

109

## Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holte.

Das Backen zum schönsten aller Feste können die deutschen Hausmütter auch zum vierten Kriegswihnachten nicht aufgeben. Eine ganze Reihe Briefe liegt dafür als Beweis vor mir; sie alle bitten inständig um „möglichst“! Weihnachtsgebäck und vor allem für die Lieben draußen im Felde und die Kinder daheim. Es ist nicht leicht, jetzt Vorschriften für weihnachtliches Gebäck zu geben, denn von den uns zugewiesenen Nahrungsmitteln ist ein Backen kaum zu ermöglichen, ein Sparen oder Ersparen an zum Backen nötiger Zutaten wird auch nur mit äußerster Schwierigkeit möglich gewesen sein, so daß man eigentlich nur backen kann, wenn man aus den besetzten Gebieten etwas erhalten hat — oder sich durch einen glücklichen Zufall (?) etwas verschaffen konnte. Ich will darum doch mehrere Backvorschriften einfacher Art geben, die dann ja vielleicht außer den Fragerinnen auch noch viele andere Rundschauleserinnen backen können.

**Kartoffelmehlstreifen.** Auf einem Backblech wirkt man aus 200 Gr. Kartoffelmehl, 40 Gr. kleingepulverter Butter, 1 Ei, 100 Gr. Zucker, gestoßener Vanille und Zitronensaft, 2 Löffel saurer verquirlter Magermilch und 2 Teelöffel Backpulver einen Teig zusammen, den man recht dünn ausrollt. Er wird mit dem Kuchenrädchen in Streifen geschnitten und auf eingefettetem Backblech langsam lichtbraun gebacken.

**Honigkuchenstreifen.** Aus 100 Gr. Zucker, 80 Gr. leicht flüssig gerührtem Kunsthonig, 150 Gr. Mehl, 1 Ei, 1 Löffel Pfefferkuchengewürz (fertig gemischt, vielfach in Drogengeschäften käuflich) und 1 Löffel Backpulver wirkt man einen Teig zusammen, den man dünn ausrollen kann. Er wird in Streifen geschnitten und diese langsam gar gebacken.

**Kartoffelorte mit Früchten,** die man einmachen konnte. Man kocht am Tage vorher 500 Gr. mehliges Kartoffeln, zieht sie ab und reibt sie am folgenden Tage. Die Kartoffeln werden mit einer großen Gabel mit 150 Gr. Mehl vermischt, außerdem 30 Gr. zerlassenes Fett, 60 Gr. Zucker, 2 Eigelb, 1/2 Liter Magermilch und etwas Salz nebst Zitronengewürz durchgemischt. Man schlägt den Teig tüchtig 10 Minuten, rührt ein Paket Backpulver dazu und zieht zuletzt den Schnee der beiden Eiweiß durch. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Springform, behält aber einen kleinen Teil zurück, knetet unter diesen noch etwas Mehl, damit man ihn ausrollen und zu Streifen schneiden kann und legt von diesen ein Gitter über den Teig. Die Kartoffelorte muß 45 Minuten bei guter Hitze backen. Wenn sie fast geworden ist, füllt man das Gitter mit verschiedenen eingemachten, gut abgetropften Früchten, oder auch mit fester Marmelade und gießt darüber etwas dickgekochten Zucker, der zu einem Guß darüber erstarrt. Diese Kartoffelorte erinnern ein wenig an die herrlichen Fruchtorten aus Friedenszeiten, sie kann aber natürlich nicht verschickt werden.

**Baumringelchen.** Zwei Eier rührt man mit 200 Gr. feinem Zucker, etwas Zimt, gestoßenen Nüssen 15 Minuten zu dicksauniger Masse, unter die man 300 Gr. zweimal durchgeseiebtes Mehl und ein halbes Paket Backpulver mischt. Der Teig wird ausgerollt, zu runden Plättchen ausgestochen und diese wieder mit kleinem Ausstecher in der Mitte ausgestochen, so daß sie dort ein rundes Loch erhalten. Die ausgestochenen Plättchen legt man auf Backbleche, läßt den Teig an einem kühlen Ort stehen und bäckt sie dann lichtbraun. Sie können mit verschieden gefärbtem Zuckerguß noch überzogen werden, sie sehen dann bunt am Weihnachtsbaum aus, aber man dürfe wohl nicht allzuoft Zucker zu einem Guß über haben.

**Kochsternchen für den Baum.** Aus 250 Gr. Mehl, 100 Gr. Zucker, etwas Salz, 1 Ei, feinem Zimt und etwas Magermilch wird ein glatter Teig gerollt, der sich ausrollen läßt. Er wird zu kleinen Sternchen ausgestochen, die in der Mitte eine kleine runde Öffnung ausgestochen erhalten. In siedendem Wasser müssen die Sternchen einmal aufkochen, sie werden behutsam mit einem großen Schaumlöffel herausgenommen, müssen dann abtrocknen und werden danach in mäßiger Hitze lichtbraun gebacken.

**Brotrindenplättchen.** Brotrinden werden trocken auf saubere Herdplatte geröstet und durch die Maschine gerieben. Man rührt aus 150 Gr. Brotkrumen, 60 Gr. Zucker, 2 Teelöffel Fett, 2 Eigelb zerlassenen Kunsthonig, 1 Eigelb, Salz, etwas Zimt und Nüssen einen guten Teig, mischt 50 Gr. gut durchgeseiebtes Mehl, einen Teelöffel Backpulver und den steifen Schnee des Eiweiß durch und setzt davon kleine Plättchen mit dem Löffel auf eingefettete Backbleche. Die Brotrindenplättchen müssen bei guter Hitze lichtbraun backen, sie werden beim Auftragen mit Beleg leicht bestrichen, sie sind dann ein lehreres Frühstücksgebäck am Weihnachtsmorgen.

**Schichtkuchen mit Nus.** 200 Gr. Zucker rührt man mit 2 Eigelb eine Viertelstunde, gibt etwas Zitronensaft, 125 Gr. Kartoffelmehl, eine Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. In kleinen Mengen gießt man von dem Teig in eine angefeuchtete Scheibpanne, schiebt diese in den Ofen und bäckt darin in wenigen Minuten den Kuchen lichtbraun. Man läßt ihn auf eine passende Kuchenplatte gleiten und bestreicht ihn mit Nus, bäckt einen weiteren Kuchen, den man darüber legt und wieder bestreicht und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist. Man erhält eine treffliche Schichtorte davon.

**Einfache Nusperchen für Kinder.** In 1/2 Liter Milch gibt man 50 Gramm Zucker, 20 Gramm zerlassene Butter, etwas Salz und Vanille, rührt soviel Kartoffel- und Kriegsmehl

gemischt nebst einem Teelöffel Backpulver dazu, daß man einen geschmeidigen, nicht zu festen Teig erhält. Dieser wird dünn ausgerollt, in kleine Stücke geschnitten und diese mit einer Stricknadel wiederholt durchstochen. Die Nusperchen werden lichtbraun gebacken.

**Kleines Semmelgebäck.** Man mischt 200 Gramm Kartoffelmehl mit 200 Gramm gesiebtm Kriegsmehl, gibt Salz, etwas Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Kardamom, 1 verquirltes Ei und soviel Magermilch daran, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, unter den man 1 Paket Backpulver mengt. Aus dem Teig formt man runde kleine Kugeln, legt sie auf eingefettete Backbleche und schneidet jede Kugel diagonal mit dem Messer ein, bestreicht sie mit etwas Magermilch und bäckt sie bei Mittelhitze.

**Roggenbratorte.** Aus Roggenbrot schneidet man dünne Scheiben, brät sie in wenig Fett auf beiden Seiten leicht an, legt diese dann dicht nebeneinander auf ein mit Öl bestrichenes Tortenblech und bestreicht sie gleichmäßig mit Fruchtmos, worauf man eine zweite Schicht geröstete Brotscheiben überdeckt. Aus Grieß, Zucker und Magermilch kocht man einen nicht zu steifen Brei, mischt ein Eigelb darunter und streicht ihn über die zweite Brotschicht. Man legt 30 Gramm Butter in Stücken darauf und streicht dann den steifen Schnee des Eiweiß über. Man bestreut die Oberfläche mit Vanillezucker und bäckt die Torte langsam 30 Minuten.

**Haserflockentets.** 200 Gramm Haserflocken weicht man 6 Stunden in 6 Eßlöffel voll Milch ein, gibt dann 1 Ei, 100 Gramm Zucker, Zitronenschalenextrakt, etwas Salz und fünf Gramm Backpulver daran, sticht Plättchen ab und bäckt sie auf eingefettetem Backblech bei Mittelhitze hellgelb.

**Sirupplättchen.** Aus 250 Gramm durchgeseiebtem Mehl, 125 Gramm Grieß, 125 Gramm Zucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Syrup, etwas feinem Zimt und Anis, sowie 1 Kaffeelöffel Backpulver knetet man unter Zuhilfenahme von einer Kleinigkeit Milch einen geschmeidigen Teig, der sich ausrollen läßt. Aus ihm werden runde Kets ausgestochen, die auf bemehltem Backblech langsam bei mäßiger Hitze 20 bis 30 Minuten backen müssen. Unter diesen Backvorschriften findet, so hoffe ich, jede Leserin das eine oder andere Gebäck, das sie für ihre Lieben zubereiten kann.

Aus dem Beserinnenkreise sind mir einige beachtenswerte Zuschriften oder Ergänzungen zu meinen Angaben in den vorigen hauswirtschaftlichen Plaudereien zugegangen, daß ich sie meinem Leserkreise nicht vorenthalten möchte. Eine Mutter, die vier Söhne im Felde hat, schreibt mir, daß sie von einem ihrer tapferen Feldgrauen erfahren hat, daß er sich seine Butter auf nachstehende Weise für längere Zeit bei gutem Geschmack erhalten hat. Die Butter wird in ein breites Gefäß fest eingedrückt, dann wird etwas Zucker in wenig Wasser auf dem Feuer zu Sirupdicke gekocht und davon eine ganz dünne Schicht über die Butter gegossen. Dadurch wird etwas Butter auf der Oberfläche zum Schmelzen gebracht, sie verbindet sich mit der Zuckertlösung zu einer luftundurchlässigen Glasur. Die Butter behält unter dieser völlig ihren frischen Geschmack, die obere Zuckerbuttersticht schmeckt beim Gebrauch auf Brot manchem ganz besonders gut.

Und dann die ungeschälte Hirse, von der ich Frau H. in Kassel berichten mußte, daß sie in diesem Zustande für die menschliche Ernährung nicht verwendbar sei, sie hat mir einen ganzen Stapel Zuschriften gebracht von Besizerinnen kleiner gefiederter Vögelchen, die alle gern für ihre Vögelchen von der Hirse laufen möchten und mich um Frau H.'s Adresse bitten. Das war nun ein böses Ding; denn gleich nach Erledigung der Anfragen wendern die beantworteten Briefe in den Papierkorb, und leider ist mein Gedächtnis nicht so überwältigend groß, daß ich diese verschiedenen Adressen behalte. Ich kann deshalb nur Frau H. in Kassel hier bitten, mir noch einmal ihre Anschrift zu geben, damit ich sie dann den Fragerinnen zustelle. Uebrigens rät eine lebenswürdige Leserin ihr, die ungeschälte Hirse an den Abend nach Walzigen zurückzugeben und ihn zu veranlassen, die Hirse dort vom Hirschen in einem Hirschenröhrchen schälen zu lassen, es kommt dann köstliche geschälte Hirse zurück, die sich in verschiedener Weise in der Küche verwenden läßt.

Von der nützlichen Verwendung der Roßkastanie können mir verschiedene tüchtige Hausfrauen noch berichten, und zwar gab ihnen die Roßkastanie einen guten Seifenersatz, mit dem alle farbigen wollenen und baumwollenen Sachen sich, ohne an Farbe zu verlieren, reinigen lassen. Auch Teppiche sehen wie neu aus, wenn man sie mit Roßkastanienwasser bürstet und gut nachspült, ebenso lassen sich welche Türen, Möbel und Korbwaren trefflich damit reinigen. Die Kastanien dreht man in frischem Zustande durch die Fleischhackmaschine, trocknet dann die Masse und bewahrt sie in Säcken auf. Am Abend vor dem Gebrauch weicht man eine genügende Menge in Wasser ein, läßt es über Nacht stehen und gießt das Wasser durch ein Tuch oder feines Sieb. Man gießt das zum Waschen nötige Wasser bei, wäscht die Sachen, spült sie ab und hängt sie sofort zum Trocknen auf. Schürzen, Decken und dergleichen, die man etwas gesteift haben will, spült man nicht. Wenn man die Kastanien vor dem Zerhacken schält, kann man diese Roßkastanien zur Wäsche von ganz zartfarbigen und hellen Sachen verwenden, während man die Schalen allein noch zum Waschen von schwarzen Stoffen benutzen kann. Von anderer Seite wird außerdem noch mitgeteilt, daß Roßkastanienmehl trefflich zum Kuchenbacken zu verwenden ist, doch muß man es nach dem Mahlen immer wieder wässern, bis es seinen bitteren Geschmack verloren hat. Wer frische Roßkastanien hat — leider werden es wohl nur wenige sein — wird

gewiß gern die verschiedenen Ratsschlüge zur Roßkastanienverwertung erproben und den lebenswürdigen ratspendenden Mitleserinnen herzlich dankbar sein.

Nun soll ich Bescheid geben, wie man Dachfleisch und Dachse fett in der Küche ausnützt. Das war mir erst etwas brenzlich, bis ich mich auf einen alten Freund besann, der mir einmal von gebratener Dachseude geschwärmt hatte. Er sagt mir, daß junges Dachfleisch ein Vederbissen wäre. Das Fleisch muß zwei bis drei Tage in eine Beize von mildem Essig und Zwiebel, werden, dann gespickt? und in Butter gebraten werden, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern — so man noch hat? — gelegt werden, dann gespickt? und in Butter gebraten werden etwa 30 bis 40 Minuten. Außerdem kann man aber auch von dem beizten Dachfleisch, das man alsdann in handgroße Stücke zerlegen muß, ein Gewürzgericht nach Art des bekannten Hosenpfeffers bereiten, wobei man einen kleinen Teil der Beize beim Schmoren mitbenutzt und zuletzt ein kleines Glas leichtem Rotwein an die Lunte gibt, die mit glattgerührtem Mehl gebunden wird. Im Herbst wird der Dachse außerordentlich fett, sein Fett wurde meist für Arzneizwecke benutzt; will man es für Speisewecke benutzen, so löst man das Rücken Fett ab, entfernt die Schwarte, hängt das Fett zwei Tage an die Luft und wässert es darauf unter wiederholter Erneuerung des Wassers 24 Stunden. Man schneidet das Fett kleinwürfelig und läßt es aus, füllt es in Steintöpfe und läßt es erstarren. Das erstarrte Fett muß danach noch einmal 2 Tage in kaltes Wasser gelegt, dann noch einmal mit etwas Salz, einer kleinen Zwiebel und einigen Pfefferkörnern durchgebraten werden und zwar ganz langsam mit etwa 50 bis 60 Minuten. Dann füllt man es in kleine Steingutgefäße und bindet es mit Pergamentpapier zu. Von dem Genuß des Fleisches älterer Dachse wird man, wie mein alter Freund versichert, aber keinen Genuß haben, es schmeckt streng, selbst wenn man das Fleisch vor dem Einlegen in Beize einen Tag wässert.

Ob man nicht aus Kartoffeln einen Kinderzwieback herstellen kann, fragt mich Frau R. Z. in Allenstein. Ein zwiebackähnliches und sehr wohlsmekendes Gebäck läßt sich aus Kartoffeln auf folgende Weise gewinnen. Man kocht 600 Gr. mehliges Kartoffeln am Tage vor dem Gebrauch und zieht sie ab. Sie werden am folgenden Tage gerieben und mit 375 Gr. zweimal durchgeseiebtem Mehl, 2 Eiern, 1/2 Liter Milch, 150 Gr. Zucker, etwas Salz und feingestochenem Mais zu einem ziemlich festen Teig zusammengewirkt, unter den man 1 Paket Backpulver mischt. Man formt einen langen Boden von dem Teig, bestreicht ihn mit etwas Milch und bäckt ihn eine Stunde. Wenn der Kuchen erkaltet ist, wird er in ziemlich dünne Scheiben geschnitten und diese auf dem Blech auf beiden Seiten lichtbraun geröstet.

Ja, wo sind die Zwiebeln nur geblieben? — das fragen mich ein halbes Duzend Leserrinnen. Man ahnt ihren Vorbehalt dunkel, wenn man hört, daß neuerdings in Gläsern konfekturierte Zwiebeln im Handel der Großstädte auftauchen, natürlich zu entsprechenden Preisen. Wahr ist, daß ja mancherorts keine gute Zwiebelzucht gewesen, daß aber überhaupt keine Zwiebel zu sehen ist, geht sicher nicht mit rechten Dingen zu. Wer aber einmal Zwiebeln bekommen kann, sollte sie mit Salz auf folgende Weise vorrichten, damit nichts von den kostbaren Zwiebeln verloren geht und zudem die Gewähr eines möglichst sparsamen Verbrauchs gegeben wird. Man schält also die Zwiebeln, dreht sie durch die Fleischhackmaschine und füllt sie schichtweise mit etwas Salz in Einmachegläser, die man zubedeckt. Diese Zwiebeln halten sich mehrere Monate, sie sind immer fertig zum Gebrauch und können mit Beidrigkeit messerspizenvoll als Würze verwendet werden; angechnittene Zwiebeln, die leicht trocken werden und ihre Würzkräft einbüßen, gibt es dann nicht mehr.

Mehrere Leserrinnen, die den Wunsch haben, mich doch einmal zu sehen und zu sprechen, und die mich bei ihren Reisen nach Berlin aufsuchen wollen, werden mich dort nicht finden; ich wohne ganz wie die Frau Holte im Märchen irgendwo, und wo das ist, wollen wir einstarzellen nur verraten, wenn eine ganz besonders fleißige Goldmarke mich darum angeht.

Und nun kommt gerade, da ich diese Plauderei schließen will, ein zehnter Klagebrief, daß die Kriegskuchenzettel die „dringendste“ Notwendigkeit wären. Ich muß zugeben, die vielen Fragen haben diese in diesem Monat ganz verdrängt; wenn sich noch ein Plättchen in unserer lieben „Rundschau“ findet, so soll er versuchen, — der Kriegskuchenzettel, den ich morgen ausarbeiten will, nämlich — noch in der letzten November-Nummer sich dieses zu ergattern.