

12. II. 1914

64

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Vor mir liegen noch eine Reihe Zuschriften mit Fragen, die ich noch nicht beantworten konnte, von denen manche inzwischen wiederholt wurden und dabei mit dem schmerzlichen Ausruf begleitet wurden: „Wir wurden ganz vergessen!“ Das ist aber nicht der Fall, nur ist die Fragenfülle sehr groß und der Platz für die Antworten nicht mehr so unbeschränkt zur Verfügung. Das letztere will eine bitterböse Leserin allerdings nicht wahr haben — für die hauswirtschaftlichen Plaudereien, von denen sie meint, sie wären für die Hausfrauen das Wichtigste jetzt. Eine doch wohl große Ueberschätzung der Plaudereien und Vertennung unserer „Täglichen Rundschau“, was würden die vielen Leser wohl dazu sagen? Dieser selben Leserin muß ich auch sagen, daß ich nicht glaube, daß die aus den Bedürfnissen der Zeit herausgewachsenen Plaudereien auch in Buchform von der „Täglichen Rundschau“, wie sie es heißt, herausgegeben werden können. Die meisten oder doch ein großer Teil meiner in den Plaudereien verstreuten Kriegsvorschritten aber ist im Kriegsbuch von Luise Holle enthalten, das jetzt in 5. Auflage gerade erschienen ist (Belhagen u. Klasing Verlag) und auch nicht unerschwinglich ist, da es 2 M. kostet. Damit dürfte meinen vielleichten Lesern und Freundinnen geholfen sein.

Die Kohlstanien lassen mich augenblicklich nicht zur Ruhe kommen, von ihnen und ihrer Verwendung wollen vier Leserrinnen — und Leser wissen. Sogar ich weiß, geben Kohlstanien ein ganz vorzügliches Futter im Frühjahr für Ziegen. Zu diesem Zwecke müssen sie aber entbittert werden. Dazu werden Kohlstanien nicht getrocknet, sondern, sobald sie aus der Schale fallen, in nicht zu hohen Haufen ausgebreitet, mit etwas Laub bedeckt und so im Freien liegen gelassen, bis sie im Frühjahr zu keimen beginnen. Dann werden Kohlstanien, die alles Bittere verloren haben, roh zerschnitten und verfüttert. Getrocknete Kohlstanien geben ein gutes Mehl, das aber für Nützlinge nicht zu gebrauchen ist. Wohl aber ist dieses Mehl ein ausgezeichnetes Liebmittel für Buchbinder- und Tapeziererzwecke, auch ein Stärkemittel für die Wäsche.

Auch noch Verwendung von Eichelkaffee werde ich gefragt, aus ihnen kann man einen Eichelkaffee bereiten. Die Eichel müssen völlig reif und gesund sein, sie werden von der Becherhülle befreit und an einem luftigen Ort dünn auseinander geschüttelt und oberflächlich getrocknet. Man kann dann die Schale leicht entfernen, worauf die Eichel in vier Stücke gesägt und mit siedendem Wasser übergossen werden. Nach einigen Stunden nimmt man sie aus dem Wasser und trocknet sie gründlich in warmem Wasser. Sie werden in Säcken aufbewahrt und im Kaffeebrenner wie rohe Kaffeebohnen hart braun geröstet und gemahlen, wobei man für jede Tasse Kaffee 5 Gr. gemahlene Eichel rechnet. Man kann den Kaffee aus Eichel gut auflösen, da er dann kräftiger schmeckt. Hier anschließen möchte ich für die Fragestellerinnen, die wieder einmal nicht ausgepaßt haben, noch einmal die Angabe der Verwendung von Mehlbeeren als Kaffeeersatz. Die Mehlbeeren — Früchte des Weiborns — werden gesöhnt und der Samen durch Auswaschen aus dem Fruchtfleisch gewonnen. Dieser Samen wird an der Luft getrocknet, dann in gelinder Wärme geröstet und trocken aufbewahrt. Man röstet den Samen in die Kaffee und mahlt ihn. Bemerken möchte ich hier noch, daß auch die Spargelstamen in gleicher Weise als Kaffeeersatz benutzt werden können.

Frau S. in Cassel, die mir eine Probe von Hirse einhandte, die sie aus Gattien bekommen hat, muß ich zu meinem Bedauern mitteilen, daß die gesandte Hirse Vogelfutter ist, daß man sie kaum für die Küche verwenden kann; bei einem vor Jahren gemachten Versuch ist das nicht gelungen.

Frau R. in Ulm kann an kühlem, dunklen Ort dänische sterilisierte Milch in Flaschen wohl ein Jahr halten, bei mir liegt sie schon so lange kühl und dunkel, und ist bislang tabellos. Sollte aber die eine oder andere Flasche doch sauer werden, so kann aus der gut verquirlten sauren Milch der bekannte treffliche Sauermilchpudding bereitet werden. Man kann aber auch die Milch zu Quark werden lassen und von diesem Quark Handläschen bereiten.

J. A. in Zehlendorf kann ein gut ausgebrühtes, getrocknetes und ausgegewaschenes, gebrauchtes Bierglas zum Einlegen von Sauergemüsen: Gurken, Sauerkraut, Sauerrüben ohne Bedenken gebrauchen. Kesselstein, verehrte Frau, dürfen Sie am Boden und an den Wänden Ihrer Kessel und Töpfe auf keinen Fall buiden; der Kesselstein ist ein sehr schlechter Wärmeleiter, die Erhitzung des Wassers braucht bis zur dreifachen Menge Brennstoff und Zeit als im Kessel, der diesen bösen Anlag nicht hat. Was das in unserer Zeit der Kohlenknappheit und der Gaseinsparung bedeutet, liegt offenkundig in dieser Tatsache. Der Kesselstein darf nicht etwa durch Abtragen mit dem Messer entfernt werden, weil man dabei die Emaille mit zerstört, sondern man legt den Kessel mit 1/2 Liter Wasser auf, dem man einen Eßlöffel Salzsäure zusetzt und kocht dies ein- bis zweimal auf. Der Kesselstein löst sich dabei allerdings nicht vollständig, aber er wird so zerstückelt, daß er durch nochheriges gründliches Ausspülen mit der Scheuerbürste leicht entfernt werden kann. Verhindern läßt sich leider der Kesselsteinanlag nicht, da jedes harte Wasser als Niederschlag seiner erdigen Unreinigkeiten, hauptsächlich Kalk- und Magnesiumsalze, ihn beim Kochen ablegt.

Frau K. in Dresden kann ich auch nicht trösten, denn der abschleimige Gummigeschmack, der von den mindertwertigen Erbsengummiringen herrührt, läßt sich von eingeweichten Gemüsen und Früchten leichter nicht entfernen.

Zwei Feldgraue, die mich fragen, wie sie Butter, die sie erhalten können, am besten und sichersten gut erhalten und staubfrei aufheben können, rate ich, sich ein Einmacheglas mit Deckel und gutem Gummiring zu verschaffen und darin die Butter auf folgende Weise aufzuheben. Die Butter wird in das Glas gedrückt, oben auf ein Stück weißes Papier gelegt, das die Butter ganz bedeckt; in die Mitte des Papiers legt man etwas locker zusammengefaltetes Löschpapier und erhebt den Glasdeckel, legt den Gummiring auf das Glas, zündet das Löschpapier an und bräut nun sofort den heißen Deckel fest auf das Glas. Wenn das Löschpapier als kleines Aschenhäuschen auf dem weißen Papier liegt, ist das Glas fest und sicher verschlossen. Auch Schmalz und fertig gekochte Speisereste, die man einige Zeit erhalten will, lassen sich auf diese einfache, erprobte Art längere Zeit frisch und gut erhalten.

Die Reismelde, die manche Leserin auf die große Anpreisung im Frühjahr angebaut hat, ist jetzt geerntet, aber ihre Verwendung ist naturgemäß den Hausfrauen unbekannt, das beweisen die verschiedenen Anfragen, die vor mir liegen. Die Reismelde muß vor dem Gebrauch entbittert werden, man muß sie zu diesem Zweck mehrere Stunden in kaltes Wasser legen, dann in frischem, dann mit etwas Milch, Zucker und Jod durchgekocht und wie Milchreis gegessen; sie kann auch mit geschmorten Apfelfstücken und Zucker, oder mit ausgequollenen Rosinen durchgemischt werden, endlich auch in Brühwürfelbrühe mit gekochter Zwiebel gekocht werden und in diesem Fall an Stelle von Brühwürfel treten.

Frau Hauptmann R. in Jüterbog und treue Leserin in Minden, die zu Vorschriften um Salzgebäd bitten, teile ich davon nachstehend eine Vorschrift mit. Salzbrötchen. 500 Gr. Mehl siebt man durch, gibt 1/2 Liter Magermilch, 10 Gr. Salz und 1 1/2 Pakete Backpulver daran und arbeitet alle Zutaten gut durcheinander. Kann man 25 Gr. zerlassene Butter zusetzen, verleiht man den Teig sehr. Der leicht durchgearbeitete Teig wird zu kleinen, länglichen Brötchen geformt, die man mit Milch bestreicht, mit Salz und einigen Kümmelförnern bestreut und auf ein vorgerichtetes Backblech legt. Sie werden in guter Mittelhitze etwa 30 bis 35 Minuten gebacken. Grazer Salzbrekeln. Aus 500 Gr. gesiebtem Mehl, etwas Salz, ein Paket Backpulver wird ein steifer Teig zukommengewirkt, aus dem man Streifen schneidet und aus diesen Brekeln formt. Sie werden nebeneinander in einen breiten, flachen Topf in kochendes Wasser

gelegt. Sowie sie oben kochen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, trocknet sie auf einem Brett einige Stunden, bestreicht sie mit Magermilch oder vorzugeschmittenem Ei, bestreut sie mit Salz und einigen Kümmelförnern und bäckt sie gottsgott. Salzstangen. Aus 40 Gr. Butter, 1/2 Liter kaltem Wasser, etwas Salz und Mehl wirt man einen geschmeidigen, ziemlich festen Teig zusammen, arbeitet etwas Backpulver durch und schneidet den Teig in kleine Stücke. Aus diesen rollt man fingerdicke, ziemlich lange Stangen, bestreicht sie mit Magermilch, bestreut sie mit Salz und einigen Kümmelförnern und legt sie nebeneinander auf ein eingefeitetes Blech, auf dem man sie in guter Mittelhitze goldbraun bäckt.

Eine Anfrage aus Wittenberg: „ob man nicht das Kraut der Mohrrüben verwenden könnte“, hat mich, da ich selbst einen Gemüsegarten besaß, veranlaßt, einen Versuch damit zu machen. Ich nahm zwei Drittel Mohrrübenkraut und ein Drittel grünen Winterkohl. Den grünen Winterkohl schnitt ich fein und kochte ihn ab, mischte ihn mit dem zerschnittenen Mohrrübenkraut und kochte beides zusammen in Brühwürfelbrühe 5 Minuten. Dann stellte ich das Gemüse 2 Stunden in die Kochflüssigkeit und schied es darauf durch. Ich mischte für sich gekochte Kartoffelstücken und 4 Eßlöffel voll in Fett gebratene Zwiebelwürstchen darunter, schmeckte mit Pfefferöl und etwas Zucker ab und erhielt ein sehr gut mundenbes Gemüsegericht. Wer etwas Speck hat und zuletzt ein paar Löffel gebratene kleine Speckwürstchen überstreuen kann, hebt den Geschmack dieses Kriegsgemüses sehr. Ich kann den Ruchschmeckerinnen einen Versuch empfehlen.

Kürbissterne, verehrte Hausfrauen, können, wie ich schon einmal an dieser Stelle erwähnte, Mandelersatz sein, wenn man die äußere Hülle entfernt, die Kerne dann sibt oder reibt und dann an Stelle von geriebenen Mandeln verwendet. Außerdem geben sie auch einen Kaffeeersatz. Dazu muß man die Kürbissterne sauber waschen, auf dem Feuer trocknen und mit etwas Salz in einer eisernen Pfanne und sehr geduldem Feuer trocken rösten, bis sie sich mahlen lassen. Die gemahlene Kürbissterne werden mit etwas Zichorie ausgebrüht, sie geben einen recht gut schmeckenden Kaffeeersatz.

Am Roggenmehl habe ich den folgenden falschen Butterkuchen schon wiederholt gebacken und die Zweiflerinnen aus Hausfrauentreuen überzeugt, daß sich auch aus Roggenmehl ein guter Festtageluchen bereiten läßt. Man verrührt ein Ei mit einer halben Tasse Zucker, gibt etwas Salz und Zitronengewürz, 2 Tassen Roggenmehl und soviel Magermilch hinzu, daß ein dicker Teig entsteht, unter den man 1 1/2 Paket Backpulver mischt. Es wird auf eine große runde Tortenplatte gestrichen und 20 Minuten gebacken. Dann bestreicht man den Kuchen rasch zweimal oben mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimt und schiebt ihn nach kurzer Zeit wieder in den Ofen.

Auch kleine braune Kuchen kann man aus Roggenmehl backen. Man nimmt dazu 500 Gramm Roggenmehl und mischt es mit 1 Eßlöffel voll Zucker und 1 Teelöffel voll Jod, ebensoviel Kellen und etwas Zitronengewürz. Ein halbes Pfund Rübenast bringt man mit 50 Gramm Fett ins Kochen, gibt dies zu dem Mehl, fügt eine halbe Tasse schwarzen Kaffee (Ersatz natürlich) und 10 Gramm in lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche zu. Alle Zutaten müssen gut verarbeitet werden, worauf man den Teig dünn ausrollt. Mit einem Weinglas steckt man kleine Kuchen aus, die man bei mäßiger Hitze etwa 15 Minuten bäckt. Die kleinen Kuchen sind sehr wohlnehmend.

Mutters Einziger, der immer zum Geburtstag einen Kuchen erhalten hat, soll ihn auch dieses Jahr nicht entbehren, ich glaube, das zogen Mutterherz wird die folgende Kriegsschichtorte vielleicht backen können oder den Kartoffelapfelkuchen. Zur Schichtorte rührt man 3 Eier mit 6 Eßlöffeln Zucker schaumig, gibt 6 Löffel durchgeseihtes Mehl, 6 Löffel Gries, etwas Salz und Zitronengewürz und soviel Magermilch dazu, daß ein dicker Pannkuchenteig entsteht. Unter den Teig mischt man 1 1/2 Paket Backpulver. Eine eiserne Pfanne wird eingeseilt und von dem Teig 5 Kuchen gebacken, die mit halbtrocknem Fruchtmus bestrichen, übereinander geschichtet werden. Für den Kartoffelapfelkuchen rührt man 200 Gr. Zucker mit drei Eiern recht schaumig, gibt etwas Zitronengewürz und Zitronensaft, mehrere Löffel gestohene Kürbissterne, einen Suppenteller voll feingeschnittene Kefel und 500 Gr. geriebene kalte gekochte Kartoffeln dazu. Man zieht zuletzt den Schnee der drei Etwas durch, mischt 1/2 Paket Backpulver darunter und füllt die Masse in eine vorgerichtete Springform. Der Kuchen muß langsam 1 1/2 Stunden backen. Das Maß meiner Liebe kann ich leicht voll machen und den Wunsch zweier Freundinnen meiner Kochvorschriften erfüllen und ihnen die Anweisung zu einer Kriegsalattunke für Kartoffelkaffee geben. Man verquirlt eine Tasse Magermilch — auch aus Trockenmilch zu bereiten — mit einem Teelöffel Salz, einer Messerspitze Paprika, einem Teelöffel Gewürz und 2 Teelöffeln Mehl. Davon kocht man, am besten im Wasserbad unter fortwährendem Rühren in 15 Min. eine dicke Limke, die man in eine Schüssel schüttert und bis zum Erkalten weiter schlägt, damit sich an der Oberfläche keine Haut bildet. Die erkaltete Limke wird mit Essig, etwas Mostich, Zucker und etwas Pflanzenerleischextrakt abgeschmeckt. Man kann sie auch noch mit geriebener Zwiebel und gehackter Petersilie würzen. Sie schmeckt zu Gemüsklößen, zu Kartoffelkaffee und dergleichen ausgezeichnet.

Von Riesmuscheln und Kartoffeln kann man einen guten Aufkäufer bereiten, das kann ich dem Hausmutterchen aus Berlin verraten. Die Vorbereitung der Muscheln, die ich im vorigen Jahre zu wiederholten Malen gegeben habe, brauche ich hier wohl nicht zu wiederholen. Die fertig gekochten Muscheln werden ausgelöst, von Bart und Kiemen befreit. Vorher kocht man 1 1/2 Kg. geschälte Kartoffeln in Salzwasser, geht sie ab und klopft sie zu Brei. Die Hälfte der Kartoffelmasse kühlt man in ein eingeseiltete Aufkäuferform. Auf die Kartoffeln gibt man die Muscheln, die man mit einigen feingeschnittene Salzkranten und in Fett gebratenen Zwiebelwürstchen vermischt. Die zweite Hälfte der Kartoffelmasse wird über die Muscheln gebreitet und die Oberfläche mit etwas Butter bestrichen. Der Aufkäufer wird schließlich gebacken. Zu ihm gibt man eine Limke, die man aus dem vorhermalis kühnen Muschelnwasser und einer heißen Mostichzige bereitet und mit gehackter Petersilie würzt.

Drei Blätter der roten Aube, nach deren Verwendung mehrere Hausfrauen fragen, lassen sich zu einem pinatähnlichem Gemüse vorlocken, die roten Blätter werden nach dem Abkochen ganz grün. Man muß sie sorgfältig von den Stielen streifen und in reichlich Salzwasser waschen. Sie troffen ab und werden gewaschen, mit etwas Fett, einer geriebenen Zwiebel und etwas Brühwürfelbrühe geschmort, wie drei großen, roh geriebenen Kartoffeln durchgekocht und mit geriebener Muskatnuss gewürzt. Klein: geröstete Kartoffeln gibt man dazu.

Heute dürfte ich wohl genug „Kriegsgemüse“ mitgebracht haben und den größten Teil — so lange es dauert! — der Anfragen beantwortet haben. Für die anderen Anfragen muß ich mich wieder um Geduld bitten, die lernen wir ja alle jetzt aus dem Effek.