

Die Hausfrau im Kriege.

Erprobte Rezepte von auf den Markt gebrachten Lebensmitteln. — Zwei neue Spargelrezepte.

Es ist gar nicht so schwer, den Mittagstisch zu bestellen, wenn jede Hausfrau über alles genauest informiert ist, was es neues auf dem Markt gibt. Diese Dinge sind ungeheuer wichtig. Die Kenntnis der Marktbefehdigung ist die Grundbedingung einer jeden Wirtschaftsführung im Kriege. All die ausprobierten und gesammelten Rezepte nützen nichts, wenn die Materialien fehlen, deshalb muß man jede Woche mit anderen Rezepten bescheiden sein und stets mit der Marktbefehdigung in Fühlung bleiben, wenn man ohne Seufzer und ohne Verzweiflung durchhalten soll. Das Motto unserer Kochkünstlerin Frau v. Miari ist: „Alles was zu Markte kommt ist genießbar. Durchhalten ist die Hauptsache, der befriedigte Gaumen

menüfabel aber höchst nebensächlich.“ Nun hat aber diese Frau durch ihre glänzenden Zubereitungserfindungen vieler Gerichte den Gaumen befriedigt, trotzdem sie gerade den Gaumenfibel als nebensächlich hinstellt. Sie kann eben nicht anders, als gut zubereiten und zweckentsprechend dazu. Der Gaumen, diese unsere Luxus-eigenschaft, kommt also trotzdem auf seine Rechnung bei folgenden von ihr erfundenen Rezepten.

Da die von uns bereits vor einigen Wochen angekündigte Klippfischsendung nun doch für die allernächste Zeit erwartet wird, folgen heute schon einige Rezepte. In Deutschland ist der Klippfisch schon ungemein beliebt.

Rezept 1.

Den Fisch in fingerbreite längliche Streifen schneiden, in eine mit Margarine beschmierte feuerfeste Schüssel einschichten, dazwischen Margarinestückchen geben, ein kleines Glas Weißwein darüber schütten und in heißer Röhre backen. Vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufeln und gehackte Petersilie darüber streuen.

Rezept 2.

Den Fisch im Wasser so lange erhitzen, bis er sich blättert, dann entgräten, salzen, in eine mit Butter bestrichene Porzellschüssel geben, Rahm mit Paprika und passierten Sardellen verquirlen, darübergießen und in heißer Röhre backen.

Rezept 3.

Fein gehackte Zwiebel, Petersilie in Öl dünsten, den Fisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und rasch gar dämpfen.

Eine sehr empfehlende Sache ist die Verwendung von Gelatine in der Küche. Zur herannahenden Obstzeit sei auf die unzähligen Flammeri und Kalischalen hingewiesen, welche heuer berufen sein sollen, uns die Obststrudel und Knödel zu ersetzen.

Neues Rezept. — Rhabarberflammeri. Ein halbes Kilogramm Stangen werden zerschnitten überbrüht, dann mit Wasser und 18 Decagramm Zucker verkocht. 9 Deca Sago werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kalt angerührt, dann zum Kochen gebracht, wobei man nach und nach das Rhabarbermus dazu gibt, so daß alles vermischt ist, bis der Sago durchsichtig erscheint. Heiß in eine ausgespülte Form gießen, nach dem Erstarren anrichten. Schneidefest wird der Flammeri, wenn man 3 Blatt Gelatine auflöst und mitkochen läßt.

(Kalte Erdbeerspeise.) 18 Gramm zerschnittene Gelatine in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser so lange rühren, bis sie gelöst ist, dann $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdbeermarmelade, Saft von einer halben Zitrone, 35 Decagramm Zucker sowie den Schnee von 3 Eiweiß darunter mischen, in eine vorher kalt ausgespülte Form gießen und erstarren lassen.

Da das Einkochen von Gemüse und Obst heuer mehr denn je ratsam erscheint, bringen wir in den nächsten Sonntagsnummern unseres Blattes verschiedene Ratschläge. Einkochrezepte von Spinat, grünen Erbsen, Erdbeermarmelade und Marmelade sind bei uns bereits erschienen.

Spargel einzumachen. 1. Die Spargel werden geschabt, gewaschen, in gleiche Größe geschnitten, und zwar so, daß in den Gläsern oder Büchsen der Saft darüber stehen kann. Ohne vorläufig Wasser daran zu tun, werden die Gläser nun zugeschraubt und in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Augenblick des Kochens an gerechnet, läßt man sie dreiviertel Stunden kochen. Ein Eßlöffel Salz wird in stark kochendem Wasser aufgelöst, jedes Glas nach einander schnell geöffnet, zum Ueberlaufen mit dem Salzwasser gefüllt, rasch geschlossen und noch eine weitere halbe Stunde kochen lassen. Dann herausgenommen, so fest geschraubt wie möglich und dunkel gestellt. 2. Man sucht möglichst starken, frisch gestochenen Spargel aus, püht denselben, schneidet ihn zu gleicher Länge und stellt ihn recht dicht in Büchsen, streut einen Teelöffel voll Salz darüber, gießt die Büchsen voll kochendes Wasser, verlötet sie und läßt sie langsam eineinhalb Stunden in siedendem Wasser kochen. Wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, müssen die Büchsen noch fünf Minuten im Wasser stehen bleiben, ehe man dieselben herausnimmt und abtrocknet.

Spargel mit Parmesankäse. Die Köpfchen in Salzwasser gekocht, abgeseiht und lagenweise in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, dazwischen fein geriebener Parmesankäse gestreut. Obenauf Butter und Käse und in mäßig heißem Ofen hellbraun gebacken.

Frau v. Miari hat sich in lebenswürdiger Weise bereit erklärt, unseren Leserinnen eventuelle Küchenauskünfte zu erteilen. Anfragen sind zu richten an das „Fremden-Blatt“, Redaktion von „Mode und Gesellschaft“, Zeitung Claire Patel.