

28.7.1914 13

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Die hauswirtschaftlichen Plaudereien haben im Laufe der Kriegsjahre ganz ihre ursprüngliche Fassung eingebüßt, sie sind zu einer Beratungsstelle der Haus- und Küchennöte der „Rundschau“-Leserinnen geworden, und sie werden diese Kriegseigenart wohl auch behalten, so lange die Ernährungs- und hauswirtschaftlichen Schwierigkeiten anhalten. Ich schreibe dies aus der Zahl der nicht abbrechenden Fragebriefe, die immer von neuem anwachsen, wenn ich denke: das nächste Mal habe ich alle Fragen beantwortet. Da die Antwort auf die Fragen aber in den meisten Fällen für alle Leserinnen Bedeutung hat, so darf mich der für mich dadurch festgelegte Weg nicht trüben, vielleicht sind sogar die Antwortplaudereien zeitgemäßer, als wenn ich mir das Thema für sie wählen könnte.

Heute liegen vorerst mehrere Briefe vor mir, die nach der Bewertung unreifer Tomaten fragen, die bei dem großen Tomatenreichtum dieses Jahres noch an den Tomatenpflanzen viel zu finden sind. Wer diese Tomaten — sofern es sich um große, wohlgebildete Früchte handelt — nicht nachreifen lassen will, kann sie auf die folgenden Weisen ausgezeichnet verwenden. Für große Früchte rate ich das Nachreifen an, aber man soll sie nicht in die Sonne legen zu diesem Zweck, dort werden sie zwar rascher rot, aber ihre Schale wird auffällig zäh. Besser ist es, sie weit ausgebreitet, so daß keine Frucht die andere berührt, zwischen zwei Wolldecken oder Wolltüchern an einen mäßig warmen Ort zu legen; zwischen diesen warmen Hüllen reifen die Tomaten sehr gleichmäßig und schön. Man kann die unreifen Tomaten auch ganz allmählich nach einander nachreifen lassen. Dazu muß man sie aber an den Stengeln sitzen lassen und die ganz kleinen oder irgendwie beschädigten Früchte abschneiden. Man legt sie nun auf eine Obsthorde oder eine große Dörre und stellt sie an einen kühlen Ort. Will man Tomaten nachreifen lassen, hängt man die mit Früchten besetzten Stengel an eine Leine über dem Kochherd in der Küche auf; in dieser feuchtwarmen Luft schmelzen sie wieder an und werden bald rot und reif. Man kann auf diese Weise bis in den Dezember Tomaten nachreifen lassen, allerdings schmecken die letzten Früchte nicht mehr so aromatisch.

Unreife, süß eingemachte Tomaten. Man nimmt Speise, eine würzige Marmelade und eine würzige Beigabe zu Schalkartoffeln bereiten.

Unreife süß eingemachte Tomaten. Man nimmt dazu die kleinsten Tomaten, etwa walnußgroße Früchte, kocht sie in Wasser, bis man sie durchstechen kann, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, übergießt sie mit Essig und läßt sie damit eine Nacht stehen. Sie müssen auf einem Sieb abtropfen. Auf 500 Gr. Tomaten säuert man 300 Gr. Zucker, gibt etwas gepulverten Ingwer, Nelken, einige Stücke Zimt hinzu und kocht die Tomaten darin eine Viertelstunde. Die Tomaten werden in Gläser gefüllt, der Saft dicklich eingekocht und erkaltet darüber gegossen, sie schmecken wie Reineclauden.

Würzige Tomatenmarmelade. Die unreifen Tomaten werden weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Auf 1 Kg. Tomaten nimmt man 1 Kg. Äpfel und 125 Gr. Zwiebeln, schält beides, reibt es durch die Fleischmaschine und mischt es mit Tomaten. Dazu gibt man 1/2 Tasse Essig, etwas Mostich, Salz, Zucker, wenig feinen Zimt und Nelken und etwas feinen Pfeffer. Man kocht auf bekante Weise eine dicke Marmelade von der Masse, füllt sie in Gläser und bindet sie zu. Dieses Mus schmeckt sehr gut abends als Ausstrich zum deutschen Waldkräutertee.

Würzige Tomatenbeigabe zu Kartoffeln in der Schale. 2 1/2 Kg. Weißkohl schneidet man ganz feinstreifig, 2 Kg. unreife Tomaten und zwei Zwiebeln schneidet man ebenso fein, durchstreut die Mischung mit 4 Eßlöffeln Salz und läßt sie damit über Nacht stehen. Man gießt die sich bildende Flüssigkeit ab, bringt die Masse mit 1 Liter leichtem Essig, 200 Gr. Zucker, einer roten Pfefferschote, 10 Körnern Nelkenpfeffer und etwas Senfsamen ins Kochen und kocht das Ganze langsam 45 Minuten. Man füllt es in kleine Steingutgefäße und bindet sie zu. Diese Beigabe hält sich monatelang.

Von den unreifen Tomaten dürfte dann wohl keine Frucht unausgenutzt bleiben. Viel Sorge und Nachdenken macht, nach den 10 Briefen zu urteilen, den Hausfrauen das Aufheben von Rot-, Weiß- und Wirsingkohl für den Winter, damit in diesem gemüßarmen Jahr die wenigen Kohlköpfe, die erstanden oder geerntet werden, tunlichst lange haltbar bleiben. Man kann Kohl in jedem trockenen, frostfreien Raum aufheben, und zwar soll man ihn so spät wie möglich einnehmen, wenn man ihn selbst erntet, nach dem Abschneiden noch einige Tage im Freien gut abtrocknen lassen. Auf Vottengestellen, damit die Luft gut hindurchstreichen kann, wird der Kohl, mit der Schnittfläche nach oben aufgestellt, wobei man nicht zu viel Außenblätter entfernen darf, denn die äußeren harten Blätter schützen am besten vor Fäulnis. Kellerräume sind fast immer zu feucht, zu dunnig und zu warm zum Aufheben, der Hausboden oder eine luftige Dachkammer ist viel besser geeignet. Man legt hier, da die Frostgefahr doch immer nicht ausgeschlossen ist, die Kohlköpfe am besten in zwei oder drei Schichten übereinander in flache Körbe oder Kisten, die man, wenn Frostgefahr droht, einhüllen, aber wenn der Frost schärfer wird, leicht in einen anderen kühlen, aber frostfreien Raum tragen kann. Nur ganz ausgewachsene, feste Köpfe aber kann man auf diese Weise aufheben, kleine nicht ausgereifte welfen zu schnell, sie müssen mit der Wurzel in Sand eingeschlagen werden, die Außenblätter dem Kohl belassen, dieser aber wäch-

lich durchgeputzt und möglichst rasch verbraucht werden. Für das Aufheben im Freien, das sogenannte Einmieten, brauche ich hier wohl keine Einleitung zu geben, da meine Fragewinnen vom Aufheben im Hause nur redeten.

Nach Kürbisbratlingen und Verwertung von Kürbiskernen fragt mich Frau v. M. in D. Zu den ersten kocht man 500 Gr. Kürbis weich und streicht ihn durch, reibt 500 Gr. rohe Kartoffeln und mischt beides, gibt etwas Eierfah, Mehl und Salz hinzu und gibt von der Masse löffelweise in eine Pfanne mit etwas Fett. Man bräut die Masse etwas breit und brät sie auf beiden Seiten lichtbraun. Kürbiskerne können als Mandelfersah dienen. Die Kerne müssen groß und ausgereift sein, man wäscht sie, trocknet sie in gelinder Wärme und entfernt die Außenschale. Der Innenteil wird zerleinert und an Stelle von Mandeln verwandt.

Einen einfachen, aber nur eine Woche haltbaren Kochkäse kann man — dies als Antwort für K. H. D. — aus dem frischen käuflichen Quark herstellen. Man bindet 1 Kg. Quark fest in ein Tuch und läßt ihn gut abtropfen, damit die wässerigen Bestandteile tunlichst entfernt werden. Man stellt ihn dann an anderen Tage in einer Schüssel an einen mäßig warmen Ort, rührt täglich um, bis der Käse reif und gelb ist, was etwa 8 Tage dauert. Auf 500 Gr. solchen Käse nimmt man knapp 1/2 Liter Milch, 30 Gr. Butter, etwas Salz und Kümmel. Man rührt die Masse kräftig auf hellem Feuer, bis sie einmal aufkocht, dann muß man sie sofort in kleine, schon bereitstehende Kröpfchen füllen.

Den einfachen Kartoffelpudding, liebes Förstertöchterchen, habe ich schon im vorigen Jahr gebräut, da es jetzt aber so reichlich Kartoffeln gibt, wiederhole ich die Vorschrift hier zu Ruh und Ironnen auch der Leserinnen, die sie noch nicht kennen. 2 1/2 Kg. Kartoffeln kocht man, schält sie, reibt sie und vermischt sie mit 250 Gr. Mehl oder Gries, Zitronenschalen und Saft einer Zitrone, Salz und einem Backpulver. Die Masse wird in eine vorgereinigte Puddingform gefüllt, 30 Minuten angekocht und 2 Stunden in die Kochliste gestellt. Man bäut den Pudding danach, wenn möglich, noch 15 Minuten über, stürzt ihn und gibt geschmorte Äpfel oder eine Fruchtstücke dazu.

Sellerieblätter lassen sich ganz ausgezeichnet trocknen, fein pulverisieren, mit feingeriebenem erhitzten Salz mischen und so in fest schließende Gläser füllen. Man verwendet dies Selleriefah an Kartoffelspeisen und Suppen verschiedener Art. Man kann die getrockneten Blätter auch für sich nur gröblich zerleinern und in kleinen Dösen aus Pergamentpapier aufheben.

Verschiedene Anfragen erhalte ich über die Anwendung von Nährhefe, über die ich auch schon mehrere Male früher berichtet habe. Die anfänglich käufliche Nährhefe ist schon lange verschwunden, eine neue Art Nährhefe dafür erschienen, die aber nicht entfernt so wohlschmeckend ist. Man wird, wenn man diese Nährhefe erst zu spät oder zu reichlich zusetzt, finden, daß die Speisen unangenehm schmecken. Auf 1 Liter Essen soll man nicht mehr als 5 Gramm Nährhefe nehmen und diese mindestens eine Stunde mitkochen lassen. Vorzuziehen ist meines Erachtens aber entschieden der Hefenährertrakt von Apotheker Stock aus Bernstadt, Schlieben, er ist allerdings teurer aber gibt den Speisen wirklich einen kräftigen und trefflichen Geschmack.

Zwei jungen Hausfrauen, welche die Vorschrift zu einer Kohlkugel wünschen, wird die nachfolgende Vorschrift Erfüllung des Wunsches bringen. Man nimmt einen Kopf Weißkohl, schneidet ihn klein, kocht ihn in Salzwasser weich (Kochliste) und drückt ihn dann gut aus. Er wird feingehackt und mit 375 Gramm vorher ebenfalls weichgekochten, kleingebrochenem und gut abgetropften Nudeln vermischt. Man gibt 1/2 Paket Eierfah, Muskat, geriebene Zwiebel und etwas gehackte Petersilie daran und füllt die Masse in eine glatte runde, vorher eingesetzte Form. Im Wasserbade muß die Kohlkugel eine Stunde kochen. Sie wird gestürzt und mit einer Tomatentunte überfüllt.

Fast ein Duzend Briefe enthält dieselbe Anfrage: Wie bereitet man selbst Kartoffelkloßen? Dazu werden die Kartoffeln mit der Schale gekocht, abgezogen und völlig erkalten gelassen, bevor man sie auf dem Reibeisen reibt. Nur die hinter das Reibeisen fallenden Kartoffelkloßen werden verwendet, sie werden mit einer großzinkigen Gabel auf weißes Papier gebracht und auf ein passendes Blech geschoben. In einem sehr gelind warmem Ofen werden sie getrocknet, wobei man sie des öfteren mit einer großen Fleischgabel umwendet, bis sie trocken und hellgelb sind. Man hebt die Kartoffelkloßen hängend in leichten Säcken auf. Aus den Kloßen kann man Suppen kochen, sie als Einlagen für Suppen verwenden oder auch zum Verbilden von Gemüsen, Suppen und Tunken benutzen. Aus den Kartoffelkloßen kann man auch Kartoffelgries herstellen, man zerdrückt dazu einfach die getrockneten Kartoffelkloßen mit dem Rollholz zu gewünschter Feinheit. Auch der Kartoffelgries wird hängend in Säcken aufbewahrt und zur Herstellung von Suppen verwendet.

Frau Dr. M. in Hannover kann Birnen sehr gut mit benzoesäurem Natron einmachen. Man nimmt auf 4 Kg. geschälte und halbierte Birnen 1/2 Liter Wasser, in dem man 250 Gr. Zucker löst. Darin kocht man die Birnen langsam weich, läßt drei Cozett-Tabletten (Bezugsquelle Fr. Schmidt, Hannover, Große Düwelfstraße) in 1 1/2 Eßlöffeln lauem Wasser und rührt es unter die fertigen Birnen, sowie sie vom Feuer kommen, füllt sie gleich in vorgewärmte Gläser und bindet sie mit Pergamentpapier zu, das man vorher durch eine dünne Gelatinelösung gezogen hat.

Zwei glückliche Hausfrauen, die aus dem Felde Butter geschickt und — sie auch wirklich erhalten haben, fragen an, wie sie diese Butter am besten haltbar machen können. Nach Versuchen von Professor Dr. Paul kann man Butter auf mindestens ein Jahr frisch erhalten, wenn man das eigentliche Butterfett von seinen Begleitstoffen trennt. Man stellt die Butter in sauberem Gefäß in ein zweites Gefäß mit Wasser, das höchstens 45 Grad C. Wärme hat, darin muß die Butter schmelzen und sich absetzen, worauf man das Butterfett ganz behutsam in ein angewärmtes Gefäß gibt. In einer sauberen Pfanne erhitzt man für jedes Pfund geschmolzenes Butterfett 30 Gr. Salz so lange, bis es nicht mehr knistert, läßt es lauwarm abkühlen und schüttet es in das warme Butterfett, das mit dem Salz in der Kochliste 2 bis 3 Stunden stehen bleiben muß, damit es flüssig bleibt. Nach Ablauf dieser Zeit rührt man das Fett gut um und füllt es in saubere, innen ganz trockene Weinsflaschen bis nahezu an den Stopfen. Die Flaschen müssen durch einen Trichter an warmem Ort gefüllt werden, damit das Fett nicht erstarrt, und füllt die Flaschen mit einem trockenen Korken zu. Die Butter wird an kühlen Ort aufbewahrt. Beim Gebrauch erwärmt man die Flaschen im Wasserbade von 45 Grad Celsius und wärmt gleichzeitig in einer doppelt so großen Flasche 15 Gewichtsteile aufgelöste Trockenmilch, zu der man dann 85 Gewichtsteile Butterfett gibt. Man mischt beides durch gründliches Schütteln während 2 bis 3 Minuten und läßt die Mischung in dünnem Strahle in eiskaltes Wasser fließen, das während des Einflusses durch Rühren von zweiter Hand in Bewegung gehalten werden muß. Die Butter erstarrt alsbald, sie wird abgeseiht, zusammengeknetet und dann wie frische Butter verwandt.

Drei verzagte Hausmütterchen klagen mir in beweglichem Ton, daß ihre gedörrten Äpfel und Birnen ganz trocken und hart geworden sind und bitten um Angabe, wie man schönes Dörrobst erzielt. Das gibt es nur von guten Sorten, die Aussicht, daß man alle minderwertigen Sorten zum Dörren nehmen kann, ist irrig, sie liefern nie gutes Dörrobst. Man nimmt also gutes Obst, wäscht es und schält es sorgsam und stellt es unzerhackt mit dem Stiel nach oben in weite und nicht zu hohe irdene Gefäße dicht nebeneinander. Auf den Boden der Gefäße gießt man etwas Wasser, bedeckt die Früchte mit den Schalen und stellt sie in einen warmen, aber nicht zu heißen Backofen. In diesem bleiben sie bei gleichmäßiger Temperatur, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Strohhalm bis zum Kernhaus durchstechen kann. Man legt sie behutsam zum Abtropfen auf Siebe, legt sie auf Dörren und trocknet sie auf bekante Weise, bis sie völlig trocken sind. Die Dörfrüchte werden beim Gebrauch über Nacht eingeweicht und mit dem Weichwasser gekocht. Sie liefern ein köstliches Dörrobst.

Die Erdbirnen oder Erbschoden sind sehr wohlschmeckend, ich kann sie den Leserinnen, darunter den beiden Fragefrauen, zur Verwertung in der Küche nur warm empfehlen. Sie lassen sich auf verschiedene Weise bereiten. Besonders gut schmeckt eine Erdbirnenuppe. Man kocht 1 Kg. Erdbirnen und 500 Gr. Kartoffeln weich, streicht beides durch und schneid es mit einer kleinen geriebenen Zwiebel in etwas Zeit durch. Die Masse wird mit 1 Tasse kochender heißer Magermilch und 1 Liter Brühwürfelbrühe zu leicht gebundener Suppe gekocht, die man mit Salz, Pfeffer und etwas Mustard abschmeckt und mit etwas Eierfah abzieht.

Erdbirnen mit Kräutern. Die geschälten Erdbirnen schneidet man in Scheiben, kocht sie kurz auf und legt sie dann in leichtes Essigwasser mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Salz, in dem sie eine Stunde liegen bleiben. Die Beize seigt man durch, gibt reichlich fein gehackte Kräuter daran und vermengt die Erdbirnen-scheiben mit Scheiben von gekochtem Sellerie und gekochten roten Beeten vermischt damit. Erdbirnen mit Tunte. Die vorgereinigten Erdbirnen kocht man in Brühwürfelbrühe gar und gießt die Brühe dann ab. Man reibt einige rohe geriebene Kartoffeln an die Brühe, damit sie fämgig wird, kocht sie gut damit durch und giebt ein walnußgroßes Stück Butter und ein Eiweiß an die Tunte, in der die abgetropften Erdbirnen-scheiben 10 Minuten durchziehen müssen, aber nicht kochen dürfen. Gebratene Erdbirnen. Die geschälten Erdbirnen kocht man in Salzwasser ganz gar, läßt sie abtropfen und brät sie in großer Pfanne in etwas Fett goldbraun.

Frau Margaret, die so gern eine „Kriegschaumtunte“ für den selbstgeernteten Blumenkohl haben möchte, kann eine solche folgendermaßen bereiten: 50 Gr. Gries oder Kartoffelmehl rührt man mit 1/2 Liter abgekühltem Blumenkohlkochwasser glatt, so daß ein dicklicher Brei entsteht. Ihm setzt man etwas Zitronensaft, 1 Ei und 20 Gr. Butter zu und schlägt dies im Wasserbade dick schaumig. Sowie ein dicker Schaum entstanden ist, richtet man den Blumenkohl auf heißen Schüsseln an und übergießt ihn mit der Schaumtunte.

Kartoffelgulasch ist ein mit Kartoffeln gestrecktes Fleischgericht. Zu diesem kocht man 1 1/2 Kg. Kartoffeln in der Schale halb gar und schneidet sie nach dem Abziehen in Scheiben. In 50 Gr. erhitztem Fett brät man drei feingeschnittene Zwiebeln hellgelb, gibt einige Kümmelkörner, Salz und die Kartoffelscheiben hinzu und fügt 40 Gr. mit Magermilch und Brühwürfelbrühe glatt gerührtes Mehl zu. Die Kartoffeln müssen langsam 10 Minuten ziehen. Inzwischen hat man 150 Gr. rohes Fleisch gewiegt, dies mischt man unter die Kartoffelscheiben, läßt sie an heißer Herdelle etwa 10 Minuten ziehen und würzt das Gericht zuletzt mit etwas Paprika.