

Für die Haushfrau

Zielziel Wissenswertes über das Trodengemüse

Seine Verdaulichkeit ist so gut wie die des Frühgemüses. Bei dem Wort „Trodengemüse“ mag in so manchen Köpfen noch die Erinnerung an das jähre und wenig schmackhafte „Dörnengemüse“ des vorigen Weltkrieges herumspulen, anders ist das jüngere Wissenswissen so viele Haustfrauen, dass sie dem Trodengemüse noch manchmal entgegenbringen, nicht zu vorleben. Die Gründe, die man für seine ablehnende Haltung in den mittleren Jahren angibt, das nämlich durch die Trocknung eine Herabminderung des Geschmacks und der Nährwerte hervorgerufen wird, waren vielleicht früher einmal lichthalig, heute sind solche Mängel durch die modernen Trocknungsverfahren längst beseitigt.

Die Verdaulichkeit des Trodengemüses ist genau so gut wie die des Frühgemüses. Ausnützungswertes mit Trodengemüse verbreiteter Art noch neuzeitlichen Verfahren haben ergeben, dass die Verdauung der Grundstoffe ausgesondert ist und dass bei guten Trocknungsverfahren keine Herabminderung des Gemüses eintreibt.

Was kann die Sorge des Trodengemüses nicht besser beheben, als wenn man ihnen einmal eine Röstprobe fertigt oder sie veranstaltet, selbst einen Versuch damit zu wagen. Dabei ist allerdings von vornherein eine vorsichtige Zubereitung des Trodengemüses nach folgender Vorschrift zu beachten:

Am Abend vor dem Verbrauch wird das Trodengemüse in kaltem Wasser eingeweicht. Das Einweichen wird dann später mitverbraucht, um die im Wasser enthaltenen Nährstoffe nicht zu verlieren. Die Kochdauer des Trodengemüses beträgt 2½ bis 3 Stunden.

Der Erfolg wird höchstens in den mittleren Jahren für das Trodengemüse sprechen. Ja, mancher wird vielleicht zu dem Entschluss kommen, bei der diesjährigen Ernte selbst einmal einige Gemüsearten durch Trocknung zu konserverieren. Daraus sei das Trocknungsverfahren hier schnell noch einmal beschrieben.

Das Gemüse wird geputzt, beobachtig zerteilt, auf Garnablänen gelegen oder auf Tropfen gelegt und am besten in warmer trockener Luft, an keinen Fall aber an der Sonne getrocknet. Leider ist das bei uns aus climatischen Gründen meist unmöglich; wir müssen uns daher mit der warmen Backofen behelfen, deren Temperatur langsam bis höchstens 50 Grad ansteigen und ebenfalls langsam wieder absinken muss. Die Ofentür bleibt leicht geöffnet, damit die Feuchtigkeit abziehen kann.

Voraussetzung für die Güte des getrockneten Gemüses

ist keine füllige Packung und Aufbewahrung. Die Verpackung muss luftdicht und trocken sein, da bei Zugang von Luft die Entwicklung von Schimmelzügen und Bakterien gefordert wird, ganz die an dem Gemüse haftenden Reime durch das Trockengutsofzen nicht abgedekt werden kann. Das Trockengut muss daher im Haushalt und in den Vorratsräumen in Fleischbüchsen aufbewahrt werden.

Zum Schluss sei noch darauf hingewiesen, dass nicht alle Gemüsearten sich in gleicher Weise zum Trocknen eignen. Vor allem kommen für das Trockengutsofzen Rübsohl, Weißkohl, Wirsingkohl, Kohlrabi, Spinat, Blumenkohl, Kohlen, Karotten, Pilze und Gemüsekrauter in Frage.

Wir verwenden Gerstengröße

Gasper: 50 Gramm Gerstengröße, 1½ Liter Wasser, Salz, Kräuter. Die Gerstengröße mit dem Wasser soll ansehen, etwa 50 Minuten garen (Rohstufe), mit Salz und reichlich gewiegt Kräuter abschmecken.

Schleimuppe: 50 Gramm Grüne, 1¼ Liter Wasser, Salz, Öl. Die Grüne mit dem Wasser soll ansehen, garen, durch ein Sieb streichen, mit Salz abschmecken. Der Rückstand kann als Brod gegeßen werden, voll heiße Milch darüber gießen.

Grüppenflocken: 200 Gramm Grüne, ½ Liter Wasser, 1 Ei, Eierausatzmittel für ein Ei. Aus den angegebenen Zutaten einen dichten Teig herstellen, etwa zwei Stunden quellen lassen, lösweise in einer mit Speisefarbe oder Fett ausgetriebene Pfanne füllen, bei schwacher Hitze langsam gar und knusprig backen.

Grüppenklopfspeise: 250 Gramm Grüne, 3 Liter Wasser, 1 kg Wurstling, Salz über 200 Gramm Grüne, 2½ Liter Wasser, 1 kg Wurstling, 500 Gramm Kartoffeln. (Alle Stelle von Wurstling kann auch ein anderes Gemüse genommen werden.) Die Grüne im Wasser halb garloschen, den gewaschenen Teig in Streifen gehackteten Wurstling und etwas später die in Wurstling geschnittenen Kartoffeln zwischen, garen, mit Salz und evtl. Kräutern abschmecken.

Buttermilchspeise: 80 Gramm Gerstengröße, ½ Liter Wasser, ½ Liter Buttermilch, Zitrone und Zucker nach Geschmack. Die Grüne mit dem Wasser soll ansehen, fast garloschen, unter Rühren die Buttermilch zugeben, garen, mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Grüppchen: Eine Tasse darf ausgewaschene geröstete Grüne (50 Gramm mit knapp ¼ Liter Wasser ansehen), 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Eßlöffel Milch, ½ Becherglas. Öl und Krone schon, röhren Grüne sozusatz das mit Becherglas vermischen und gesetzte Mehl und die Milch zugeben, in gestielte Form füllen, bei Mittelhitze backen.

Aus sachlichen Gründen auf das Gefäß gegebene Stückdäne sind unzählige Handlungen und rechtmäßige Räuberverstöße. Die Einwidrigkeit des Verleihen oder seines geistlichen Vertreters ist strafrechtlich ohne Belang.

*

Die Abgabe von Zigaretten aus den Befindlichkeiten einer Galionschaft ohne Abtrennung von Absatz ist der Raucherforte durch die Gastwirtschaften in einem Vergehen gegen die Betriebsordnungstrafordnung vom 6. April 1940.

Recht und Rechtsfindung

Bei der Prüfung, ob die schuldhaften und unbefriedigte Weigerung, weitere Nachkommenschaft zu erzeugen oder zu empfangen, eine schwere Gewerkschaft darstellt, müssen die völkerlichen Belange im Vordergrunde stehen.

Eine Beleidigung liegt vor, wenn dem Bekroffenen seitige Eigenschaften abgesprochen werden, die für seine Geltung unter keinen Nebenmerkmalen von Belang sind.

Aus Hainichen und Umgebung

Zwegen Todestodes bleibt mein Geschäft vom 15. bis 17. Juni geschlossen.

Richard Ludwig, Hainichen, Gellertstraße 38.

Suche nach Annahmestelle für Laufmaschen-Reparaturen an Strümpfen und Wäsche, Sicherung kurzfristig und preiswert

Hans Carstens, Wurzen, Jakobplatz 3.

Geschäftseröffnung!

Wir haben den Bäckereibetrieb der Firma Mecke

Grafendorf

übernommen und werden bestrebt sein, einer uns befreundeten Kundenschaft das Beste zu bieten.

Für die uns bei unserem Einzug dargebrachten Aufmerksamkeiten danken wir herzlichst.

Horst Hauck u. Frau.

Bäckermeister.

Grafendorf, den 12. 6. 1948.

In der Nacht zum 1. Pfingstfeiertag entschlief im 78. Lebensjahr nach kurzer, schwerer Krankheit meine liebe Gattin, unsere gute Mutter und Großmutter, Frau

Marie Therese Ludwig

geb. Vetterling

Inhaberin des Käferkreuzes in Gold

In stiller Trauer

Richard Ludwig

Kinder, Enkelkinder und Anverwandte.

Hainichen, am 18. 6. 1948.

Die Beerdigung unserer lieben Entschlafenen findet am Mittwoch, dem 18. Juni, 14 Uhr vom Trauerhaus, Gellertstr. 38, aus statt.

Einzelheiten rechtzeitig aufzugeben

Einer vom Zirkus Straßbed

Roman von Bernd Baumgarten

Ueber-Redaktion: Carl-Dunder-Verlag, Berlin

47

(Nachdruck verboten)

Peter sah sich etwas umständlich, wie ein Mensch, der etwas auf dem Herzen hat, aber ungern ist, wie man seine Worte aufnehmen wird. Thomas holte dann die Tat nicht begangen haben, Herr Kriminalrat. „Ich habe die ganze Nacht darüber nachgedacht. Gestern war ich in der Bar des Hotels Spießermann.“

Niedler unterbrach ihn. „Ich habe heute früh welche Edward bereits vernommen. Ich glaube, sie ist ebenso offen zu mir gewesen wie zu Ihnen.“

„Deko befreit, Herr Rat.“ Eine leidenschaftliche Erregung packte Peter. „Es ist doch einleuchtend, dass Thomas gar keinen Grund hatte, den Thole zu bestechen. Er ist ja vollständig unschuldig an dem Tod der Angelina.“

Niedler lachte auf. „Es war angenehm, nach all den Verhören den Klang dieser austrichtigen Stimme auf sich wirken zu lassen, einmal von anderer Seite die Überlegungen zu vernehmen, die er selbst schon so oft angestellt hatte.“ Immer einbringlicher sprach Peter.

Er holte weit aus. Er begann mit Thomas Hollens Jugend, mit seinem Elternhaus, in dem er als Nachkommung als einziges Kind herangewachsen war. Er erzählte ihm als Student, lebensfrisch und offen.

„Ein Mensch wie Thomas kann eine solche Tat gar nicht begehen. Sie liegt ganz außerhalb der Möglichkeiten seines Wesens.“

Eine ganze Weile blieb Niedler in der Ereignung glühende Gesicht Peter Brests hinschauen, ohne den Gedankengängen des Schriftstellers genau zu folgen.

Eine Freundschaft, die sich wertlich bewährt, dachte er. Die beiden jungen Menschen haben einen Zukunftsplan gehabt, bei dem es sicher hart auf hart gegangen ist; sie lieben das gleiche Mädchen, der eine dort von dem anderen, doch er ist der Sohn an einer Katastrophenfront, die sein ganzes Leben umgekehrt hat. Und doch kommt er zu mir und tritt leidenschaftlich für den Freund ein. Hat er recht? Sehe ich Thomas Hollen falsch? Es mag doch etwas Selberes in ihm liegen, das Brest nicht von ihm lässt.

Wieder fing er ein paar Worte auf, die Peter nicht sagte. Er zerlegte die Zeilen, in denen die Tat geschehen sein mochte. Mit einer klaren, logischen Schärfe kam er auf den Kernpunkt der Sache. „Als ich im Rumbang war, stand die Schimpansin angebunden an einen Edelholz“ – Niedler verzog im Gräbeln. Das war die Unstimmigkeit, die auch ihm aufgefallen war und die sich bis jetzt nicht hatte restlos aufklären lassen. Wo war der zweite Willi gemessen? Er hatte doch ausgelost, immer bei der Schimpansin gelöscht zu sein. Wie konnte man das nur aufstellen? Am besten wäre es, die ganzen Vorgänge des Montagsabends zu rekonstruieren.

Der Kriminalrat stand unvermittelt auf. „Sitte, Herr Brest, waren Sie hier ein paar Minuten.“

Peters Miene verblüffte ihn. Hatte er es falsch gemacht? Schenkte ihm der Mann keinen Glauben? Er sah Niedler nach, der in der Tür des Nebenzimmers verschwand. Ungewöhnlich ging er hin und her. Was fand er noch anfahrend, um Thomas zu entlasten?

Das Wichtigste hatte er vorgebracht. Seine Schallwirksamkeit an dem Tode Angelinas war durch Nichterwähnung bemerkbar. Es musste gelingen, auch seine Unschuld im Falle Thole zu beweisen.

Peter wusste nicht, wie lange er in dem Antzimmersessel und hergeschauten war. Daß auch heute abends schien der Jetz aber nicht. Daß er nicht hier bleiben konnte, um Thomas zur Seite zu stehen! Oh — er wußte, was es doch angeklagt zu sein! Alles, was Thomas jetzt erlebt, hatte er selbst einmal durchmachen müssen. Thomas würde es doppelt schwer empfinden.

Er blieb in seinem ruhenden Gang stehen, als sich die Tür zum Nebenzimmer öffnete.

Thomas Holle stand auf der Schwelle. In sein blaßtes Gesicht stach eine Welle von Blut, als er Peter erblickte. Die blonde Haarschärfe fiel ihm in die Stirn.

Peter war von seinem Unblick erschüttert. Das war nicht mehr der knabenhaft fröhliche Thomas seiner Jugendzeit. Ein Mensch stand da, den ein schönes Erlebnis in Tagen um Jahre hatte reisen lassen.

Es zuckte in den Händen von Thomas. Aber er wußte es nicht, sie den Augen entgegenzuwerden.

Sichtlich Niedler die Tür hinter sich und ging Thomas hinter seinen Schreibtisch. „Weber Peter noch Thomas hören seine Anwesenheit zu bemerken. Ihre Bilder liegen nicht voneinander los.“

Langsam sah Thomas den Brest. „Verzeih, Peter“, sagte er sehr leise, „verzeih, wenn du fannst — ich —“

„Mit zwei Schritten war Peter bei ihm, griff nach seinen Händen, drückte sie fest, dann umfasste er die Schultern des Freunde. „Armer Peter“, sagte er fast schroff vor Rührung, „wir werden dich schon ausruhen, Wach dich keine Sorgen! Brest hoch, Thomas.“

Ein Andenken sah Thomas in der Reihe. Er schlüpfte und blickte sich auf die Lippen. Wie oft hatte Peter so gesprochen. In der Schule, als Student, immer wenn es etwas gegeben hatte, was er allein nicht wieder ins rechte Gleis bringen konnte. Er hob den Kopf und lächelte ihm die Haarschärfe aus der Stirn.

„Ich bin froh, Peter, daß ich es dir sagen kann. Gestern steht nichts mehr zwischen uns, heute nicht habe ich es erkannt. Viktor.“

Der Name traf Peter wie ein Schlag. Er hatte sich bemüht, ihn zu vergessen. Alle seine Energien hatte er angestrengt, um über die letzten Stunden hinwegzutrommeln, die den Abschied von Viktor für immer bedeuteten. Aber nun sprach Thomas ihren Namen aus.

Abwehrend trat Peter einen Schritt zurück. Es war, als könnte Viktor lebhaft zwischen ihnen.

Niedlers Bilder gingen von einem zum anderen. Er verließ fast den Raum. Jedes Wort konnte die Entscheidung bringen. Um Viktor half ging es zwischen diesen beiden Männern. Um Viktor half ging es zwischen diesen beiden Männern.

„Wenn man Holten nun einmal vollen Glauben schenkt? Die Gedanken des Kriminalrates ließen weiter wie eine Maschine. Wenn Holten nicht der wahrscheinliche Mensch war, als den Brest ihn schenkte, müßte er ein rassistischer Henschler sein, der seine ganze Umgebung zu täuschen verstand. Den Einbruck macht er nicht.“

Abwehrend trat Peter einen Schritt zurück. Es war, als könnte Viktor lebhaft zwischen ihnen.

Niedlers Bilder gingen von einem zum anderen. Er verließ fast den Raum. Jedes Wort konnte die Entscheidung bringen. Um Viktor half ging es zwischen diesen beiden Männern. Um Viktor half ging es zwischen diesen beiden Männern.

„Infanterie, Panzertruppe, Pioniere, Artillerie (nur für Sturmartillerie), Radfahrertruppe (nur für Radfahrer), Panzer-Grenadier, Div. Großdeutschland (mit Ausnahme der Artillerie, Infanterie und Verlogungseinheiten).“

Angehörige der Geburtsjahrgänge 18 und älter werden bei allen Waffengattungen eingestellt.

Beförderung zum Unteroffizier kann bei Bewährung im Feldheer nach einer Dienstzeit von 10 Monaten erfolgen. Bei überzeugenden Führer- und Charakteranlagen und bevorzugter Bewährung vor dem Heimkehr ist Übernahme in die Offiziers-Kadetten möglich.

Auskunft und Meldung beim Wehrbezirkskommando Chemnitz II, Bahnhofstraße.

1 Paar neue rote Damenleiberhalstücher,

aus Baumwolle, gebraucht, zu kaufen.

Ihre am 18. Juni stattgefundenen Vermählungen geben zugleich im Namen beider Eltern bekannt.

Werner Brodtbauer Obergefr. u. Frau Edeltraud geb. Furtak

Dux Frankenberg I. Ss. z. Zt. auf Urlaub

Die Einäscherung meines lieben Gatten

Johannes Stempel

erfolgt Mittwoch, den 18. Juni, 17 Uhr. Frieda Stempel.

Frankenberg, 15. 6. 1948.

Denk. Allen denen, die uns bei dem Heldentod meines geliebten, treuernden guten Gatten, Yvonne, Sohnes und Bruders, des Unteroffiziers Herbert Krantz, durch Sleimen, Schrift und Bildendruck zu letzten Anschauungen, sprechen wir auf diesem Wege unsern herzlichen Dank.

In bester Trauer

seine Gattin Doris Krantz

und alle Angehörigen.

Freiberg und Sachsenburg.

Welt-Theater!

Dienstag bis Donnerstag