

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

e) Das Trocknen der Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

kochendem Wasser gelegen haben muß, dienen zum Bes schweren. Nach 8—14 Tagen schöpft man etwas Wasser ab. Wenn die Bohnen nach zwei Tagen gar kein Wasser ziehen, kann man Salzwasser zugießen.

**2. Sauerkraut.** Auf 25 bis 30 Pfund rechne man etwa 1 Pfund Salz. Das Weißkraut wird so frisch wie möglich geschnitten und lagenweise tüchtig in das Faß eingestampft. Das Salz streue man gleichmäßig dazwischen, auch kann man einige Wacholder- und Pfefferkörner daran geben. Manche mischen auch etwas Kümmel darunter. Das Kraut muß so fest gestampft sein, daß es schon anfängt Wasser zu ziehen, wenn das Faß voll ist. Man legt dann ein reines Tuch, zwei passende Brettchen und ein oder zwei sehr schwere Steine darauf. Wenn das Kraut kein Wasser ziehen will, dann gieße man etwas daran. Wenn es überschäumt, schöpfe man ab. Wenn man Kraut herausnimmt, müssen jedesmal Tuch, Steine und Brettchen mit reinem Wasser abgewaschen werden. Das Kraut muß man jedesmal wieder gut beschweren.

### e) Das Trocknen der Früchte.

**1. Äpfel zu trocknen.** Die Äpfel werden, je nach der Größe, in 4 oder 8 Teile geteilt. Das Kernhaus wird herausgeschnitten. Dann legt man sie auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn das Brot herausgenommen ist. Man gebe acht, daß sie nicht zu tief dunkelbraun werden, sonst schmecken sie bitter. Man kann die Äpfel auch schälen.

**2. Birnen** werden getrocknet wie Äpfel.

**3. Kirschen zu trocknen.** Sie werden wie Zwetschen behandelt, nur genügt meistens ein einmaliges Dörren im Backofen.

**4. Zwetschen zu trocknen.** Man legt die Zwetschen auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn

das Brot herausgenommen ist. Man muß gewöhnlich die Zwetschen zweimal in den Ofen geben, doch suche man diejenigen, welche das erstemal vollständig trocken geworden sind, heraus. Man lasse die fertigen Zwetschen an der Luft noch etwas nachtrocknen.

### 13. Die Kochkiste.

Es ist tatsächlich oft zuviel, was von uns Frauen verlangt wird, und für viele besteht das Leben zeitweise aus einer einzigen, großen Hehjagd. Mit auf die Arbeit sollen die Frauen gehen, Geld sollen sie verdienen helfen, mit hinaus aufs Feld sollen sie, die Hausarbeit soll aber auch nicht vernachlässigt werden, Vieh ist meistens auch noch da, und wenn Mann und Kinder heimkommen, dann haben sie alle einen Bärenhunger. Die wollen auch satt gemacht sein, und wer anders soll das denn besorgen als die Hausfrau? Wer anders als sie soll dann auch noch helfen in den vielen großen und kleinen Nöten, die Mann und Kinder, alle eines nach dem anderen, der Mutter des Hauses klagen? Es ist aber zuviel, die Frau kann's nicht schaffen!

Darum möchte ich allen diesen gehezten, mit Arbeit überhäuften Frauen einen guten Rat geben, indem ich sage: „Stellt euch eine Köchin an! Ich kann euch eine Köchin empfehlen, die verlangt keinen Lohn, sie braucht kein Essen, verbrennt keine Kohlen, läßt nichts anbrennen, nichts überlaufen, sie wird nie hitzig und — sie schwächt das ganze Jahr kein einzig Wörtlein! Sie will nur kochen, sparen und ihre Pflicht tun. Ihr Name ist Kochkiste!“

Also, ihr Hausfrauen, stellt eine Kochkiste an! Am Abend überlegt man sich, was man kochen will und legt