

auf frischer Tat erwischt und festgenommen. Zu der gestrigen Verhandlung hatte der Verteidiger die Ladung der Polizeiagentin Meyer beantragt, welche inzwischen wegen Diebstahls verhaftet worden war und aus dem Untersuchungsgefängnis vorgeführt werden mußte. Die Vernehmung dieser Zeugin, welche sich fortwährend ihrer „hohen Beziehungen“ rühmte und behauptete, im vorliegenden Fall im ausdrücklichen Auftrag eines „Offiziers vom poltischen Amt“ gehandelt zu haben, ergab nun die eigenartige Aufklärung, daß die Polizeiagentin selbst das ganze Geldgeschäft eingeleitet und die Angeklagten erst zu der Straftat angestiftet hatte, um die Differenz im Stückpreise zwischen 30 und 36 Mark in die eigene Tasche zu stecken. — Der Amtsanwalt beantragte mit Rücksicht auf dieses Ergebnis der Verhandlung von einer Gefängnisstrafe Abstand zu nehmen und die Angeklagten nur zu Geldstrafen von 500 bzw. 300 Mark zu verurteilen. Von dem Verteidiger wurde ausgeführt, daß die Angeklagten ausschließlich das Opfer der Polizeiagentin geworden wären und deshalb mit besonderer Milde beurteilt werden müßten. Das Gericht ging bei der Strafabmessung noch unter den Antrag des Amtsanwalts herunter und erkannte gegen Mendison auf 50 Mark und gegen Schröder auf 30 Mark Geldstrafe, da, wie der Vorsitzende Amtsgerichtsrat Bennewitz in der Urteilsbegründung bemerkte, die Polizeiagentin als Hauptangeklagte auf die Anklagebank gehört hätte.

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

(Schluß.)

Frau E. W., Friedenau, bereitet auf folgende Weise eine Torte aus Kartoffeln. 4 Eigelb rührt man mit 200 Gr. Zucker und einer Prise Salz schaumig. Am Tage vorher kocht man 500 Gr. Kartoffeln, die man am folgenden Tage reibt. Die Kartoffelmasse wird zu den Eiern gegeben und kräftig damit geschlagen, dann gibt man Zitronensaft oder Bittermandelgeirakt daran, mischt den Schnee der vier Eier durch und gibt zuletzt 1 Paket Backpulver daran. Man füllt den Teig in eine eingefettete, ausgestrichene Form und bäckt ihn bei guter Mittehitze eine Stunde. Die Torte muß langsam erkalten, sie kann mit einer Fruchtglasur überzogen werden, oder auch nach dem Erkalten durchgeteilt werden und mit Fruchtmus oder obgetropften eingemachten Kirichen gefüllt werden. — Ein länger haltbares Kleingebäck aus Kartoffeln gibt es nicht, die Haltbarkeit kann bei dem großen Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffelmasse naturgemäß von nur sehr beschränkter Dauer sein. — Ein Einweichen von Kartoffeln dürfte sich auch kaum empfehlen; ich glaube, nicht einmal mit „Friedensgummiringen“ würde ich dazu raten, und nun gar mit den Kriegserfahringummiringen, die schon so viel Unheil angerichtet haben! Lieber nicht! Haben Sie aber soviel Kartoffeln, daß Sie den Ueberfluß für spätere Zeit zurückhalten möchten, so stellen Sie lieber Kartoffelflocken, Kartoffelgrieß und Kartoffelnudeln davon her. Zu den Flocken kocht man die Kartoffeln mit der Schale, zieht sie ab, läßt sie völlig erkalten und reibt sie. Nur was hinter das Reibeisen fällt, verwendet man, bringt diese Masse mit einer grohzinkigen Gabel auf weißes Papier und schiebt sie damit auf ein passendes Blech. In einem sehr feind warmen Ofen trocknet man die Flocken, wobei man sie des öfteren mit einer großen Fleischgabel wendet, bis sie hellgelb und trocken sind. In kleinen Säcken werden die Kartoffelflocken, an trockenem Orte hängend, aufgehoben. Man bereitet Suppen von den Flocken, kann sie auch trocken zerbröckeln und mit dem Rollholz zu gewünschter Feinheit bringen, dann hat man Kartoffelgrieß, der ebenfalls gute Suppen gibt, sich aber außerdem zur Verdickung von Gemüsen verwerten läßt. Etwas anders ist die Herstellung von Kartoffelnudeln. Man muß eine weißkochende Sorte dazu verwenden, sie mit der Schale kochen, abziehen und reiben. Auf 1 Kg. dieser Kartoffelmasse gibt man knapp ¼ Liter heißes Salzwasser, so daß ein glatter Brei entsteht. Ihm setzt man allmählich so viel durchgeseibtes Mehl zu, daß man einen Teig erhält, der sich, ohne zu kleben, mit dem Rollholz ausrollen läßt — es sind etwa 200 Gr. Mehl zu rechnen. Der Teig wird in Stücke geteilt, diese ¼ Zmtr. dick ausgerollt, in daumenbreite Streifen geschnitten und diese auf sauberem Papier auf heißer Herdplatte getrocknet. Sie müssen ganz steif sein, werden dann zerbrochen und noch einmal nachgetrocknet, bis sie ganz trocken sind. Diese Kartoffelnudeln werden hängend in Säcken, trocken aufbewahrt. Beim Gebrauch werden die Kartoffelnudeln mit kochendem Wasser aufgesetzt, eben aufwellen und dann langsam gar ziehen gelassen. Zu rasches, starkes und langes Kochen bringt sie zum Zerfallen.

Frau Legationsrat B. und Frau Professor Creuz in Berlin wenden sich wegen der Angabe von Verkaufsstellen der Suppenwürze am besten an die Firma H. W. Appel in Hannover. Diese Firma hat in jedem größeren Ort Verkaufsstellen ihrer Suppenwürze, die sie Ihnen auf Anfrage bekanntgibt. Vielleicht ist es für die Firma auch zweckmäßig, die Verkaufsstelle in Berlin in der „Tägliche Rundschau“ selbst bekannt zu geben. Ich gebrauche die Suppenwürze in meinem Haushalt immer, sie ist von außerordentlich gutem Geschmack, würzt die Speisen wirklich gut und soll nach den chemischen Gutachten auch nicht ohne Nährwert sein. Jedenfalls scheinen einwandfreie Bestandteile zu ihrer Herstellung benutzt zu werden, ein Vorzug, der in unserer Zeit, da so unendlich viel minderwertige Würze in den Handel kommt, von uns Hausfrauen wohl gewürdigt wird. Ich bitte nun aber herzlich meine Leserinnen, mich nicht in der nächsten Zeit mit Anfragen zu „überschütten“, wo man in ihrem jeweiligen Wohnort die Suppenwürze kaufen kann, sondern sich gleich an die rechte Quelle mit ihrer Anfrage zu wenden.

*

Es ist seltsam, der Glasöfner Bravo läßt mich doch wirklich nicht zur Ruhe kommen; in der letzten Woche haben schon wieder zwei „Rundschau“-Leserinnen — sie nennen sich schon gar

30
215