

Etwas für die Hausfrau.

Ribisel, Himbeeren, Weichsel. — Billige Mohnkorte. — Flammerispfeifen. — Unsere Fragen.

Jetzt ist es Zeit, ans Einkochen und Einsieden zu denken. Vor allem müßte man Ribisel, die in dieser Woche 56 bis 64 Heller kosteten, schleunigst einkochen und ebenso Stachelbeeren, da letztere sonst zu reif werden. Um die Reichhaltigkeit des Obstvorrates herzustellen, wird es sich heuer sehr empfehlen, Obstkombinationen selbst zu machen, die man früher unter dem Namen „Jam“ zu teuren Preisen kaufte. Das bißchen Arbeit mehr ist nicht zu scheuen, wenn man sich einen eisernen Bestand an diesen köstlichkeiten einheimen kann, die vielleicht Butter aufs Brot im Winter zu ersetzen haben werden. Ein Ersatz, der ungeheuer gesund ist und von den Kindern mit Freuden angenommen wird.

Ribiselkonservierung.

Nachdem die Früchte, wenn nötig, möglichst schnell gewaschen sind, werden sie mit einer silbernen Gabel vorsichtig abgebeert und in eine Obstkasserole gebracht. Dann wird eine Zuckerlösung hergestellt — z. B. auf 5 Kilogramm Frucht 2 Liter Wasser, darin 3 Kilogramm Zucker aufgelöst — und nachdem sie ausgekühlt ist, über die Früchte gegossen. Das Ganze in dem Kochtopf einmal schwach aufwallen lassen und auf 24 Stunden fortstellen. Vorsichtig in Patentgläser füllen und 20 Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

Auch Weichsel und Kirichen sind jetzt einzukochen.

Weichselfleisch.

Weichsel entfernen und einen Teil der Kerne stoßen. Die gestoßenen Kerne in ein Säckchen geben, dasselbe, während der Zucker gesponnen wird, hineingeben. Zu je ein Kilogramm Weichsel wird ein Kilogramm Zucker gerechnet. Der Zucker wird dick gesponnen, dann kommen die entfernten Weichsel hineingeschüttet und unter fortwährendem Rühren eine halbe Stunde gekocht. Heiß in Gläser füllen, dieselben erst verbinden, bis sich eine Haut gebildet hat. Ebenso ist Weichsel mit Kirichensfleisch gemischt zu behandeln, und wird zu 1 Kilogramm Obst $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker genommen.

Zu Himbeergelee nimmt man Weichsel, Stachelbeeren, Ribisel, Himbeeren und Kirichen.

Himbeergelee, in das die Früchte kommen.

Die Himbeeren werden trocken ins Glas gegeben und ins Wasserbad gestellt, bis zum Erhitzen gebracht, damit sie genügend Saft geben. Dann erst passieren. Gleiches Gewicht Saft und Zucker, Zucker in Saft hineingeben, an kühlem Ort zwei Stunden stehen lassen, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Dann in flachem Gefäß unter häufigem Abschäumen fest kochen lassen. In 1 Kilogramm Saft kommt $\frac{1}{2}$ Kilogramm sauber geputztes, gewaschenes und abgetropft Obst, also Stachelbeeren, Himbeeren oder Weichseln und Kirichen. Mit dem Obst 10 Minuten unter vorsichtigem Rühren kochen lassen, heiß in Gläser füllen, erkaltet, verschließen und eine halbe Stunde bei 80 Grad sterilisieren. Sehr empfehlenswert sind jetzt Flammeri-Eiweißspeisen.

Flammeri von Johannisbeeren (Ribisel).

50 Dekagramm Ribisel werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum Kochen gebracht, dann werden die Früchte mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb herausgehoben, in die Flüssigkeit 12 Blatt Gelatine gegeben und, wenn erkaltet, den festen Schnee von zwei Eiweiß sowie die abgetropften Ribisel hineingerührt. Man läßt die Speise in einer tiefen Glasschüssel erstarren. Auch mit Himbeeren, Weichseln oder Stachelbeeren ist diese Speise auf dieselbe Art zuzubereiten.

Billige Mohnkorte ohne Ei und Butter.

$\frac{1}{4}$ Kilogramm Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilogramm gemahlene Mohn, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Staubzucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Liter rohe kalte Milch, reichliche Messerspitze kohlensaures Natron. Gut vermischt, in bebutterte Topfenform eingegossen und langsam gebacken. Korte durchgeschnitten, mit beliebiger Marmelade gefüllt. Genau so kann man Ruz- oder Haselnußkorte zubereiten.

R. v. M.

Bei Bereitung des Obstes achte man darauf, daß immer einige Glas Obst mehr als nötig eingekocht werden, damit auch für unsere braven Soldaten in den Spitälern etwas bleibt. Die Metternich-Sammelstelle, 1. Bezirk, Wollzeile 19, befördert gerne die Obstgläser in die weitliegenden Spitäler. In den Spitälern bekommt man zu beliebigen Preisen leere Einsiedelgläser.