

**Hauswirtschaftliche Plaudereien.**

Von Luise Holle.

Einem kleinen Bäcklein war zuerst die Zahl der Fragebriefe vergleichbar, das aus dem Leserenntreife hervorquoll, als die Not der Zeit für sorgende Hausfrauen und Hausmütter begann, jetzt raufst im breiten Strom die Flut der Fragebriefe zu mir, und dieser Strom verbindet nicht nur mich mit Nord und Süd, Ost und West des lieben Vaterlandes durch meine Leserrinnen, sondern er schafft auch eine Brücke zwischen den Leserrinnen selbst; die „Rundschau“-Hausfrauen finden ihre Freude daran, den fragenden Mitschwesterinnen mitzuhelfen, wenn einmal Frau Holle, die doch noch lange nicht allwissend ist, nicht Auskunft geben kann. So meint Frau Lotte Guballe beispielsweise, daß der fragenden Hausfrau, die gern selbst Schokolade bereiten will, dieses möglich sei, wenn man den Kakao unter Rühren auf gelindem Feuer flüssig macht, mit Zucker nach Geschmack süßt und etwas Kartoffelmehl, nach Belieben auch etwas Vanille zufügt und dann die Mischung in mit Mandelöl (woher dieses aber nehmen und nicht fehlen?) ausgestrichene glatte Formen gießt. Nach dem Erkalten hat man dann Schokoladetafeln. Vielleicht probiert die „Rundschau“-Leserin die Sache und hoffentlich hat sie dann den gewünschten Erfolg!

Da wir diese Plauderei mit so verlockender „Süßigkeit“ beginnen, mag hier gleich auch die Antwort auf eine zweite süße Frage folgen, auf die Frage, wie man Bonbons selbst bereiten kann, da es ja fast nie welche zu kaufen gibt und, wenn dies der Fall ist, auch nur zu Preisen, die arme Schluder nicht bezahlen können. Ob die Höchstpreise, die jetzt für Zuckerwaren angelegt sind, wohl etwas nützen werden? Wer's glaubt, bezahle einen Taler, möchte man sagen. An die seligmachende Wirkung der Höchstpreise glauben „unentwegt“ nur die Stellen, welche sie festsetzen, aber niemand sonst; man weiß sofort: nun verschwindet die Ware und ist — noch teurer geworden! — nur noch unter der Hand zu haben. So geht es jetzt auch mit dem Rhabarber, um ein ganz besonders auffälliges Beispiel anzuführen; als er 50 Pf. kostete, gab's genug, nun er 25 Pf. nur kosten darf, wächst auf einmal keiner mehr. Man munkelt, nun macht man „Rhabarberwein“ davon. Hat man nun den nötigen Zucker — ich benutze die Hausmutter, die mir sagt, daß sie von diesem kostbaren Stoff, der bei mir und auch wohl den meisten anderen Hausfrauen nie ausreicht, soviel besitzt — so muß man einen Kessel mit Schnabel zum Ausgießen der Bonbonmasse haben und eine Marmorplatte besitzen, die man mit einer Speckschwarte oder Butter ganz dünn einsetten muß. Der Zucker muß bis zum Bruch, d. h. so lange kochen, bis ein in kaltes Wasser getauchter Holzstiel, den man darauf rasch in den Zucker und dann sofort in das Wasser wieder taucht, eine Zuckerkruste zeigt, die beim Abstreifen zerbricht und nicht mehr beim Zerbeißen zwischen den Zähnen hängen bleibt. Während der Kochzeit des Zuckers muß man diesen, wenn er sich am Topfrande ansetzt, stets mit einem Schwamm gut abwischen. Wenn die Zuckermasse den richtigen Grad erreicht hat, wird sie auf die Marmorplatte gegossen, sofort in viereckige Stücke geschnitten, mit langem Messer von ihr abgelöst, gewendet, damit man das Fett unten abtupfen kann, und dann in kleine Teile gebrochen. Zu früh darf die Zuckermasse nicht geschnitten werden, weil der Zucker sonst zusammenfließt und sich nur schwer brechen läßt. Der Zucker kann beliebig mit Zitronenessenz, Vanillepulver, etwas Himbeer- oder Rirschwast, 1 Löffel Rosenwasser, etwas starkem Zimtwasser, gestoßenem Reis gewürzt werden, der Geschmacksstoff kommt hinzu, wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist. Wer Kunsthonig besitzt, kann auch aus Kunsthonig Bonbons bereiten. Dazu aromatisiert man den Honig und setzt ihn dem zum Bruch gekochten Zucker zu, fügt einen Löffel gute Milch zu und verfärbt sonst, wie bereits angegeben.

Auch noch etwas „Süßes“ will eine Leserin aus dem Ofen gern wissen, ein Gericht von „zu Hause“, das ich auch sehr liebe, und das von allen Hausgästen stets mit besonderer Vorliebe gegessen wurde. Wir nannten es Birnen mit Teig, es wurde aber nur von frischen gekochten Birnen oder von süß eingemachten Birnen bereitet, es mag sich aber auch wohl von guten Dörrbirnen herstellen lassen. In Friedenszeiten legte man die Backform am Boden und am Rand mit Scheiben von gestreiftem Speck aus, jetzt muß man das natürlich unterlassen und streicht die Form nur leicht mit Fett aus, füllt die Form bis gut zur Hälfte mit abgetropften, gekochten oder eingemachten Birnen und breitet einen Teig darüber. Zu diesem rührt man 40 Gr. Butter weich, gibt 125 Gr. Zucker, 3 Eigelb und 1 Löffel Eierfah daran, wärzt mit etwas Zitronenessenz und fügt 1/3 Liter Milch und 375 Gr. mit 1 Backpulver vermishtes Mehl zu. Zuletzt zieht man den festen Eiweißschnee durch und füllt den Teig über die Birnen. Die Speise muß in guter Mittelhitze eine Stunde backen; sie kommt in der Form zu Tisch und wird mit reichlich gekochten Birnen, die man in besonderer Schüssel anrichtet, gereicht.

Daß man doch ein halibares Gebäck aus Kartoffeln herstellen kann, berichtet mir freudig einer Charlottenburger Leserin der „Täglichen Rundschau“. Ich habe das Gebäck leider nicht probieren können, weil mir die dazu angegebenen Hafersfoden fehlen; ich will die Vorschrift aber doch dem großen Leserkreise weitergeben; manche Leserin wird in der Lage sein, den Versuch damit machen zu

können. Also: man rührt einen Eßlöffel Fett mit 2 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Tasse Zucker gut, gibt dann 250 Gr. kalte, feingeriebene Kartoffeln, eine Tasse Hafersfoden, 1 1/2 Tassen Mehl, eine Prise Salz, etwas Zitronenessenz und zuletzt 2 Backpulver dazu. Mit einem Teelöffel setzt man Teighäufchen auf ein leicht gefettetes Backblech und bäckt die Plätzchen zu schöner, lichtbrauner Farbe. Von 1 Eiweiß, Zucker und etwas kristallisierter Zitronensäure schlägt man eine schaumige Masse, bestreicht das kleine Gebäck leicht damit und läßt die Glasur an der Luft trocknen.

Ganz rechtzeitig kommt nun doch die Antwort für Frau Marianne nicht, die gern einen „gefüllten“ (wie üppig!) Pfingsttuchen und daneben einen ganz einfachen Kuchen haben möchte. Aber ich kann ihr in beiden Fällen helfen; den gefüllten Kuchen backe ich zu meinem Geburtstag in den nächsten Tagen auch, den zweiten, ganz einfachen Kuchen, dessen Vorschrift mir eine „Rundschau“-Leserin verriet, habe ich gestern erprobt und sehr gut gefunden. Also:

**Gefüllter Kuchen.** Man rührt 2 Eigelb und 1 Teelöffel Eierfah, der mit etwas Milch glattgerührt wurde, mit einer Prise Salz und 175 Gr. Zucker schaumig, gibt etwas Zitronenessenz, 125 Gr. Mehl und 1 Löffel Backpulver daran und zieht den steifen Schnee von drei Eiweiß durch. (Das Eigelb zum dritten Eiweiß benutzt man zur Füllung.) Der Teig wird auf ein eingefettetes Backblech gestrichen und 7 bis 8 Minuten gebacken. Dann schneidet man den Teig in vier Streifen, die man sofort vom Backblech ablösen muß. Den ersten Streifen bestreicht man mit Creme, die aus etwas Milch, Vanille, Zucker, Kartoffelmehl gekocht und mit dem Eigelb abgezogen wurde, den zweiten Streifen mit Marmelade, den dritten wieder mit Creme und den vierten mit Marmelade. Man legt die vier Streifen übereinander. Der Kuchen ist wirklich ganz ausgezeichnet. **Einfacher Kuchen.** 375 Gr. Kunsthonig kocht man mit 10 Gr. Butter auf und läßt ihn erkalten, dann gibt man 500 Gr. Mehl, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Teelöffel gestoßene Nelken, etwas Milch und etwas Rum oder Arrak daran und rührt davon einen guten Teig, unter den eine Messerspitze Natron, eine Messerspitze Hirschhornsalz und ein Backpulver gemischt wird. In einer ausgestrichenen Kastenform muß der Kuchen bei mittlerer Hitze eine Stunde backen. Ich hoffe, es findet sich am ersten Pfingsttage noch Zeit, den gefüllten Kuchen zu backen — welche Ueberraschung für die Lieben beim Nachmittagskaffee!

Rein, liebe Marlene, ich will nicht so grausam sein und Sie in Ihrer Not zappeln lassen, sondern trotz allen Verschwores noch einmal das Einmachen von Rhabarber ohne Zucker hier mitteilen. Man wäscht den Rhabarber nicht, sondern reibt ihn mit einem Tuch sauber ab, schneidet ihn in kleine Stücke, die man in Flaschen, welche vorher mit verdünntem Kalzwasser gespült (Ersatz für die fehlende Soda), gut getrocknet und vor dem Einfüllen ausgeschwefelt hat, und stößt die gefüllten Flaschen öfter auf zusammengelegte Lächer, damit der Inhalt sich senkt und die Flasche gut gefüllt wird. Dann füllt man die Flaschen mit kaltem, abgekochtem Wasser und kocht die Flaschen sofort zu. Sie müssen kühl und dunkel aufgehoben werden. — Anschließend kann sich hier gleich die Antwort auf zwei weitere Fragen, die sich auf Rhabarber beziehen. Frau Tinka D. in Rotenburg kann auch Rhabarbersaft ohne Zucker einmachen. Dazu muß man den zerschnittenen Rhabarber mit Wasser gut gar kochen, ihn filtrieren und nach dem Filtrieren noch einmal aufkochen, bis er klar ist und nicht schäumt. Dann muß der Saft sofort in vorgewärmte, vorher ausgeschwefelte Flaschen gefüllt werden und diese fest verkorkt und versiegelt werden.

Wie aber Rhabarber, der tadellos erhalten ist, einen bitteren Geschmack zeigen kann, ist mir, verehrte Fragestellerin, ganz unbegreiflich, mir auch noch nie vorgekommen. Ich kann auch nicht sagen, ob zu stark und frisch gebüngter Rhabarber dadurch im Geschmack beeinflusst wird, ob das Wasser etwa Stoffe enthält, die diesen Bitterstoff hervorriefen oder ob etwa die Flaschen beim Einfüllen nicht einwandfrei waren, und ob man diesen Geschmack entfernen kann — ich weiß es auch nicht. Vielleicht kochen Sie den Rhabarber einmal kurz ab, schütten ihn auf ein Sieb und stellen ihn damit in Wasser, daß ihn ganz unspülen muß und öfter erneuert wird, vielleicht hilft das wenigstens so viel, daß Sie den Rhabarber genießen können, ich möchte es fast meinen.

Rüböl, nach dessen Verwendung Frau P., Christiansfeld, fragt, ist ganz ausgezeichnet zum Braten von Kartoffeln, Fleisch und Fisch zu verwenden, vorausgesetzt, daß das Rüböl klar und rein schmeckend ist. Läßt es in dieser Hinsicht zu wünschen übrig, muß man das Öl ausgühen, sich setzen lassen und nach der Abkühlung vorsichtig in die Flaschen füllen. Auch Pfannkuchen, Reibekuchen und derartige Mehlspeisen lassen sich trefflich in Rüböl backen; man braucht vom Öl viel weniger als von anderem Fett zu nehmen; es ist aber sehr vorteilhaft im Gebrauch. Das Öl wird in der Pfanne erhitzt — aber nicht zu stark — und dann in ihm wie in anderem Fett gebraten, Nicht verwenden läßt sich Rüböl zum Anmengen von Salaten.

Frau G. F. in Reidenburg kann aus Birkenfah allerdings Birkenwein herstellen, aber es lohnt sich mit dem 1/3 Liter Saft doch wohl kaum, auch hat man die zur Herstellung nötigen Zitronen nicht, und der zum Zusatz nötige Rheinwein ist sehr kostspielig. Man trinkt den hellen süßlichen Birkenfah meist frisch als

Frühlingstrank; will man ihn längere Zeit halten, verfehlt man ihn mit Zimt und Nelken und kocht die mit ihm gefüllte Flasche gut zu. Der Saft kann endlich auch dicklich eingedampft werden und als süßender Zusatz zu Rhabarbersuppen oder ähnlichem gebraucht werden.

Ich muß Frau S. L. in P. doch hier antworten, so gern ich eine Ausnahme einmal machen würde, besonders so lebenswichtigen Fragenrinnen gegenüber (ich fürchte mich, beiläufig gesagt, auch nicht vor einem Besuche meiner vielgeliebten Leserrinnen, wenn sie mich nur finden können, und ihnen jetzt in Kriegszeiten nicht doch die Reise ins Märchenland zu weit ist!); aber einmal würde bei mir nicht einmal bedeuten, das weiß ich ganz genau. Also, welche Gummiringe ich empfehlen kann? Keine, sie alle sind naturgemäß, da der Rohstoff mangelt, aus minderwertigem Gummi mit unbekanntem Ersatzstoffzusatz angefertigt, den Fabrikanten kann man darüber keinen Vorwurf machen. Ich gebe in der nächsten Hauswirtschaftlichen Plauderei genaue Anweisungen über das für dieses Jahr beste kriegsgemäße Eintochen. — Und nun die zweite Frage: wie man Kostflecken aus bunten Stoffen entfernt? Kostflecken müssen stets vor der Wäsche beseitigt werden, da sie durch die Seifenlösungen bei der Wäsche auf der Gewebefaser befestigt werden, ihre Vertreibung nach der Wäsche also noch erschwert wird. Bei bunten zartfarbigen Stoffen darf man nicht die für weiße Wäsche zu diesem Zweck übliche Oxalsäure oder Sauerkleesalz benutzen, sondern Weinsäure oder verdünnte Essigsäure nehmen. Man träufelt sie behutsam mit etwas Wasser vermischt auf die Flecke, lasse sie kurze Zeit einwirken und spüle dann sofort mit klarem Wasser aus. Vorsicht ist bei Anwendung sehr am Platze, versuchen Sie erst an wenig sichtbarer Stelle, ob die zarte Farbe nicht leidet. Hoffentlich hilft Ihnen die Angabe.

Frau E. D. in Fürstenwalde würde ich unbedingt abraten, Eier in übermanganaurer Lösung zu konservieren; vor Jahren sind von der Landwirtschaftskammer vergleichende Versuche mit den verschiedensten Frischerhaltungsverfahren gemacht worden, auch mit einer starken Lösung von übermanganäurem Kali, der Erfolg damit war sehr schlecht, am besten hat sich bei den verschiedenen Versuchen des Einlegens der Eier im Wasserglas oder in Kalk bewährt. Ich würde Ihnen ganz entschieden abraten, Eier, die doch jetzt ein ganz kostbarer Schatz sind, darin aufzuheben. Unbedingt frisch müssen auch die Eier sein beim Einlegen, wenn man wirklich Aussicht auf Haltbarkeit haben will und es ist auch kein Unsinn, daß man am besten im April Eier aufbewahrt, denn von Mai bis Juli neigen die Hühner sehr zum Brüten, die Eier können daher leicht, wenn auch nur wenig angebrütet sein, gerabe genügend, um alle Einlegekünste zu nütze zu machen. Wenn man im März und April keine Eier einlegen kann, sind die August- und Septemberereier sehr für das Aufbewahren zu empfehlen. Nach dem Einlegen hebt man die Eier am besten kühl, aber trocken auf. — Anschließend daran möchte ich Frau E. v. R. raten, sich beim Einlegen in Garantol nur des Papiers zum Ueberdecken zu bedienen, das dem Garantol beiliegt, man tut jetzt immer gut, nichts zu unternehmen beim Aufbewahren von Nahrungsmitteln, sei es, was es sei, was man nicht vorher genau erprobt und bewährt gefunden hat. In diesem Punkt ist jetzt keine Zeit zu Versuchen.

Es mehren sich die Klagen, daß Vorräte an Mehl und Mehlspeisen dumpfig im Geschmack geworden sind, und wie man diesen Geschmack entfernen kann. Bei Mehl ist ein Erhitzen auf eiserner Platte — nicht Rösteln! — unter öfterem Wenden ein gutes Mittel, den unangenehmen Geschmack wenigstens wieder so weit zu vertreiben, daß man das Mehl zur Speisenzubereitung wieder verwenden kann, zum Backen soll man es aber lieber nicht verwenden.