

6./vi. 1915

Für unsere Hausfrauen.

Konsumberatungsstellen. — Neue zeitgemäße Rezepte. — Beantwortung der uns zugekommenen Fragen.

Da trotz verschiedener Eingaben und Besprechungen in der Handelspolitischen Kommission die wichtige Frage der Konsumberatungsstellen nicht zu lösen war, das heißt, die maßgebenden Herren sich nicht entschließen konnten, die Beratungsstelle offiziell einzuführen, trotz dringenden Ersuchens der Vorstandsdamen der „Rohö“, der Frauen Granitsch und Markus-Freund, haben es diese beiden tüchtigen Frauen dennoch beschlossen, diese Stellen im Rahmen der Reichsorganisation für die Wiener Hausfrauen zu arrangieren. Es wurde beschlossen, daß drei Bezirksrätinnen in jedem Bezirk zweimal in der Woche, Montag und Donnerstag — Adresse und Zeit wird noch bekanntgegeben — antreten werden und genauest Marktbescheidung und Preise in Evidenz halten werden. Die „Rohö“ hat noch eine Vorfrage getroffen, die gewiß viel Anklang finden wird. In einer Anzahl von Bezirken werden in Küchen gemeinsame Konservierung und Dörren von Obst und Gemüse unter fachverständiger Leitung vorgenommen; die „Rohö“ stellt dazu je einen Dörrapparat bei, und jede Hausfrau kann dort ihre Obst- und Gemüsekonserverung vollziehen. Für Beheizung und Reinigung sind bei diesen praktischen Kursen 20 Heller zu entrichten. Diese Bezirksstellen werden noch bekanntgegeben.

Da es jetzt sehr viel alte Kartoffeln gibt, die bereits einen unangenehmen Geschmack haben, stellt uns Frau Rosa v. Mari, die heute auch einige uns zugekommene Fragen beantwortet, folgendes Rezept zur Verfügung; im Anschluß daran auch andere neue Rezepte:

Um alten Kartoffeln den ihnen anhaftenden schlechten süßlichen Geschmack zu nehmen, empfiehlt es sich, das Wasser, worin sie kochen, abzugießen (5 Minuten nach dem Aufkochen) und durch frisches kochendes Wasser zu ersetzen. So behandelte Kartoffeln, mit Butter übergossen, sind von den „heutigen Kartoffeln“ kaum zu unterscheiden.

Gefüllte Kohlrüben.

Zarte Kohlrüben in Salzwasser halbweich kochen, dann aushöhlen. Das Ausgehöhlte fein hacken, mit einem Stückchen Butter, gehackter grüner Petersilie, hartgekochtem gehackten Ei, Salz, Pfeffer nach Geschmack und zwei Löffel Milchschmelztunke vermischen, die Kohlrüben mit der Masse füllen, diese in eine gut befettete Pfanne einordnen, mit Milchschmelztunke übergießen und in der heißen Röhre fertig backen. Für sechs kleine Kohlrüben genügt ein Ei.

Erdbeeren sind eine ungemein empfindliche Frucht, ihre Konservierung wird selten klaglos gelingen. Die überreich mit Saft gefüllte Frucht muß, wenn der Hitze ausgesetzt, zusammenfallen, da sich der Saft vom Körper sondert. Daher das Steigen der Frucht in den Gläsern. Man sieht nun vielfach eingelegte Erdbeeren, welche erst, nachdem ihnen der Saft entzogen wurde, in die Gläser gebracht werden. So haben wir wohl ein voll eingelegtes Glas, sind aber um das Nützlichste der Erd-

beeren, den Saft, betrogen. Die beste Methode ist, die Erdbeeren vorsichtig waschen, am besten auf einen Durchschlag geben und mehrere Male überbrausen, dann lagenweise recht dicht in die Gläser füllen, und zwar immer eine Lage Puderzucker und eine Lage Erdbeeren. Die Gläser fest verschließen oder verbinden und 20 Minuten bei 75 Grad sterilisieren.

Erdbeermarmelade. Halbes Kilogramm Zucker, 65 Deka Erdbeeren, Saft einer halben Zitrone. Den Zucker mit einviertel Liter Wasser sehr dick einspinnen, die passierten Erdbeeren und den Zitronensaft dazugeben, zehn Minuten unter stetem Rühren gut kochen lassen, heiß in Gläser füllen, erkaltet verbinden und eine Stunde bei 90 Grad sterilisieren.