

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holte.

Ich müßte ans fröhliche Ende den fröhlichen Anfang an: die weikere Verantwortung von den verschiedensten Fragen, die in den letzten Tagen wieder sichtlich Zuwachs erhalten haben. Beginnen möchte ich aber mit meinem Dank an die verschiedenen so liebenswürdigen „Rundschau“-Leserinnen, die mir Obst sandten, das gut bei mir eingetroffen ist und die mir verschiedene Anschriften für Obstbezug gaben, von denen aber, bis auf eine Ausnahme, doch leider nichts zu erreichen war. Vielen Dank auch der verehrten Frein v. C. F. für die Kostprobe des Eichelmehlgebäcks, das nach der letzteren den Leserinnen, wo sich ihnen eine Möglichkeit bietet, zur Nachahmung nur empfohlen werden kann, auch hat ein Leser der „Rundschau“ mir mitgeteilt, daß der aus den abgekochten und dann weichgekochten, geschälten und durchgeriebenen Eiern gewonnene mehthaltige Brei in seinem Hause eine Grundlage für Suppen, Pudding und Gebäck gäbe, der ganz wie Mehlbrei aus Weizenmehl verwendet wird. Ich gebe diese Mitteilung gern hier weiter.

Neue Kartoffelspeisen erbitten sechs Leserinnen, den Wunsch danach kann man begreifen, denn die Kartoffel ist augenblicklich das Nahrungsmittel, das überall vorhanden ist, aber es fehlen leider die meisten Zutaten, mit denen zusammen wir sonst gewöhnt sind, allerlei schmackhafte Kartoffelgerichte herzustellen. In den nachfolgenden Vorschriften will ich versuchen, Gerichte zu geben, die sich wohl überall noch bereiten lassen, wenigstens bei der Ungleichmäßigkeit der Versorgung der verschiedenen Städte und Orte mit Gemüse und Obst insbesondere nicht immer die Gewähr der Ausführbarkeit aller Vorschriften gegeben werden kann. Sehr verschieden ist außerdem auch die Kaufmöglichkeit von Gewürzzutaten, manchmal sind sie gar nicht mehr zu haben, immer aber stehen sie — in vielen Fällen — ganz ungerechtfertigt hoch im Preise. Ich gebe nachfolgend würzige Kartoffelspeisen und süße Kartoffelgerichte.

Rosröhrkartoffeln. 750 Gr. Kartoffeln kocht man in der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben. In etwas Fett schmeißt man Mehl mit einer kleingeschnittenen Zwiebel hellgelb und kocht mit Brühwürfelbrühe eine gebundene Tunte, die man mit 2 Eßlöffel Rosröhr, etwas Essig und Zucker verfeilt. In diese Würzbrühe gibt man die heißen Kartoffelscheiben, schwenkt sie in der Tunte heiß und richtet sie dann sofort an.

Fleischkartoffelmus. 2 Kg. Kartoffeln schält man, kocht sie in Salzwasser gar, zieht sie trocken ab und stampft sie fein. 250 Gr. rohes, gewiegtes Rindfleisch brät man mit wenig Fett in einer Pfanne unter Umrühren kurze Zeit durch. Die zerstampften Kartoffeln schlägt man mit Magermilch oder Brühwürfelbrühe schaumig, rührt das Fleisch durch und richtet das Gericht mit lichtbraun gebratenen Zwiebelwürfeln bestreut an. Rote-Rübensalat oder Salat- oder Essiggurken passen gut dazu.

Bunte Kartoffeln. Man schneidet eine gepulverte rote Herbstwurzel, eine halbe Knolle Sellerie, eine Petersilienwurzel und 30 Gr. Porrée sehr fein, worauf man die Gemüsesüßchen in leichter Brühe weich kocht und danach durchsiebt. Der Gemüsbrei wird mit trocken in eiserner Pfanne braungeröstetem Mehl zu gebundener Tunte gekocht, die man mit etwas Muskatmus und gehackter Petersilie würzt. In diese Tunte gibt man kleine, in der Schale gekochte und abgezogene Kartoffeln und kocht sie kurz mit der Tunte durch.

Weißtraufkartoffeln in der Form. 1 Kg. Weißtrauf schneidet man in Stücke, kocht sie 50 Minuten in wenig Salzwasser und kocht zu gleicher Zeit 2 Kg. Kartoffeln in der Schale gar, die man abzieht und in Scheiben schneidet. Das Kochwasser des Kohls bindet man mit glattgerührtem Mehl oder grob geriebenen Kartoffeln und gibt reichlich gehackte Petersilie daran. In einer ausgiebigen Form muß man Kohl und Kartoffeln abwechselnd einschichten, die Tunte darüber füllen und die Oberfläche mit gerösteten Brotkrumen bestreuen. Die Speise muß in heißer Bratöhre eine Viertelstunde leicht backen, sie wird in der Form zu Tisch gegeben. Wer es kann, legt einen Kranz kleiner gekochter Fleischklößchen beim Anrichten herum.

Geröstete Kürbiskartoffeln. 1 Kg. Kürbis schneidet man in Streifen, bestreut sie leicht mit Salz und Pfefferjag und beträufelt sie mit Essig, damit müssen die Kürbisstücke zwei Stunden stehen. 1 Kg. Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und vermengt diese mit drei in Scheiben geschnittenen, in wenig Fett bräunlich gerösteten Zwiebelscheiben. Die Kürbisstücke werden in etwas Fett angeröstet, eine Lasse eingemachter Tomatenbrühe zugefugt und weich geschmort. Kartoffeln und Zwiebelscheiben mischt man zuletzt unter die weichgedünsteten Kürbisstreifen und setzt, wenn nötig, noch etwas leichte Fleischbrühe zu.

Grünweiser Kartoffelpudding. Ein Kopf Blumenkohl wird weich gekocht und 500 Gr. verlesener Herbstplina weich geschmort, worauf man beides durchsiebt. 1½ Kg. Kartoffeln kocht man und schneidet sie in Scheiben, füllt sie schichtweise mit dem Gemüßbrei in eine vorgezeichnete Form und kocht den Pudding im Wasserbade eine Stunde. Vom Kochwasser vom Blumenkohl, in dem ein Brühwürfel gelöst wird, etwas mit Mehl glattgerührtem Mehl und einem Paket Eierfag bereitet man eine gebundene Tunte, schärft sie mit etwas Essig, würzt sie noch mit geriebener Muskatmus und gibt sie zu dem gestürzten Pudding.

Kartoffelwaffeln. 300 Gr. Kartoffeln kocht man am Tage vor dem Gebrauch und reibt sie am folgenden Tage. Ein Ei rührt man mit 125 Gr. Zucker schaumig, gibt die Kartoffeln, 50 Gr. Mehl, etwas Zitronenessenz und soviel Milch hinzu, daß ein dicker Pfannuchenteig entsteht, unter den man ein Paket Backpulver mischt. Man bäckt von der Masse in eingefettetem Waffeleisen auf bekannte Weise Waffeln, bestreut diese mit Zimtzucker oder bestreicht sie mit beliebigem Obstmus.

Kartoffelpuffer auf der Platte. 1 Kg. rohe geschälte Kartoffeln reibt man, gibt 1 Ei, Salz, ganz wenig roh geriebene Zwiebel und 1 bis 2 Löffel Mehl daran, so daß ein gleichmäßiger Teig entsteht, unter den man ½ Paket Backpulver rührt. Eine Kuchenplatte wird gut eingefettet, kleine Puffer von der Kartoffelmasse in angemessener Entfernung auf das Blech gesetzt

den zu ziemlich dicken kurzen Röllchen geformt und diese in das Fett lichtbraun gebacken, man bestreut sie mit Zimtzucker und gibt sie mit einer Obstbrühe zu Tisch.

Einfache Kartoffelplätzchen. Ein Rest Kartoffelbrei wird mit 1 Ei, etwas Zucker, Zitronenessenz, etwas Mehl und einem Teelöffel Backpulver gut durchgemischt. Aus der Masse formt man kleine Plätzchen, legt sie auf eine eingefettete Kuchenplatte und bäckt sie lichtbraun. Sie geben ein gutes Kleingebäck zum Tee.

Und nun zum Schluß der Kartoffelrezepte, von denen alle Leserinnen die eine oder die andere gebrauchen können werden, das besonders erbetene Brot mit Kartoffeln. Man kann ein Roggenmehlbrot mit Kartoffeln backen und auch ein solches aus Weizenmehl. Zum Roggenmehl gebraucht man 2 Kg. Roggenmehl, 60 Gr. Sauerteig, 1 Tr. lauwarmes Wasser, 20 Gr. Salz und 625 Gr. kalte geriebene Kartoffeln. Der Sauerteig muß am Abend vor dem Backen mit ½ Tr. Wasser gelöst, mit der Hälfte des Roggenmehls verrührt und über Nacht an einen warmen Ort gestellt werden. Am nächsten Morgen wird das Salz gleichmäßig über den Teig gestreut, der Rest des Mehles und die geriebenen Kartoffeln zugefügt und alles mit ½ Liter lauwarmem Wasser zu einem festen Teig verarbeitet. Es muß 2 Stunden in der Nähe des warmen Ofens gehen, wird dann zu einem Brot geformt, daß wieder 1½ Stunden gehen und dann etwa 1½ Stunden in guter und gleichmäßiger Hitze backen muß. Weizenmehlbrot mit Kartoffeln. Mit ½ Tr. lauer Magermilch, in der 50 Gr. Hefe gelöst wird, und 500 Gr. Weizenmehl bereitet man ein Hefestück und läßt es gehen. 350 Gr. gekochte Kartoffeln, etwas gestoßenes Kardamom, 50 Gr. Zucker und Salz rührt man zu dem ausgegangenen Hefestück, gibt noch 500 Gr. Mehl dazu und knetet einen festen Teig davon, der wieder erst aufgehen muß, bevor man zwei gleichgroße Brote von ihm formt. Sie werden mit lauer Magermilch bestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

„Das schreckliche Dörrgemüse ist wieder in Sicht“ schreibt klagend Frau N. aus Zittau, wie kann man es nur einigermaßen schmackhaft zubereiten? Ich kann die Abneigung gegen das Dörrgemüse wohl begreifen, die Massenherstellung dieses Gemüses und ihre Massenverteilung ist eine Nebenerscheinung des Krieges, die sachgemäße Bereitung des Dörrgemüses, das den meisten Hausfrauen etwas Fremdes ist, kennen daher unsere Hausfrauen nicht. Die Hauptsache ist die richtige Vorbereitung der getrockneten Gemüses. Man muß das Dörrgemüse zweimal kurz, aber gründlich, mit lauwarmem Wasser waschen und es dann einige Stunden vor dem Kochen, das Dörrgemüse schnell aufkocht, einweichen. In diesem Weichwasser soll es dann angeköcht und zum Weichkochen in die Kochflüssigkeit gestellt werden. In der Kochflüssigkeit wird nun zuletzt ein bis zwei Brühwürfel gelöst und die Tunte mit einem Buttermehl gebunden. Das Gewürz richtet sich nach der Gemüseart und dem Eigengeschmack, auch der Zusatz von Säure und Kräutern, empfehlenswert ist stets ein Vermischen der fertig gekochten Dörrgemüse mit frisch gekochten Kartoffeln. Ich glaube sicher, daß dann das „schreckliche Dörrgemüse“, das zudem in diesem Jahre auch wohl nur zum kleinsten Teile aus Kohlrübenschnitzeln bestehen wird, wohl munden wird.

Sauer wie Gurken eingemachter Kürbis, gelehrt Herr Dr. L., ist leicht sehr hartlich, wenn der Kürbis kein zartes Fleisch hatte und nicht völlig ausgereift war. Es empfiehlt sich, den Gewürzestoff, der ihn bebedt, abzugießen, zu filtrieren, damit Kräuter und Gewürze zurückbleiben und aufzukochen. In diesem kochenden Essig kocht man den Kürbis kurze Zeit, schichtet ihn mit den Gewürzen, Zwiebelchen und Kräutern wieder in den Topf und gießt den Essig heiß darüber. Der Kürbis wird dann angenehm weich werden.

Ob man nicht Obsttuchen einfacher Art auch auf dem Gasherd in irgendeiner Weise backen kann, um Gas zu sparen und die Backofenheizung zu vermeiden, fragen mich zwei Leserinnen. Das läßt sich wohl ermöglichen. Man stellt auf die offene Gasflamme den Ring einer Springform oder einen Dreifuß und legt darüber zwei der bekannten Asbeststeller. Auf diese stellt man die Kuchenform mit dem Teig und stülpt darüber einen passenden vorher erhitzten großen Topf. Die Oberhülle ist bei dieser einfachen Backweise auf dem Gasherd natürlich nicht sehr groß, die Oberfläche der Kuchen wird sich nur leicht bräunen. Die Gasflamme muß 5 bis 10 Minuten unter den Asbeststellern erst brennen, bevor man den Kuchen auf die Teller setzt.

Frau L. W. aus Hain kann ich in jetziger Zeit nicht raten, sich eine Grude anzuschaffen, der Grudofels, der zur Bekleidung der Grude unbedingt erforderlich ist, wird nur in ganz geringen Mengen geliefert und diese gehen wieder vorzugsweise in die Gegend, wo die Grudofelsen schon immer die gebräuchlichste Küchenerzeugung waren. Da wo erst in den letzten Jahren die Gruden neu eingeführt wurden, ist wenig Aussicht vorhanden, das für sie notwendige Brennmaterial zu bekommen. Das gleiche gilt von den schönen praktischen Britaherden, die Brauntohlenbrücker, die aus Mangel an Arbeitskräften nur in beschränkter Mengen hergestellt werden, sind vorzugsweise für die Bäckereien bestimmt, die Haushaltungen erhalten nur winzige Mengen. Wer es nicht dringend nötig hat, wird eine Neuwonung von Ofen und Herden vermeiden, deren Preise sind zudem ganz wesentlich gestiegen, denn neue Ofen und Herde werden nicht mehr hergestellt, sie dürfen nur noch für die Militärbehörden gefertigt werden.

Frau E. W. und Frau Dr. G. in Schöneberg rate ich sehr, ihre gutschließenden Einmachegläser nicht vorzeitig zu öffnen und deren Inhalt zu verbrauchen, lassen Sie diesen lieber in den noch kommenden schlimmsten Versorgungsmonaten, den Monaten vor der neuen Ernte nämlich, einen Helfer in der Not sein. So lange die Einmachegläser dicht verschlossen sind und der Inhalt keine Veränderung aufweist, können die Gläser unbegrenzt lange stehenbleiben. Ich habe noch vom ersten Schweinemorden her einige Gläser mit Schweinemorden stehen, die mir ein rechter Trost für die schlechten Versorgungsmonate sind.

Frau H. J. in Südenbe kann getrocknete Eier, die sie einmal aus Konstantinopel erhielt, sehr gut an Stelle von frischen Eiern verwenden. Die getrocknete Eimasse, die aus ganzen ge-