

28
1918

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Da ich in meiner heutigen Plauderei gern meinen Fragebriefstoh aufarbeiten möchte, weil ich wirklich einsehe, daß die Bitten: „wo bleiben die Kriegsfüchszettel?“ das nächste Mal unbedingt Erfüllung finden müssen, so will ich gleich ohne viel Drum und Dran mit meinen Antworten beginnen.

Frau Dr. E. H. in T. kann Spinat sehr gut trocknen; ich möchte das Dörren dem Sterilisieren besonders bei Spinat sogar vorziehen. Das Verfahren ist nicht schwierig; man befreit die Spinatblätter vom Stiel, wäscht sie gut und läßt sie gründlich abtropfen, bevor man den Spinat auf Papier ausbreitet. Er muß unter öfterem Wenden erst an Luft und Sonne vor-trocknen, dann wird er auf die Dörre geschüttet und bei sehr schwacher und gleichmäßiger Wärme im Ofen getrocknet. Die Temperatur beim Dörren soll 100 Grad Celsius nicht überschreiten, es genügen aber schon 80 bis 90 Grad Celsius zum Trocknen von Spinat. Der Trockenprozeß ist in 3 bis 4 Stunden beendet. Um gedörrten Spinat später wohl-schmeckend zuzubereiten, muß man dafür sorgen, daß ihm der durch das Trocknen entzogene Wassergehalt wieder zugeführt wird; dafür sind mindestens 12 Stunden Einweichen in Wasser, das das Trockengemüse gerade bedecken muß, nötig. Das Einweichwasser soll man beim Trockengemüse nur mit Vorsicht zum Kochen verwenden es gibt dem Gemüse leicht einen strengen Geschmack. Am besten mundet der Spinat, wenn man ihn abtropfen läßt, in etwas zerlassene Butter gibt und ihn darin unter wiederholtem Schütteln kurze Zeit abschmort, ein wenig kochendes Wasser — für kleine Kinder kochende Milch — ansetzt und langsam weich schmort. Der Spinat wird durchgedreht und mit etwas Salz, etwas gehacktem Schnittlauch und 1/2 Teelöffel Appels Suppenwürze abgeschmeckt. Muß er gebunden werden, gibt man etwas glatt gerührtes Mehl daran. — Was nun die zweite Frage angeht „Seife im Hause selbst zu bereiten“, die übrigens von 5 Leserinnen neu, außer von Frau Dr. H., in mich gestellt wird, so kann oder, besser gesagt, darf ich darüber hier keine Auskunft geben, denn es ist gesetzlich verboten, selbst im Hause Seife zu kochen. Ich möchte aber nicht gern die Leserinnen zur Uebertretung verleiten. Dagegen kann ich in der jetzigen unverkennbaren Seifennot empfehlen, die Wäsche mit einem geringen (!) Zusatz von Pottasche (in Drogenhandlungen für 80 Pfennig das Pfund käuflich) zu kochen; die Wäsche wird weiß und sauber dadurch, ein kleiner Zusatz davon greift sie auch nicht an. Für empfindliche, feine und zartfarbige Stoffe, die nicht sehr schmutzig sind, nimmt man Panamaholz oder Seifenrinde, die noch zu haben, aber leider sehr hoch im Preise gestiegen ist, so daß ein Pfund 10 bis 12 Mark kostet. Ein Gewichtsteil der Seifenrinde ist in Wirkung zwei Gewichtsteile Seife gleichzusetzen. Auf 50 Gramm Seifenrinde rechnet man 8 Liter Wasser. Man bindet die Panamahölzchen in einen Beutel und hängt sie in das kalte Wasser, das den Beutel ganz unspülen soll, in dem man sie 24 Stunden ausziehen läßt. In dieser Zeit ist die schäumende, seifenartige Substanz ausgezogen, man kann das Wasser alsdann kalt oder erhitzt verwenden. Der Auszug von Seifenrinde ist auch zum Abseifen von Türen, Fenstern und dergleichen bei großem Hausputz sehr zu empfehlen, bei ihm empfinden wir den Seifenmangel ja auch sehr schmerzhaft. — Die Buchhandlungen haben übrigens — trotz des Verbotes — kleine Büchlein aushängen: „Seifenbereitung im Hause“; wer sündigen will, findet also immer noch Mittel und Wege.

Was Frau Holle aus dem Märchenlande nicht alles soll! Ihnen also, verehrte Frau M. aus R., das Fell waschen helfen, aber nicht bildlich gemeint, sondern in Wirklichkeit. Weiße Felle sollte man so lange wie möglich mit erhitztem Kartoffelmehl säubern; man erwärmt das Fell vorher etwas, da die Haare dann den Schmutz leichter abgeben, erhitzt das Kartoffelmehl, reibt das Fell von der linken oberen Ecke, immer rechts herüber arbeitend, gründlich mit dem heißen Kartoffelmehl durch und wiederholt dies mehrere Male. Dann stäubt man das Fell gründlich aus und kann es zuletzt noch einmal mit etwas Gipsmehl durchreiben und abermals austauben. Ein so gesäubertes Fellchen behält seine Geschmeidigkeit und wird wieder blendend weiß. Ich hoffe, Sie sind mit mir zufrieden.

Frau Rechtsanwältin E. L. in Seesen kann das angebrochene Paket Garantol noch zum Einlegen von Eiern verwenden; ich habe das wiederholt getan und keine Aenderung in der Frischerhaltung von Eiern bemerkt. Aber — das bemerkte ich hier gleich vor-sichtshalber — es war zu Friedenszeiten!

Drei Quälgeister — so nennen sie sich nämlich selbst — sollen in der nächsten hauswirtschaftlichen Plauderei alles Wissenswerte über Einkochen erfahren; auch soll darin, vielfachen Wünschen entsprechend, über deutsche Kräuter- und Wildgemüsenverwertung genau Auskunft gegeben werden.

Frau W. H. in Buchholz kann ich leider nicht sagen, wie man aus Kakao, Mehl und Zucker Schokoladetafeln herstellt, ob's eine der „Rundschau“-Leserinnen weiß und mitteilen kann? Ich bezweifle es aber sehr, denn diese Sache schlägt doch nicht in das Fach der Hausfrauenkunst.

In Lübeck scheinen, was die Fischzucht anbetrifft, ja ganz besonders glänzende Verhältnisse zu sein, da mir von dort von Frau H. B. eine Anfrage zugeht, wie man Petermännchen, Seelachs, Merlan und Dorsch kriegsgemäß zubereitet.

Diese Fische sieht man doch sonst kaum; man kann das glückliche Lübeck darum beneiden. Ich gebe nachstehend einige passende Vorschriften.

Dorsch mit Rübeln. 1 Kg. vorgerichteten Dorsch kocht man in Salzwasser mit Gewürz (Lorbeerblatt, Zwiebel) gar, löst ihn aus Haut und Gräten und zerpfückt ihn in Stücken. 250 Gr. Rübeln kocht man für sich weich und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. 50 Gr. Mehl bräunt man trocken in eiserner Pfanne, ver-locht es mit Rübelswasser, in dem 1 bis 2 Brühwürfel gelöst wurden, zu leicht gebundener Tunke, rührt 4 Löffel Tomatenbrei durch und schüttet Rübeln und Fisch zum Durchziehen in die Tunke. Wenn man es kann, rührt man zuletzt ein kleines Stück Butter durch.

Klops von Merlan oder Weißling. Aus 1 Kg. vorgerichtetem Merlan löst man roh alles Fleisch, wiegt es mit einer großen Zwiebel fein, gibt 1 Ei, fünf große, geriebene, rohe Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Mustatnuß daran und arbeitet alles gut durcheinander. Vom Teig formt man längliche Klößchen, die in leichter Brühwürfelbrühe gar ziehen müssen. Die Brühe wird mit glattgerührtem Mehl gebunden, etwas Essig und reichlich gewiegte Petersilie und Schnittlauch daran getan und darin die abgetropften Fischklops noch eine kurze Zeit durchziehen gelassen. Salzkartoffeln gibt man dazu.

Würggericht von Seelachs. Ein Stück Seelachs kocht man kurze Zeit in Salzwasser, das mit etwas Mustatblüte und Zwiebel gewürzt wurde, dann nimmt man den Fisch aus der Brühe, seigt diese durch, bindet sie mit heller Mehlschwitze und gibt 1 Löffel Appels Suppenwürze sowie etwas Apfelwein und 1/2 Paket Eierfah daran. In dieser sämigen Tunke muß der Fisch langsam vollends gar schmoren. Beim Anrichten bestreut man ihn mit gehackter Petersilie und gibt Salzkartoffeln nebenher.

Petermännchen mit Kartoffelsalat. Beim Vorrichten der Petermännchen entfernt man erst die Rückenflossen und zieht sie vorsichtig ab, teilt die Fische der Länge nach durch, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein und wendet sie in Mehl. In wenig Fett brät man die Fischstücke an, bis sie lichtbraun sind, gießt etwas kochendes Wasser darunter und schmort sie gar, wobei sie die Flüssigkeit aufsaugen müssen. Sie werden sofort angerichtet und mit einem auf bekannte kriegsgemäße Art bereiteten Kartoffelsalat zu Tisch gegeben.

Leider, liebe junge Hausmutter im Pfarrhaus S. bei Magdeburg, wird der dumpfig und feucht gewordene schöne Gries wohl kaum wieder seinen Wohlgeschmack zurückgezaubert erhalten, am zweckmäßigsten rösten Sie wohl den Gries in etwas Fett mit geriebener Zwiebel bräunlich, verlocken ihn mit Brühwürfelbrühe zu einer Suppe, würzen diese mit gehacktem Korb- und Petersilie und rühren ein halbes Paket Eierparpulver daran. So wird der Gries wenigstens noch eine immerhin leiblich schmeckende Suppe geben, aber zu Süßspeisen ist er nicht mehr zu gebrauchen.

Frau F. J. in Sulzbach kann aus Kartoffelmehl verschiedenes gutes Gebäck bereiten. Die nachfolgenden Vorschriften möchte ich ihr besonders empfehlen.

Zwiebad aus Kartoffelmehl. 2 ganze Eier ver-rührt man mit 60 Gr. Zucker und 140 Gr. Kunsthonig, bis die Masse schaumig ist, dann gibt man 1/2 Liter Milch, etwas Salz, gestoßenen Anis und 400 Gr. Kartoffelmehl, das man mit 2/3 Paket Backpulver mischt, dazu und knetet einen glatten Teig davon. Aus ihm wird eine lange Rolle geformt und auf ein-gesetztem Backblech bei mäßiger Hitze gebacken. Am nächsten Tag schneidet man etwa 1/2 Zentimeter dicke Scheiben davon, bestreut sie mit Zucker und röstet sie auf beiden Seiten leicht.

Kartoffelmehlaufauf. Man rührt 150 Gr. Kar-toffelmehl mit wenig kalter Milch an und gibt es in 2/10 Liter kochende Milch unter Rühren, fügt 20 Gr. Butter, Salz und 150 Gr. Zucker zu und rührt davon einen Teig auf sehr gelindem Feuer, der sich vom Kochtopf ablösen muß. Er muß erst etwas auskühlen, bevor man 2 Eigelb gut durchmischt, den steifen Schnee der Eiweiß durchzieht und 2 Teelöffel Backpulver durchmengt. Man füllt die Masse in eine eingefettete Form über geschmorten Rhabarber und bäckt alles in mäßiger Hitze eine halbe Stunde. Der Aufauf muß sofort aufgetragen werden.

Weiße Weinspeise mit Kartoffelmehl. 1/2 Liter Apfelwein, 1 Glas Wasser, etwas Zimt und 150 Gr. Kunsthonig verrührt man mit 70 Gr. Kartoffelmehl, schlägt alles auf dem Feuer, bis es einmal gut aufkocht und schlägt es dann weiter bis zum Erkalten. Man füllt es in eine Glasschale und gibt ein-gemachte Sauerkirschen dazu.

Geüllter Kartoffelmehlkuchen. Zwei Eigelb und 1 Paket Eierparpulver rührt man 15 Minuten mit 150 Gr. Zucker, gibt etwas Salz und Bittermandelöl daran, fügt 100 Gr. Kar-toffelmehl und sechs heiße, geriebene Kartoffeln an und zieht den Schnee der beiden Eiweiß durch. Zuletzt mischt man 1/2 Paket Backpulver unter, füllt dies in eine vorgerichtete Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Er muß, ohne daß man ihn an-rührt, langsam auskühlen. Dann wird er durchgeschnitten, mit beliebiger heißer Marmelade bestrichen und wieder übereinander gesetzt.

Auf folgende Weise kann man aus Maisgries ein recht gutes Brot backen, das der Fragerin, Frau Professor N. aus Freiburg, auch gefallen dürfte. Man muß 1/2 Kg. Maisgries mit ebensoviel zweimal gestiebt Mehl mischen. 60 Gr. Hefe löst man in 1/2 Liter lauwarmen Milch oder Wasser, macht in den ge-mischten Maisgries in der Mitte eine Vertiefung, gibt die Hefe hinein, verrührt alles, stäubt etwas Mehl darüber und läßt den Teig, verdeckt an warmem Ort, 2 Stunden gehen. Man schüttet dann noch etwas laues Wasser, in dem 1 Ei, etwas Zucker und Salz verquillt wurde, dazu, knetet alles gut durch, formt 1 läng-liches Brot davon, läßt es noch einmal eine halbe Stunde gehen

und bäckt das Brot 1 1/2 Stunde. Hat man keine Hefe, so muß man Backpulver, und zwar 1 1/2 bis 2 Pakete nehmen. (Schluß folgt.)