

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Die Fragebriefe und -Karten liegen hochgehäuft vor mir, ich habe sie fein säuberlich geordnet, damit die dringlichsten Fragen zuerst an die Reihe kommen; was noch Zeit hat, zu warten, muß sich eben sein noch gedulden. Zwei sorgende Mutterherzen sollen zuerst ihre Antwort haben. Vor allem das junge Hausmütterchen muß Antwort haben, damit ihr kleiner Kriegsbrot keimfreie Milch erhält, denn es kann zu schwerster Gesundheitschädigung des Kindes führen, wenn die Milch, wie Frau Rechtsanwält v. G. in Braunschweig schreibt, leicht einen säuerlichen Geschmack zeigt. Wenn man die Milch während 20—30 Minuten auf eine Temperatur von 65—70 Grad erwärmt, werden schon eine große Anzahl Bakterien getötet, da die meisten schon sterben, wenn sie dieser Temperatur ausgesetzt sind; die Milch behält bei diesem Verfahren, das nach seinem Erfinder Pasteur „pasteurisieren“ heißt, ihren charakteristischen frischen Geschmack. Notwendig ist dann aber, daß auf die angegebene Erhitzung ein rasches Abkühlen auf 8 Grad Celsius etwa erfolgt; durch dieses Abkühlen werden die noch lebenden Keime am Auswachsen verhindert. Alle Keime werden überhaupt durch dieses Pasteurisieren nicht getötet, die Dauerformen der Bakterien, die sogenannten Sporen, bedürfen höherer Temperatur, der sie längere Zeit ausgesetzt werden müssen, ein einmaliges Aufkochen der Milch genügt nicht. Wir müssen nach dem Aufkochen der Milch diese sofort stark abkühlen, auch einige Stunden kühl stellen und dann noch einmal kochen und abkühlen; auf diese Weise erhält man eine keimfreie Milch, die den Kindern gut bekommt. Bei diesem Verfahren wird ein säuerlicher Geschmack der Milch ganz ausgeschlossen sein.

Um wirklich guten Zwieback für ihre Kinder bittet mich eine Thüringer Hausmutter aus Tabarz. Die Erfüllung dieses Wunsches ist deshalb so schwierig, weil zu den wirklich guten Kinderzwiebacken immer Fett und Eierzusatz nötig ist. Ich will aber doch versuchen, den Thüringer Kinderzweck zu einem guten Zwieback zu verfeinern, der nur bescheidene Fettzutrat verlangt. Man muß aber zu den Zwiebacken auch Hefe haben, die bekanntlich ebenfalls nur schwer zu erreichen ist. Aus 30 Gr. Hefe, wenig Mehl und lauwarmen Milch wird ein Hefestück, der sogenannten Vorteig, bereitet, den man gehen läßt. Dann rührt man 70 Gr. Butter sahnig, fügt 2 ganze Eier, etwas Salz, beliebig etwas Zitronen-, Zimt- oder Anisgewürz daran, gibt dann 100 Gr. Zucker dazu und schlägt diese Masse kräftig, bevor man den Vorteig dazu mischt. Man mischt nun 800 Gr. Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter laue Milch zu der Masse, knetet einen guten Teig davon und läßt ihn wieder gehen. Man formt handbreite Rollen von dem Teig, legt sie auf ein gefettetes Blech, läßt sie noch einmal gehen und bäckt sie schnell lichtbraun. Wenn die Rollen erkaltet sind, stellt man sie über Nacht in den Keller, damit sie rindenweich werden, schneidet sie mit scharfem Messer am folgenden Tag in Scheiben und drückt diese mit beiden Seiten in Zucker. Darauf röstet man die Zwiebacke auf beiden Seiten. Dies Rösten darf nicht langsam geschehen, die Zwiebacke sollen nicht trocknen, sondern bei Mittelhitze rasch sich dunkelgelb färben, nicht etwa braun. Deshalb röstet man sie zweimal, setzt sie, nachdem sie nach dem ersten Rösten wieder erkaltet sind, noch einmal kurze Zeit der Hitze aus, dann werden sie wunderschön trock, aber nicht hart und halten sich in Blech- oder Porzellanbüchsen monatelang. Uebrigens läßt sich ein einfaches zwieback-ähnliches Kleingebäck für Erwachsene zur Zukost zum ersten Morgenbrant auf folgende Weise bereiten; es gibt die Möglichkeit einmal etwas Abwechslung in das einseitige Kriegsbrotessen zu bringen, deshalb schon dürfte es sehr willkommen sein. Man arbeitet aus 250 Gramm Roggenmehl, 125 Gramm Weizenmehl, 40 Gramm Hefe, die man in $\frac{1}{2}$ Liter lauer Magermilch löst, etwas Salz und einem Ei einen Teig zusammen, läßt ihn gehen, wirkt 50 Gramm erwärmte Butter durch den Teig, formt von ihm kleine runde Wecken, bestreicht sie mit lauwarmem Wasser und bestreut sie mit wenig Kümmel. Man läßt die Wecken noch einmal aufgehen und bäckt sie dann lichtbraun, aber nicht zu hart. Am nächsten Tag, wenn sie rindenweich geworden sind, werden sie zweimal nicht zu hart geröstet. Endlich ist der einfachste Zwieback wohl der Schiffszwieback; zu diesem knetet man 500 Gramm Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmem Wasser und etwas Salz zu einem Teig, aus dem man runde Scheiben formt. Sie werden mehrmals durchstoßen, mit Wasser bestrichen und müssen über Nacht in einem warmen Raum trocknen. Erst am folgenden Morgen werden sie bei sehr mäßiger Hitze gebacken, wobei sie sich nicht bräunen dürfen, sondern nur durch und durch trocken werden sollen. Der trockene Schiffszwieback hält sich lange, er kann, mit Obstmus bestrichen, zum Kaffee genossen oder eingebrot den Kindern in Abendsuppen als einfache Abwechslung gegeben werden.

Anschließen will ich hier gleich zwei weitere Anfragen: Frau Else D. will wissen, wie sie einen ganz einfachen Ofterkuchen ohne Ei und Butter bereiten kann, Frau Justizrat W. in Glauchau wünscht sich die Vorschrift zu einem Wecken aus Kriegsbrot, alle Fragerinnen wollen das Gebäck vor allem als „Abwechslung“ haben, ein begreifliches Verlangen; denn wer von uns teilt dies wohl nicht? So wird die Antwort auch wohl meine meisten „Rundschau“-Freundinnen willkommen sein. Zum einfachen Ofterkuchen vermischt man 500 Gr. zweimal gestiebtes Mehl mit einem Paket Backpulver und 100 Gr. Zucker, sowie einem Eßlöffel gestoßenem Anis. Man gibt dann $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch daran und knetet alles kräftig zu einem glatten Teig, wohl etwa eine Viertelstunde. Man formt darauf sofort eine längliche Rolle davon, die auf die Mitte eines eingesetzten Backbleches gelegt wird und 45 bis 50 Minuten backen muß. Erst am folgenden Tage darf man den einfachen Kuchen aufschneiden, am besten mündel er, wenn er mit etwas Obstmus oder Honig bestrichen wird. Die braune Brotwecke aber wird aus hartem, feingehacktem Kriegsbrot — Rindenscheibe sind dazu trefflich zu verwenden — bereitet. Man nimmt zwei kleine Tassenköpfe solcher Brotstücke, legt sie in eine Schüssel, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser darüber und läßt das Brot damit über Nacht stehen. Es wird

dann durch ein Sieb gestrichen. Man gibt einen kleinen Tassenkopf Sirup, einen halben Tassenkopf Roggenmehl, etwas Salz und 4 Teelöffel Backpulver daran. Man fügt noch soviel Wasser zu, daß man lange Wecken von dem Teig formen kann, die auf einem Blech in gleichmäßiger, aber nur gelinder Wärme etwa 2 Stunden backen müssen. Auch die braune Brotwecke soll man erst am folgenden Tage schneiden.

Einfache Zuckerbombons möchte noch eine Mutter von vier „Süßmäulchen“ selbst bereiten und sie an Stelle der sonst so selbstverständlichen süßen Oftereier in kleine Ofternestchen legen. Dieser einfache Zuckerbombon läßt sich sehr wohl von Müttern geschickter Hand bereiten — wenn sie den Zucker hat! 200 Gramm Zucker taucht man in Wasser ein und läßt ihn dann in einer Kasserole mit Ausguß so lange kochen, bis er Fäden zieht, d. h. bis sich zwischen den Fingern ein Faden zieht, wenn man einen Löffel in den Zucker taucht, den Löffel mit dem Finger leicht berührt, den Daumen leicht dagegenlegt und dann wieder abhebt. Zeigt der Zucker dann einen Faden, hat er den richtigen Grad erreicht und wird auf eine dünn mit wenig Butter abgeriebene Marmorplatte gegossen, auf dieser mit breitem Messer gut verarbeitet, bis die Zuckermasse ganz glatt ist und sich von der Platte ablöst. Während dieses Durcharbeitens des Zuckers in noch heißem Zustande, arbeitet man den Geschmack hinein: etwas Rum, Zitronenessenz, feingestoßene Nüsse, zerstoßene Vanille, Himbeereffenz oder was man noch erhalten kann. Dann drückt man die Zuckermasse mit der flachen Hand dünn aus, läßt sie eine halbe Stunde trocknen und schneidet mit einem feinen Messer vier-eckige Stücker. Sie werden auf Fließpapier gelegt und nach einiger Zeit umgewendet, damit beide Seiten glänzend aussehen. Man kann die Zuckerbombons auch mit etwas der flüsslichen unschädlichen Speisefarben — bis vor kurzem konnte man diese von der bekannten Nahrungsmittelfabrik H. W. Appel, Hannover, beziehen — verschieden färben, sie sehen dann für die Süßmäulchen verlockender aus. (Schluß folgt.)