SLUB
Wir führen Wissen.

FÜR KÜCHE UND HAUS

Von roten Kirschen

Mit Kirschen kann man unzählige süße Speisen zusammenstellen. Man breitet entsteinte, geschmorte Kirschen in eine Glasschüssel, drückt kleine Biskuits hinein, füllt eine Schicht Vanillecreme darüber und stellt die Speise recht kalt. Die Oberfläche überbröckelt man mit bitteren Makronen, die man mit Sternen von Kirschen gebildet, bemustert. Die Zusammensetzung von kaltem Milchreis und geschmorten Kirschen befriedigt Auge und Zunge. Auch kann man eine kalte Kirschensuppe auftragen und eine Reisspeise zur Einlage in die Suppe bestimmen. Man kocht 200 Gramm Reis mit Milch, Vanille und wenig Salz weich und körnig, lüft ihn mit Zucker oder Süßstofflösung und mischt sechs Blatt im lauwarmen Wasser gelöste Gelatine dazu. An Festtagen versagt man es sich nicht, ¼ Liter Schlagsahne vorsichtig unter die erkaltete, noch nicht erstarrte Masse zu mengen und stellt den Reis in der kaltgespülten Form in viel eisiges Wasser. Je kälter Reis und Suppe sind, desto wärmer werden sie empfangen.

Schneeweißchen und Rosenrot ist ein hübsches Märchen, das uns in unseren Kindertagen entzückte. Als Nachspeise hat eine Mischung von weißem Käse und sauren Kirschen diesen klangvollen Namen angenommen, um auch Erwachsene zu erfreuen. Man rührt 250 Gramm weißen Käse mit süßer Sahne glatt, süßt mit Zucker und Vanillezucker und häuft auf kleine Glasteller zuckerhutspitze Berge. Eine Perlenkette rote Kirschen umringt den schneeigen Berg, und der Saft dieser Kirschen wird nebenbei in einem Glaskännchen gereicht.

In vielen Familien stehen Satten mit dicker Milch für das abendliche Getränk bereit. Schlägt man ein Liter recht dicke saure Milch mit der Sahne gut gezuckert, zu Schaum, so hat man eine zarte Unterlage für rohe einige Stunden vorher eingezuckerte entsteinte Kirschen. Der Sahneschaum muß aber vorher noch sechs Blatt zerschnittene rote und weiße Gelatine, die man in warmem Wasser auflöste löffelweise einschlucken und wird weitergeschlagen, er beginnt starr zu werden. Dann mischt man die abgetropften Kirschen, eine nach der anderen, hinein und läßt die Speise in einer Glasschüssel in kaltem Wasser erstarren.

Der Kreis der Frischkostler erweitert sich im Sommer, ohne daß es den einzelnen zum Bewußtsein kommt, wie gern sie Anhänger der bisher gemiedenen neuartigen Ernährung sind. Ein ungebackener Beerenkuchen wird mit gerösteten Weizenflocken oder Haferflocken zubereitet. Man zerdrückt 305 Gramm Erdbeeren und 125 Gramm Himbeeren mit einer Gabel und vermengt den Fruchtbrei mit frisch ausgepreßtem Johannisbeersaft. Sollte nach dem Zuckern zu reichlich Saft unter den Früchten stehen, so gießt man ihn ab, um ihn vor dem Auftragen des Kuchens mit dreizehntel Liter Schlagsahne zu vermischen. Auf eine flache Glasplatte werden 10—12 Eßlöffel geröstete Flocken ausgebreitet. Der Fruchtbrei verteilt sich darüber, und wenn der Ruf: „Zu Mittag!" ertönt wird die sehr kalte Schlagsahne über diese Rohkosttorte gelöffelt.

Einen anderen Tortenboden für Früchteauflage kocht man aus 40 Gramm Maispuder — niemals aus Kartoffelmehr, seines Nebengeschmackes willen — 2 Eiern, 70 Gramm Zucker, ¼ Liter Milch, drei Blatt weißer Gelatine und Vanillezucker. Man rührt die Eier mit Zucker schaumig, gibt die Milch dazu und rührt den mit weiterer Milch angerührten Maispuder darunter. Mit dem Vanillezucker gewürzt, kocht die Masse auf kleinem Feuer oder bekundet vielmehr die Neigung zu kochen; dadurch daß sie am Rande in der flachen Kasserolle aufwallende Bestrebungen zeigt. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, mischt die gelöste Gelatine darunter und rührt sie, bis sie glatt ist. Sie wird, noch warm, auf eine flache Glasplatte gestrichen, und bildet einen bequem zu schneidenden Tortenboden für alle Beerenfrüchte, die frisch gezuckert oder kurz mit Zucker gekocht und abgetropft sind. Wenn man über die üppige Früchtedecke noch Schlagsahne zieht, so ist die Wirkung noch eindrucksvoller.

Ulla Ullrich.

Erprobte Rezepte

„Worum nur immer Salzkartoffeln?" — — — Diesen Stoßseufzer mag gar mancher Ehemann schon angesichts des täglichen Mittagstisches ausgestoßen haben. Dabei hat es die Hausfrau in der Hand, dieses Einerlei zu unterbrechen, wenn sie die Kartoffeln bald in dieser bald in jener Form auf den Tisch bringt. Wie köstlich schmecken z. B. geröstete rohe Kartoffelscheiben, wozu die nicht zu dünn geschnittenen Scheiben, auf sauberem Tuch abgetrocknet, in schwimmendem Fett goldbraun gebacken worauf sie mit etwas Salz und eventl. etwas geriebenem Käse bestreut sofort zu Tisch gegeben werden. Auch die auf gleiche Weise bereiteten gerösteten Kartoffelschnitze, zu denen die Kartoffeln jedoch nudelartig geschnitten werden, ernten den gleichen Beifall. Ferner auch die Petersilien-Butterkartöffelchen, wozu in der Schale gekochte nußrohe Kartoffeln abgezogen in heißer Pfanne mit gebräunter Butter der man einen Eßlöffel feingewiegte Petersilie beifügte geschwenkt werden. Auch ein Kartoffelpüree mit Petersilie das recht schaumig geschlagen mit reichlich frischer Butter und wenig Pfeffer gut abgeschmeckt wird, paßt sehr gut für gebratenes Fleisch aller Art.

Johannisbeergrütze. Ein Pfund entstielte Johannisbeeren werden gekocht oder das Fruchtmark vom Gelee- oder Marmeladeeinkochen verdünnt man nach Bedarf mit Wasser, rührt so viel Hafer- oder Buchweizengrütze darunter, daß die Masse steif wird, fügt zwei bis drei Eßlöffel Süßstofflösung bei und als Gewürz etwas abgeriebene Zitronenschale. Füllt die Grütze in kalt ausgespülte Formen und stürzt sie am anderen Tage, um sie mit Mandelmilch-, Vanille- oder Pfirsichblättermilchsoße zu reichen.

Likör von schwarzen Johannisbeeren. Die schwarze Johannisbeere, die seltener als Kompott verwendet, jedoch zur Weinbereitung ganz ausgezeichnet ist, liefert auch einen, dem Sherry Brandy ähnlichen Likör. Nachstehend das Rezept: Ein Pfund von den Stielen mit einer Gabel befreite schwarze Johannisbeeren zerdrücke man mit einer sauberen Holzkeule und füge 2 Gramm Koriander, 3 Gramm Zimtpulver und 2 Gramm zerstoßene Gewürznelken bei. Fülle das Ganze mit 600 Gramm Weingeist und 400 Gramm Wasser auf und lasse es 9—10 Tage zugedeckt stehen. Durch ein sauberes Mulltuch abgelaufen, löse man darin ¾—1 Pfund Einmachzucker vollständig auf, worauf man den Likör auf saubere Flaschen füllt, die man etikettiert, fest verkorkt entweder mit Flaschenlack oder Stearin luftdicht verschließt.

Kopfsalat auf Feinschmeckerart. Den gut verlesenen, gründlich gewaschenen Kopfsalat schneide man auf dem Brette feinstreifig, worauf man ihn mit wenig Salz überstreut, mit reichlich Oel übergießt, mit gutem Weinessig nach Geschmack und zwei geriebenen harten Eigelb und einem Eßlöffel feingewiegten Dill mischt.

Praktische Winke

Um angebrannter Milch oder Mehlspeisen den häßlichen Brandgeruch zu nehmen, lege man eine angeschnittene Zitrone hinein.

Gekochte Kartoffeln, die noch etwas stehen müssen, deckt man mit einem sauberen Küchentuch zu. Der Wasserdampf zieht in dieses ein und die Kartoffel bleibt trocken und mehlig.

Die Haut eines gekochten Eies ist ein sehr wirksames Heilmittel bei Geschwüren. Man zieht sie sorgsam ab und legt sie auf das Geschwür. Sie zieht den Eiter heraus und beseitigt die Entzündung in ein paar Stunden.

Seidenstoffe zu waschen. Helle Stoffe wäscht man am besten in Seifenflocken, denn gewöhnliche Seife gibt den Stoffen leicht einen gelben Schimmer. Man wringt sie nicht aus, sondern hängt sie ganz naß zum übertrocknen auf, und zwar nicht in die Sonne, nur in den Schatten. Die Seide wird noch sehr feucht gebügelt und zwar auf der linken Seite.

Um Zitronen, die ganz oder angeschnitten sind, frisch zu erhalten, lege man sie auf einen flachen Teller und decke sie mit einem Glase zu. Erst beim Gebrauch entferne man diesen Schutz.

Um ausgetrocknete und verschrumpfte Zitronen frisch zu bekommen, legt man sie einige Stunden in kaltes Wasser, was man einige Male erneuert.

Die praktische Hausfrau

Blätter für weibliche Interessen

Waldesstille

Durch das Dunkel dichtverwachsener Pfade
Fand ich stumm vor Glück und frohem Staunen,
Zu des Waldes stillster, letzter Gnade,
Wo die Tannen beten, wenn sie raunen.

Wo der Blumen lichte Träumerseelen
Einsam blühen und im Schweigen reifen,
Wo die Tiere fromm von Gott erzählen,
Und die Wipfel in den Himmel greifen.

Und ich wußte, daß ich durchgefunden
Zu der eigenen Seele letzter Helle
Da, wo schweigend sie mit Gott verbunden.
Durstend neigt' ich mich zur ewigen Quelle.

Martha Grosse.

Lebenskunst in schwerer Zeit

Für die Lebenskunst in der Familie ist natürlich die Hausfrau allein richtunggebend. In ihre Hand ist es gelegt, das Familieneinkommen, sei es groß, sei es klein, so zu verwalten, daß sie möglichst allen Anforderungen damit gerecht werden kann. Das setzt aber wieder voraus, daß sie die nicht hoch genug zu schätzende Fähigkeit besitzt, sich einmal einen Ueberblick über den gesamten Bedarf ihrer Familie zu verschaffen, zum anderen immer zu wissen, wann hier, wann dort Anschaffungen notwendig werden, die allen anderen vorgehen müssen.

Wichtigstes Erfordernis in jetziger schwerer Zeit ist dabei, daß die Hausfrau mit beschränkten oder beschnittenen Mitteln es versucht und versteht, den gesamten Bestand ihrer Familie, wie ihres Haushaltes, so pfleglerisch zu behandeln, so schonungsvoll zu verwahren und so weitgehend wie möglich immer wieder instandzusetzen, daß die gefürchtetsten Anforderungen an ihre Wirtschaftskasse: Neuanschaffungen an Wäsche, Kleidern, Schuhwerk u. a. notwendigen Gebrauchsgegenständen, nur ganz selten an sie herantreten. Weiter gehört dazu, daß sie als Mutter und Ehefrau, ihre kleinen und großen Kinder, wie auch ihren Ehemann, zu schonungsvollstem Umgang mit derem eigenen Besitz zu erziehen und anzuhalten lernt, wenn sie das bisher versäumte. Ihr eigenes Vorgehen wird dabei immer das beste und einleuchtendste Beispiel sein, wenn gleich vernachlässigte Pflege aller Gebrauchsgegenstände immer wieder auch erneute Belehrungen ihrerseits notwendig machen werden, ehe ihnen zur festen Lebensgewohnheit wird, was sie mit dieser Erziehung anstrebt.

Zur Lebenskunst in schwerer Zeit gehört ferner, daß die Hausfrau als Gattin und Mutter auch in der Entsagung, im Verzicht auf Augenblicksgenüsse vorangeht. Das wird ihr um so leichter werden, wenn sie einmal ganz schonungslos und aufrichtig sich selbst gegenüber, festzustellen versucht (wobei ihr ein gut geführtes Haushaltsbuch vortreffliche Dienste leisten kann) wie oft unüberlegte und zu rasch getätigte Käufe ein empfindliches Loch in ihre Haushaltskasse rissen, das ihr vielfach tage-, ja wochenlang immer wieder fühlbar wurde. Verglichen mit der Annehmlichkeit eines erstandenen Gaumenreizes, einer modischen Vervollständigung der Kleidung oder eines anderen angenehmen Gegenstandes, je nachdem, was sie kaufte, wird sie bei einer derartigen kühl-sachlichen Prüfung in zahlreichen Fällen feststellen können, daß sie nach der damaligen Anschaffung keineswegs zufriedener und glücklicher war, ja, nicht selten bei einzelnen Dingen später selbst fand, daß sie eigentlich gar nicht so notwendig waren, wie sie im Augenblick des Begehrens, beim Auftauchen des Wunsches nach ihrem Besitz, geglaubt.

Ging erst einmal die Hausfrau derart schonungslos mit sich selbst ins Gericht, dann wird sie auch dem verlockendsten Angebot, dem stärksten Anreiz verführerischer Gaumengenüsse, die ihr bei ihren Einkäufen täglich in mannigfachster Aufmachung vor Augen kommen, so gleichmütig widerstehen, als würden sie ihr gleichsam nur gemalt und nicht in ihrer Natürlichkeit greifbar nahegerückt. Man wende uns von seiten der Hausfrau nicht ein, daß der Körper von Zeit zu Zeit auch nach selteneren Genüssen verlange, und verschiedene Geschmacksreize für das körperliche Wohlbefinden direkt notwendig seien, sondern vergegenwärtige sich dafür lieber einmal, daß z. B. unzählige Leckereien, Delikatessen, Süßigkeiten und seltene Früchte den Be-