

* Die „Peluschken“. Zu den als Ersatz für die ausgefallenen Kartoffeln zweifelhaften Dingen gehören auch die Peluschken. Wenigstens halten die Hausfrauen sie für nicht „vollwertig“ und bezeichnen das „Zeug“ einfach als Futtererbsen, die sie mit gutem Gewissen nicht auf den Tisch bringen können. Die richtigen Peluschken sind aber nichts anderes als die in Ostpreußen sehr beliebten grauen Erbsen, zu deren Ehrenrettung der Magistrat Berlin uns bittet darauf hinzuweisen, „daß die in diesen Tagen in geringen Mengen neben anderen Hülsenfrüchten zur Verteilung kommenden Peluschken schon in Friedenszeiten in manchen Teilen Deutschlands ein beliebtes Nahrungsmittel bildeten. Die Peluschken sind wie andere Hülsenfrüchte zuzubereiten, insbesondere sind sie vor dem Kochen mehrere Stunden gut einzuweichen“.