

### Die Fabrik in der Küche.

Hausbier. — Hausseife. — Hauseffig.

Unsere Hausfrauen haben im Kriege unendlich viel gelernt. Oft hört man die Aeußerung, daß man im Frieden viel Geld hätte ersparen können, wenn man gewußt hätte, wie viel bei einzelnen Gerichten weggelassen werden kann, ohne daß der Geschmack wesentlich darunter leidet. Es wird ohne Fett gekocht oder ohne Eier, manchmal fehlt beides, und doch geht es.

Aber damit nicht genug: die sorgende Gattin und Mutter mußte nicht nur lernen, mit einem Nichts noch etwas halbwegs Genießbares auf den Tisch zu bringen, sie mußte selbst die Erzeugung von Artikeln in die Hand nehmen, die sonst fabrikmäßig hergestellt werden. Es paßte der Frau nicht, wenn der Mann schon nach kaum einer Stunde, die er nach dem Bureau seiner Familie widmete, unruhig wurde und forteilte, nur um irgendwo um teures Geld ein Glas Bier fragwürdiger Qualität aufzutreiben. Sie überlegte, ob es nicht möglich wäre, das Bier selbst herzustellen, und es gelang wirklich. Das Rezept hierzu ist sogar sehr einfach. Man nimmt — in diesem Falle kann man die Ingredienzen noch wirklich nehmen — 16 Liter Wasser, 40 Deka Malzkaffee, 45 Deka Zucker, 2 Deka Hopfen und läßt diese Mischung vom Beginn des Siedens an durch drei Stunden kochen. Bei Beginn des Kochens rührt man noch zwei Deka Germ hinein. Nach drei Stunden läßt man das Gebräu kalt werden, entfernt den Schaum von Zeit zu Zeit, seigt dann die Flüssigkeit durch ein Tuch und zieht das nun fertige Bier in Flaschen ab. Die Flaschen müssen gut verkorkt werden, was bei dem gegenwärtigen Korkmangel nicht ganz einfach ist. Die Stoppeln werden am besten zugebunden. Es empfiehlt sich, vor dem Genuß das Hausbier etwa eine Woche stehen zu lassen. Gut gekühlt, schmeckt der Hausstrunk dann vorzüglich, mindestens ebenso gut, wie die jetzt im Handel noch vorkommenden teuren Flaschenbiere.

Außer der Brauerei wurde in manchem Haushalt eine Seifensiederei und eine Essigfabrik eingerichtet. Mit der heute normierten Kriegsseife kann nach dem Urteil vieler Hausfrauen die Wäsche einfach nicht gewaschen werden. Abgesehen davon, daß die paar Stückchen Seife nicht ausreichen, ist auch die Qualität minderwertig. Dafür kostet ein Kilogramm vier Kronen, gegenüber siebenzig Heller, die eine Friedensseife von vorzüglicher Beschaffenheit kostete. Also eine Hausseife muß erzeugt werden. Aber wie? Auch eine sehr einfache Sache. Es genügt ein Kilogramm Knochen, gleichgültig, ob gekochte oder rohe, ein halber Liter Augeneffenz, ein Liter Wasser, ein Viertelkilogramm Pottasche oder vier Pakete „Frauenlob“. Alle diese Substanzen müssen sechs Stunden lang kochen. Dann wird das Gemisch durchgeseiht und in einem Gefäß kaltgestellt. Die nun fertige Seife wird in Stücke geschnitten und trocknen gelassen. Das Erzeugnis übertrifft an Güte alle Kriegsseifen, kommt wesentlich billiger und kann naturgemäß doch in halbwegs erforderlicher Menge hergestellt werden. Es gibt Hausfrauen, die schon an respektable Vorräte selbsterzeugter Seife mit Stolz zeigen, mit besonderer Betonung des Umstandes, daß die Seife nicht gehamstert, sondern Eigenfabrikat sei.

Zum Schluß noch die Hauseffigfabrik. Essig ist bekanntlich ebenfalls ein Ding, das nirgends zu haben ist. Und doch, wie leicht hätte in den Haushaltungen Essig, der so schwer entbehrt wurde, hergestellt werden können, wenn nicht vieles weggeworfen worden wäre, was noch immer wertvoll ist. Um Essig zu erzeugen, nimmt man einen Liter Wasser und gibt Apfelschalen und Apfelselgehäuse hinein, dann für einige Heller Germ und setzt, wenn möglich, einige Tropfen Essig zu. Nach einigen Wochen ruhigen Stehens hat sich eine Flüssigkeit gebildet, die ganz gut als Essigerjak verwendet werden kann.