

Etwas für die Hausfrau.

Spargelkonservierung. — Erdbeeren. — Gemüsezusammenstellungen. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

In dieser Woche gibt es einige Dinge auf dem Marke, die möglichst bald eingekauft werden müssen. Vor allem ist es ratsam, Spargel zu konservieren; er ist billig und gut. Weiters bereite man viel Erdbeerjam, Marmeladen und eingelegte Erdbeeren vor; solche in sterilisiertem Zustande und solche kalt gerührt sind nun einzulegen. Man soll die Ananaserdbeeren unbedingt im trockenen Zustande kaufen, wenn sie auch augenblicklich um zehn Heller per Kilo teurer sind; sie geben dafür mehr aus als die nassen, gequetschten Früchte. Zum Sterilisieren sind die trockenen Erdbeeren vorzuziehen, weil sie haltbar sind.

Und nun Frau Rosa v. Mari:

Spargelkonservierung.

Nur wenn man sicher ist, frisch gestochenen Spargel gekauft zu haben, ist eine Konservierung anzuraten. Es ist dringend zu beachten, daß die Konservierung recht schnell vor sich geht, daß nur gleichmäßig starke Stangen in ein Glas kommen, weil die Hitze sie gleichmäßig durchdringen muß. Die geschälten, gleich lang zugestutzten Stangen werden in schwach gesalzenes, kochendes Wasser gegeben, dort fünf Minuten kochen gelassen, dann herausgehoben und in kaltes Wasser bis zur vollkommenen Abkühlung gelegt. Man verwende zum Vorlochen nur so viel Wasser, als man nachher zum Auffüllen der Gläser braucht, um nicht mit dem überflüssigen Wasser auch das Aroma fortgießen zu müssen. Die Stangen werden, wenn sie ganz kalt sind, in zylindrischen Gläsern mit den Köpfen nach oben dicht eingefüllt, das Wasser, worin sie vorgelocht wurden, darübergegossen, und zwar nur bis zur Höhe der Köpfe, die Gläser verschlossen und eine Stunde bei 90 Grad sterilisiert. Nach zwei Tagen nochmals 30 bis 40 Minuten bei derselben Temperatur sterilisieren.

Wir werden jeden Sonntag zeitgemäß Früchtemehlspeisen bringen, die die heuer entfallenden Strudel und Kuchen ersetzen sollen. Bei der Gemüsespeisenzubereitung dürfen sich die Hausfrauen nicht an der etwas teureren Beschamelsauce stoßen. Da das Fleisch oft entfällt, muß bei den Gemüsespeisen für eine gewisse Sättigung gesorgt werden, denn durch Mehlspeisen allein ist der Nährwert des Fleisches nicht ersetzt.

Einige zeitgemäße Rezepte:

Maismehlkrustaden mit grünen Erbsen.

Aus einer nicht zu fest gekochten Polenta sticht man hohe Formen, höhlt diese aus und bäckt sie rasch in Del oder Margarine. Vorher hat man grüne Erbsen mit gehackter Petersilie auf Butter oder Margarine unter Zugabe von Salz und Zucker weich gedünstet, dann mit einer Milchbeschamelsauce gebunden. Die Erbsen werden in die gebackenen Krustaden gefüllt, mit Parmesan oder Schweizerkäse bestreut und fünf Minuten in die sehr heiße Röhre gestellt.

Erbsen mit gelben Rübchen.

Jedes Gemüse wird für sich mit Butter oder Fett unter Zugabe von Salz, Zucker und grüner Petersilie gedünstet. Eine Milchbeschamelsauce wird mit zwei Dotter durchgerührt, dann der Schnee von zwei Eier dazu gegeben und der Boden einer feuerfesten Schüssel damit bestrichen, darauf kommt eine Lage Erbsen, dann wieder Beschamelsauce, hierauf die gelben Rübchen und so fort, bis alles Gemüse eingefüllt ist. Oben eine Lage Beschamelsauce, welche mit geriebenem Schweizerkäse bestreut wird. Bei guter Hitze eine halbe Stunde baden.

Erdbeermarmelade.

Die Erdbeeren durch ein feines Haarsieb passieren, mit dem gleichen Gewicht Puderzucker vermengen, stehen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist, zehn Minuten bei sehr starker Hitze kochen, in Gläser füllen und bei 70 Grad eine halbe Stunde sterilisieren.