen werden einfach in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht und abtropfen gelassen. Der geschälte Kürbis wird in größere Würfel geschnitten und abgekocht, dann in leichtem Zuckersaft mit Zitronensaft nahezu gar gekocht; ebensoviel in dicke Scheiben geschnittene Äpfel zugelegt und zusammen gar geschmort. Damit mischt man die abgetropften Bohnen und umgibt sie mit kleinen Bratkartoffeln, die man mit würfelig geschnittener Beutelsblutwurst durchgeschmort hat.

Die Einmachevorschriften für Kürbis dürften meinen Leserinnen wohl bekannt sein, erinnern und aufmerksam machen möchte ich die Hausfrauen aber noch, daß die guten festfleischigen Kürbissorten ganz wie Äpfel und Senggurken eingemacht werden können, auch wird keine Hausmutter verärgern, den Kürbis zum Musstoßen auszunutzen; er kann mit Erdbeeren, Flieder- und Brombeeren, sowie auch trefflich mit Hagebutten und Rhubarber zusammen zu Mus gekocht werden.

Ganz besonders ausnützen für frische wie für Vorratsgerichte sollte die Hausfrau aber die roten lachenden Liebesäpfel; sehr vielseitig lassen sie sich verwenden, sie können nicht nur zu Mittagsgewürchen, sondern auch zu Abendessen ausgenutzt werden. Tomatenfischpudding mit Rudein. 250 Gramm Schnittmudeln bricht man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser gar und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, auf dem man sie mit kaltem Wasser überspült, damit sie nicht aneinander kleben. 750 Gramm fleischigen beliebigen Fisch löst man aus Haut und Gräten und schneidet ihn in Würfel. Die Abfälle kocht man mit 1/2 Liter Wasser und reichlich Sappengrün eine halbe Stunde aus, gibt die Brühe durch ein Sieb und bindet sie mit Mehl, das man

mit dem Brei von sechs geschmorten, durchstrichenen Tomaten recht glatt gerührt hat. In eine vorgerichtete Puddingform gibt man abwechselnd abgetropfte Rudein, rohe Fischwürfel und Tunkte und kocht den Pudding im Wasserbade eine Stunde, stürzt ihn und umgibt ihn mit geschmorten Tomatenscheiben.

Blumentohl und Tomaten. Ein Kopf Blumentohl wird in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht, gut abtropfen gelassen und dann in kleine Räschen zerteilt. Man gibt den Blumentohl schichtweise mit dicken Scheiben von reifen geschälten Tomaten in eine passende eingefettete Form. 3 Teelöffel Eierpulver verquirlt man mit einem viertel Liter Milch, die auch sehr gut aus Milch zu bereiten ist, gießt dies über die eingeschichteten Zutaten, streut etwas geriebenen Käse, mit Semmelkrumen vermischt, darüber und bäckt das Gericht im heißen Ofen lichtbraun. Man gibt es mit kleinen Schmorkartoffeln zu Tisch.

Auflauf von gefüllten Tomaten. Einen Kopf Blumentohl kocht man in Salzwasser dreiviertel weich, läßt ihn abtropfen, schneidet in kurz am Stiel zurecht und stellt ihn in die Mitte einer Auflaufform. 12 reife, mittelgroße Tomaten schneidet man, nachdem man sie gut abrieb, oben auf und nimmt mit einem Teelöffel vorsichtig einen Teil des Tomatenscheitels und die Kerne heraus und streicht das Herausgenommene durch ein feines Sieb. Die ausgehöhlten Tomaten reißt man innen mit Salz ein und füllt sie mit dem gröblich gewiegten Fleisch von enthäutetem und entgräteten Räucherfisch, um sie darauf um den Blumentohl in der Form im Kranz anzuordnen. Eine helle Mehlschwitze verfocht man mit dem durchgeseihten Tomatenfruchtfleisch und einem viertel Liter Apfelmehl, gibt Salz, wenig geriebene Muskatnuss, 1 bis 2 Teelöffel Eierpulver und 1 Teelöffel geriebenen Kräuterkäse daran, so daß eine cremartige dicke Masse entsteht. Sie wird über Blumentohl und Tomaten gefüllt und der Auflauf 20 bis 30 Minuten gebacken. Man gibt eine gut gekochte Polenta aus Maisgrieß zu dem vortrefflichen Auflauf.

Kartoffel-Tomatenaufbau. Am Tage vor dem Gebrauch kocht man 1 Kilogramm Kartoffeln und reißt sie am folgenden Tage, gibt eine große geriebene Zwiebel, 10 geschälte, in Stücke geschnittene Tomaten, zwei in Milch geweichte Semmeln, die man nach dem Ausdrücken erst ganz fein reiben — am besten durch einen groben Durchschlag reiben — muß, Salz, Pfeffer, das Mark von drei weiteren Tomaten, ein Eigelb, einen Teelöffel Eierpulver und einen Eßlöffel geriebenen Kräuterkäse zu der Kartoffelmasse und zieht zuletzt den steifen Schnee des Eiweiß durch. Man füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Semmelkrumen, bäckt sie lichtbraun und gibt sie mit grünem Salat oder Bohnensalat zu Tisch.

Sauerkrautspieß mit Tomaten. 1 Kg. Sauerkraut überbrüht man mit kochendem Wasser, drückt es aus, lodert es gut mit einer Gabel und kocht es mit Kümmelkörnern, Apfelscheiben in Wasser mit einer Beigabe von etwas Apfelmehl langsam gar, wobei die Flüssigkeit ganz einsmoren muß. Unter das fertige Sauerkraut rührt man den Brei von sechs schönen, im eigenen Saft gar geschmorten und durchgeseihten Tomaten und 500 Gr. kleine, für sich gekochte Kartoffelstückchen. Außerdem bereitet man aus 200 Gr. dick ausgequollenen großen Graupen (im Selbstkocher ausquellen lassen) und 125 Gr. rohem Hackfleisch, einem Ei, geriebener Zwiebel, gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer einen Kloßteig, aus dem man kleine Klöße formt, die in kochendem Salzwasser gar ziehen müssen. Sie werden beim Anrichten als Kranz um das Sauerkrautgericht gelegt.

Tomaten, Bohnen und Rudein. 750 Gramm Tomaten schält man, schneidet sie in dicke Scheiben und schmort sie mit einer kleinen geriebenen Zwiebel und wenig Zitronensaft weich. 250 Gramm feingehackte Rudein kocht man in Salzwasser gar und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auch 500 Gramm feingehackte grüne Bohnen kocht man für sich weich. Man mischt alle drei Zutaten miteinander, füllt die Mischung in eine eingefettete Form, verquirlt ein viertel Liter Milch mit 2 Teelöffel Eierpulver, gießt dies über die Speise und bäckt sie 20 bis 25 Minuten. Man trägt das Gericht in der Form auf und gibt kleine Bratkartoffeln dazu.

Gefüllte Tomaten mit Pilzen. Die Tomaten müssen glatt und möglichst gleich groß sein, man schneidet einen Deckel ab und höhlt sie behutlich aus. Frische Pfefferlinge oder andere Pilze schmort man nach dem Putzen im eigenen Saft mit etwas gehackter Petersilie und dem ausgehöhlten Tomatenmark

weich, nimmt die Pilze aus dem Saft, wlegt sie gröblich und füllt sie in die Tomaten. Die Pilzbrühe wird gebunden und ein wenig davon in jede gefüllte Tomate gegeben, die übrige Brühe füllt man in eine flache Pfanne, stellt die gefüllten Tomaten hinein, bestreut sie leicht mit Semmelkrumen und bäckt sie im Ofen bei mäßiger Hitze lichtbraun. Man richtet die einzelnen Tomaten auf Schwarzbrotstücken an, die man mit dem Bratenfett der Tomaten vorher bestreicht.

Die Bereitung von Tomatensuppe und Tomatentunkte dürfte meinen Leserinnen bekannt sein, so daß ich zu dem vielseitigen Einmachen der Tomaten übergehen kann. Tomaten lassen sich, wenn sie ganz frisch und fest sind, aber dabei doch vollständig reif, einfach roh in Steinöpfe wie Salzgurken einmachen. Man packt sie — aber ohne Dill — in die Töpfe, kocht 4 Liter Wasser und 1/2 Liter Essig mit 200 Gr. Salz auf, läßt es abkühlen und gießt es über die Tomaten. Sie werden mit Brett und Stein leicht beschwert und öfter nachgesehen, die weiße Schicht muß dann entfernt und, wenn es nötig ist, etwas frische Salzlake nachgefüllt werden. Als eine Beigabe zu Bratkartoffeln und Fisch sind eingelegte Würztomaten sehr zu empfehlen, wobei man die reifen Tomaten abwäscht, mehrere Male leicht durchwäscht und dann schichtweise, mit Salz leicht durchstreut, in einen Steintopf legt, in dem sie zwei Tage unberührt stehen bleiben müssen. Dann werden sie abgetrocknet und in kleine Gläser mit Zwiebelscheiben und Selleriewürfelchen gegeben, Essig mit Pfefferkörnern, Nelken und etwas Zucker aufgeteilt und der ausgebrückte Saft von ein bis zwei der eingesalzenen Tomaten zugefügt. Man gießt den Würzessig durch ein feines Sieb auf die Tomaten und überbindet sie mit Pergamentpapier. Zur Bereitung von Tunkten und Suppen macht man Tomatenbrei für den Winter ein. Die reifen Tomaten werden dazu in beliebige Teile zerbrochen, zugebedt in einem feuerfesten idonen Geschirre drei Stunden in einem mäßig heißen Bratofen gestellt und dann durchgeseiht. Das wässrige Mus wird in saubere trockene Flaschen gefüllt, die man mit einem Wattestopfen aus feinstreier Watte gut verschließt, worauf man den Tomatenbrei 45 Minuten bei 90 Grad Celsius sterilisiert. Sehr praktisch sind auch die Tomatenstücke, die man im Winter zu allerhand Gerichten verwenden kann, bei denen die Tomaten in Scheiben oder Stücken verwandt werden sollen. Man schichtet dazu die in Viertel geschnittenen Tomaten so dicht und eng wie möglich in beliebige Gläser und übergießt sie mit kaltem abgekochtem Wasser. Die Gläser erhalten den praktischen Eiweißverschluss, für den man für jedes Glas zwei passend zurechtgeschnittene Papierblätter schneidet, die man einzeln leicht mit rohem ungeschlagenem Eiweiß bestreicht und übereinander fest auf den Glasrand drückt. Dann stellt man die Gläser in ein Wasserbad und kocht die Tomatenstücke 40 Minuten. Nach dem Erkalten ist der Verschluß so hart wie ein Trommelfell und schließt den Inhalt völlig luftdicht ab. Die Tomatenstücke lassen sich beim Gebrauch mit einiger Vorsicht leicht schälen und können dann auf die verschiedenste Art verwandt werden. Aber auch ein süßer Brotaufstrich läßt sich allein aus Tomaten oder auch in Verbindung mit anderen Früchten bereiten. Man kann sowohl ein Tomatenmus aus reifen, aber auch aus den letzten, nicht gereiften, also noch grünen Früchten herstellen. Zu dem Tomatenmus aus reifen Früchten zieht man die Tomaten ab. Am leichtesten und völlig ohne Verlust an Frucht geschieht dies Abziehen, wenn man die Tomaten einen Augenblick in kochend heißes Wasser und darauf sofort in kaltes Wasser taucht, man kann die Haut dann glatt abziehen. Die geschälten Tomaten werden mittig durchgeschnitten, mit spitzen Messern die Kerne entfernt und etwaige harte Stellen, die sich meist am Stiel befinden, herausgeschnitten, worauf man die Tomaten in Stücke schneidet. Auf 2 Kg. Tomaten nimmt man ein Liter Wasser, kocht die Früchte weich, gibt auf jedes Liter 500 Gr. feinen Zucker, etwas dünn abgeschälte Zitronenschale und den Saft einer Zitrone und kocht unter Rühren ein Mus davon. Dieses Mus ist besonders fein, einfacher und doch wohlschmeckend ist dies Mus nach folgender Bereitungsweise. Die enthäuteten Tomaten werden von den Kernen befreit, auf 1/2 Kg. Tomatenfleisch 300 Gr. Zucker genommen und unter Rühren ein steifes Mus davon gekocht. Sehr praktisch ist ein Tomatenmus mit Wurzeln, wobei man zwei Drittel Wurzel und ein Drittel Tomaten rechnet. Die gepuhten Wurzeln zerschneidet man, kocht sie in Wasser weich, läßt sie abtropfen und streicht sie durch. Die abgezogenen, ent-

fernten Tomaten schneidet man in dicke Scheiben, kocht sie unter Rühren ohne Wasserzugabe so weich, daß man sie durchstreichen kann und mischt sie mit dem Wurzelbrei. Zu 1 Kg. des gemischten Fruchtbreies braucht man 200 Gr. Zucker, etwas pulverisierten Ingwer und den Saft einer Zitrone, aus diesen Zutaten kocht man unter Rühren ein dickliches Mus. Tomatenmus läßt sich außerdem auch noch aus halb weichgekochtem, durchgeseihtem Kürbis und reifen, wie angegeben vorgeordneten, gekochten und durchgeseihten Tomaten bereiten. Als Gewürz ist feingestoßene Vanille, Zitronenschale und Zitronensaft zu nehmen.

Man kann endlich auch scharfe Tunkte von Liebesäpfeln bereiten, die man aufbewahren kann. Man stellt reife Tomaten über Nacht im Steingutgeschirre in einen beinahe ausgekühlten Ofen, sie sind dann am folgenden Morgen völlig weich ohne daß sie jedoch zerplatzt sind. Dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen, auf jedes halbe Kilogramm des Fruchtbreies 15 Gr. geschälte, feingehackte Schalotten, 30 Gr. Salz, 30 Gr. weißen Pfeffer und ein Viertel Liter Weineisig genommen und dies alles gekocht, bis die Masse die Verdicktheit dicker Sahne zeigt. Nach dem Auskühlen füllt man die scharfen Tunkte in trockene kleine Flaschen, die man gut verkorkt und luftdicht aufhebt. — Es gibt außer dieser ganz scharfen Tunkte auch eine süßscharfe Tunkte, die aber Zucker verlangt, deren Bereitung in diesem Jahre daher nicht angebracht erscheint; ich gebe daher die Vorschrift nicht. Zum Schluß aber noch eine Vorschrift für eine amerikanische Tomatentunkte zum Aufbewahren. Für diese schneidet man zwei Liter reife Liebesäpfel in Scheiben, legt sie mit 125 Gr. dazwischen gestreutem Salz in einen Steintopf, in dem sie 24 Stunden ruhig stehen bleiben müssen. Der Saft, der sich inzwischen gebildet hat, wird abgeseigt und mit 125 Gr. geschälten Schalotten und einigen Körnern spanischen Pfeffers kurze Zeit gekocht. Inzwischen streicht man die Tomaten durch ein feines Sieb, gibt das Mark zu dem Saft und kocht alles eine halbe Stunde. Man gießt die Tunkte heiß in trockene, vorher erwärmte Flaschen, die man nach dem Erkalten des Inhaltes gut verkorkt und verlackt. Man muß diese Tunkte kühl, trocken und dunkel aufbewahren. Die scharfen Tunkte werden beim Gebrauch den verschiedenen Speisen und Tunkten, die man damit würzen will, teelöffelweise zugelegt, damit die Gerichte nicht zu scharf schmecken. Diese Tunkte sind aber für die fettarme Zeit sehr empfehlenswert.

Damit muß ich heute diese Plauderei schließen, gar manche Fragestellerin ist ohne Antwort geblieben, einigen werde ich direkt antworten, wenngleich dies immer recht schwierig ist und vor allem jetzt, da ein böser Rheumatismus im rechten Arm boshafterweise auch noch mich sehr plagt und mir das Schreiben zur Plage macht. Aber ich möchte doch nicht meine Bretreuen zu bitter enttäuschen.