

18./IV. 1918

45 18

### Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

(Schluß.)

Vom Süßen wende ich mich nun „däftigeren Speisen“, wie man bei uns zu sagen pflegt, zu, nach solchen Gerichten verschiedenster Art liegen aus den verschiedensten Gegenden eine Reihe Anfragen vor mir.

Frau Trude aus Breitsach möchte gern Rübenkuchen — aber keine süßen, sondern solche, die man mit Meerrettich tunken geben kann — bereiten lernen, dazu kann ich ihr helfen. Zu den Rübenkuchen gehören gekochte weiße Rüben und gekochte Kartoffeln zu gleichen Teilen, beides muß am Tage vor dem Gebrauch gekocht, gut abgetropft und völlig erkaltet sein. Am folgenden Tage drückt man jedes für sich durch die Presse, mischt es, gibt Ei, etwas Mustatnuß, Salz und soviel Mehl nebst einem halben Teelöffel Backpulver daran, daß der Teig gut zusammenhält. Man formt von der Masse flache runde Kuchen, wendet sie in Mehl, legt sie auf ein eingetettetes Blech und bäckt sie bei guter Hitze hellbraun. Die Rübenkuchen richtet man auf heißer Schüssel an und gibt eine einfache Meerrettichsauce, deren Vorschrift schon von mir gegeben wurde, dazu.

Kartoffelklöße ohne Ei zu bereiten, ist schon so oft im Verlaufe der Kriegsjahre mitgeteilt, daß es mich eigentlich wunderrimmt, daß darnach noch verschiedene Anfragen zu mir gelangten. Die armen Fragerinnen will ich aber doch lieber aus ihrer Not erlösen, denn Kartoffelklöße ohne Ei gehören doch wohl augenblicklich zum wöchentlich einmal mindestens gebrachten Mittags- oder Abendessen.

Wie Kartoffelklöße ohne Ei. 500 Gramm Kartoffeln kocht man am Tage vor dem Gebrauch mit der Schale, zieht sie ab und läßt sie erkalten. Man reibt sie am folgenden Tage, vermischt sie mit 1/2 Liter kochendem Wasser, rührt schnell 180 Gramm Kartoffelmehl, Salz, Mustatnuß und drei Löffel voll geröstete Kriegsbrotwürfel an die Kartoffelmasse und formt nun runde Klöße davon. Sie müssen 10 Minuten in kochendem Salzwasser gar ziehen. Oder:

Rohe Kartoffelklöße ohne Ei. 1 Kg. Kartoffeln schält, wäscht und reibt man, worauf man sie auspreßt und in einer Schüssel auseinanderbreitet. Man bestreut sie mit dem nötigen Salz, gießt knapp 1/2 Liter kochende Milch, das Stärkemehl, das sich unter dem Auspreßwasser abgesetzt, und mehrere Löffel geröstete Kriegsbrotwürfelchen darunter. Alles wird gut zusammengearbeitet, zu runden Klößen geformt und diese 30 Minuten in Salzwasser gekocht. Neuerdings hat man noch eine Art Kartoffelklöße ohne Ei aus heißen Kartoffeln im Gegenatz zu den sonst üblichen, aus kalten Kartoffeln, ausprobiert. Dazu werden die Kartoffeln mit der Schale gekocht, abgezogen und möglichst heiß durchgepreßt. Man verarbeitet die geriebenen Kartoffeln mit Salz, dem nötigen Mehl und etwas Backpulver, so daß sich aus der gut zusammenhaltenden Masse runde Klöße formen lassen, die man 10 Minuten in siedendem Salzwasser kocht.

Kartoffelwalzmehl scheint in sehr vielen Orten, in diesen Haushaltungen vorhanden zu sein, den Hausfrauen ist es aber völlig ein „Fremdkörper“, mit dem sie nichts anzufangen wissen. Ich habe zwar schon einmal — und das ist noch gar nicht lange her — mitgeteilt, daß Kartoffelwalzmehl ein ganz vorzügliches Verdickungsmittel für Gemüse, Suppen und Lunken ist, aber man hat im lieben „Rundschau“-Leserinnenkreis wieder einmal nicht gut achtgegeben, sonst wären in den letzten Wochen nicht sechs Anfragen danach gekommen. Beim Gebrauch zum Verdicken darf man Kartoffelwalzmehl nicht anrühren, sondern muß es unter heftigem Rühren an die zu verdickende, kochend heiße, aber nicht kochende Speise geben, in der das Walzmehl, ohne kochen zu dürfen, an heißer Herdstelle in kurzer Zeit die gewünschte Verdickung beibringt. Außerdem kann man Kartoffelwalzmehl zur Bereitung von Brötchen und Kuchen benutzen, aber es läßt sich nicht allein verwenden, sondern muß mit anderem Mehl vermischt werden, wobei man ein Drittel Kartoffelwalzmehl und zwei Drittel anderes Mehl rechnet.

Aus Feld- oder Ackerbohnen kann man sehr wohl einen Kuchen backen, auch diese Feldbohnen scheinen ihren Einzug in viele Haushaltungen gehalten zu haben, da nach ihrer Verarbeitung ebenfalls mehrere Fragebriefe vorliegen. Die trockenen Bohnen müssen mindestens 48 Stunden weichen, eine Stunde an-

gekocht und 4—5 Stunden in den Gartlocher gestellt werden. Sie müssen erkalten und möglichst trocken dabei abtropfen, dann werden sie zweimal durch die Fleischhackmaschine gedreht. Man rührt an die Bohnenmasse von 1 Kg. Bohnen 200 Gr. Zucker, 2 Eigelb, 4 Eßlöffel Schokoladepulver oder 2 Eßlöffel Kakao, wo dies nicht zu haben, nimmt man 2 Teelöffel Pfefferkuchengewürz, das die meisten Drogerhandlungen noch gemischt zum Verkauf haben, auch gibt man gern einen Eßlöffel geschmolzene Butter, etwas Salz und Zitronenschalenessenz an den Teig, rührt den Schnee der beiden Eiweiß und 1 1/2 Palet Backpulver nebst 4 Löffeln Mehl oder Grieß zuletzt durch und füllt den Teig in eine vorgerichtete Springsform, in der er zwei Stunden beinahe backen muß. Der Kuchen bröckelt allerdings leicht und darf nicht zu frisch geschnitten werden. Verschiedene mir bekannte Hausfrauen brennen die braunen Ackerbohnen wie Kaffeebohnen und benutzen sie als Kaffee-Ersatz, der ausgezeichnet schmeckt. Ich finde es aber zu schade, die so außerordentlich nahrhaften Ackerbohnen dazu zu verwenden, am meisten rate ich zu einer Suppe aus ihnen, die zwar recht dunkel aussieht, aber ganz vorzüglich schmeckt.

Daß die „Rhabarberzeit“ wieder herannahen will, merke ich aus drei Anfragen — die einmal wieder um eine Vorschrift bitten, welche ich im vorigen Jahre bereits gebracht habe und die verlegt, verloren oder, was weiß ich, wurde — um die Vorschrift, dem Rhabarber die lästige Säure zu nehmen und den Zucker zu sparen. Man nimmt zu diesem Zweck pulverisierte Schlemmtrinde, und zwar eine Messerspitze voll auf 1 Kg. Rhabarber, diese setzt man dem Abkuchwasser des Rhabarbers zu, kocht ihn kurz auf und schmort ihn dann nach dem Abtropfen in etwas Zucker mit Zimt-, Zitronen- oder Vanillegeschmack durch. Man darf sich aber nicht verleiten lassen, mehr Schlemmtrinde zum Enfsäuern zu nehmen, da man in solchen Fall dem Rhabarber den erfrischenden Eigengeschmack völlig nimmt und ihm wieder künstliche Säure zusetzen muß, um ihm einen guten Geschmack zu geben.

Liebe Frau Marie aus Darmstadt, der erste Brief von Ihnen ist nicht in meine Hände gelangt und erst Ihre letzten Zeilen meiden mir von Ihrer Sauerkrautnot. Das ist recht schade, denn es wäre dem Kraut besser gewesen, es wäre schon früher in die richtige Behandlung gekommen, hoffentlich gibt ihm diese, welche ich folgen lasse, aber auch noch heute die Gesundheit bzw. seinen Wohlgeschmack wieder. Das Sauerkraut — das ist von größter Bedeutung — muß vom Saft völlig befreit sein, wo dies nicht der Fall ist, bereitet man eine Salzlösung, die aus abgekochtem Wasser mit Zusatz von 1 v. H. Salz und 1 v. H. Zucker bereitet wird. Mit dieser Lösung gut bedeckt, muß das Sauerkraut in mäßig warmem Kellerraum erst wieder gleichmäßig und langsam durchgären, dann wird der Kohl auch seine angenehme Säure wiederbekommen. Man darf den Saft beim Gebrauch des Kohls nicht etwa abschöpfen, sondern muß ihn nur von Zeit zu Zeit von der sich an der Oberfläche bildenden Pilzhaut, die dem Kraut schädlich werden könnte, befreien.

Die reifen Maiskörner, Frau J. F., Berlin, sind allerdings ein Schatz, aber so hart und reif, wie sie in Ihren Händen sind, ein gehobener Schatz, denn sie müssen zu Grieß oder Mehl in einer Mühle gemahlen werden, dann können sie aus dem Maisgrieß und dem Maismehl verschiedene nahrhafte Speisen bereiten. Von diesen bringe ich auf Wunsch einer Leserin in meiner nächsten Plauderei Kochvorschriften, welche für Sie dann auch von Interesse sein dürften.

Daß aus dem köstlichen Besitz von etwas Schokolade ein nahrhafter warmer Schokoladenpudding zu Ostern entstehen soll, begreife ich, liebe junge Hausfrau, und wenn eine Frau mit einem Namen aus dem Märchenlande nicht auch die märchenhafte Eigenschaft besitzen muß, nicht neidisch zu sein, wer weiß — mit welchen Gefühlen ich Ihnen die nachfolgende Vorschrift gäbe! Aber so freue ich mich mit Ihnen, daß Sie Ihren Lieben solch köstlichen Ostergenuß bereiten können. In 1/2 Liter kochendes Wasser — besser ist: halb Magermilch, halb Wasser — gibt man 35 Gr. Butter, streut 160 Gr. zweimal durchgeseihtes Mehl hinein und rührt davon über gelindem Feuer einen Teig, der sich vom Kochtopf lösen muß. Der Teig muß erkalten, dann wird er mit 3 Eigelb, 60 Gr. Zucker und 125 Gr. geriebener Schokolade gleichmäßig vermischt, recht kräftig geschlagen, zuletzt der Schnee der Eiweiß und 1/2 Teelöffel Backpulver durchgezogen, worauf man die Masse in eine vorgerichtete Puddingform füllt. Der Pudding muß 1 1/2 Stunden kochen. Er wird gestürzt und mit einer Vanilletunke gereicht, die man aus einem der käuflichen Vanilletunkenpulver bereitet.

Was macht man nur, um das Eigelb frisch zu erhalten, wenn man nur das Eiweiß gebrauchen will? Diese Frage von Frau B. in Konstanz hat mir schon manches ratlose Hausmütterchen gestellt; die Antwort dürfte deshalb auch weitere Kreise interessieren. Einen Tag lang kann man das Eigelb, wenn man es ausschlägt und mit Wasser oder Milch bedeckt, wohl halten, aber nicht länger. Man kann jedoch mit einiger Vorsicht das Eiweiß aus der Eischale laufen lassen, ohne das Eigelb zu zerstören. Dazu macht man mit der Schere an der spitzen Seite des Eis eine etwa erbsengroße Öffnung, sticht dann ins stumpfe Ende des Eis mit der Nadel ein winziges Loch hinein, in das man hineinbläst. Dann fließt das Eiweiß in dicken Tropfen aus dem größeren Loch der Eischale, wobei man von Zeit zu Zeit mit dem Blasen aufhören muß, damit das Häutchen des Eigelb nicht zerreiht und auch das Eigelb aus der Schale fließt. Wenn das ganze Eiweiß abgelaufen ist, verschließt man die beiden Löcher mit runden Papierblättchen, deren Rand etwas eingeschnitten wird, damit sich das Papier der Schale glatt anschmiegt. Mit einer Kleinglocke Eiweiß feuchtet man diese Papierstückchen an und drückt sie gut an die Schale; das Ei legt man, während das Papier antrocknet, wagerecht auf den Eierständer. Das so luftdicht verpackte Eigelb hält sich genau so frisch wie ein ungeöffnetes Ei.

Bakobst, verehrte Frau H. L. in Guben, darf nicht unansehnlich und zerlockt auf dem Tisch gebracht werden, das kommt

bei richtiger Vor- und Zubereitung auch nicht vor. Die getrockneten Früchte müssen stets sorgfältig, aber möglichst rasch in lauwarmem Wasser gereinigt werden und mindestens 12 Stunden in Wasser gut aufquellen, bevor man sie kocht. Man rechnet auf jedes 1/2 Liter Dörrobst 1—1 Liter Wasser zum Einweichen; Pfäunen, Aprikosen und Pfirsiche gebrauchen beispielsweise mehr Wasser zum Aufquellen wie Apfelscheiben, Birnen und Kirschen. Beim Aufquellen soll nun die Schüssel fest zugedeckt sein, damit sich kein Fruchtaroma verflüchtigen kann. In dem Wasser, in welchem man die Früchte einweicht, werden sie auch gekocht und zwar anfänglich ohne jede weitere Zutat. Sie dürfen nur einmal aufwallen, dann müssen sie an heißer Herdstelle oder in der Kochflöte gar ziehen. Erst wenn sie weich sind, fñhrt man sie nach Geschmack und würzt sie mit Zimt, Zitronenessenz, etwas Nellen, damit müssen die Früchte noch leise ein kurzes Weichen, möglichst fest verschlossen, durchziehen. Man nimmt die in der Form unversehrten Früchte mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und legt sie in eine mehr flache als tiefe Schüssel. Den Fruchtstoff bindet man mit etwas glotterührtem Mehl, das man am besten mit etwas Apfelsaure — hat man nur Pfäunen, auch statt dessen mit rotem Kochfruchtweine — anrührt. Man fñhrt den Saft über die Früchte und läßt sie zugedeckt erkalten, der Dampf verhindert dann Anzusammensinken der Früchte. Solcherart geschmortes Dörrobst ist im Geschmack und Aussehen fast so schön, wie frisch geschmortes Obst. Ich hoffe, die dem Bakobst abholden Familienmitglieder von Frau H. L. werden noch ein begeistertes Loblied auf dieses Obst singen, wenn sie es richtig zubereitet aufgetischt bekommen.

Abschließen kann ich diese Plauderei nicht, ohne meinen Leserinnen, die es angeht, zu berichten, daß mein kleiner Vorrat an Kriegslöcherchen zehn Mal so groß hätte sein müssen, um auszureichen. Ich habe nur die wenigen ersten Bitten um Zusendung des kleinen Büchleins erfüllen können, die übrigen muß ich bitten, sich zu gedulden, bis in etwa 4 Wochen die neue Auflage erscheint; sie erhalten dann von mir ein Büchlein zugesandt, anders weiß ich's nicht zu machen und hoffentlich ist es auch den Bestellerinnen — und Bestellern so recht.