

Etwas für die Hausfrau.

Brombeeren. — Gurkenkonservierung. — Obstmehlspeisen. — Sättigende Kartoffelspeise. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Brombeeren sind ein gutes Kompott, das für Gesunde und Kranke gleich zu empfehlen ist. Da man heuer möglichst viel Obstverrat anschaffen soll, darf man gerade die Brombeerenzeit nicht vorübergehen lassen.

Brombeeren einzumachen.

Auf jedes Kilogramm Beeren rechne man dreiviertel Kilogramm Zucker und koche es in klarem Wasser, bis es durch und durch gekocht ist. Nun füge man auf einen Teil, zirka ein Kilogramm, Beeren eine Tasse Wasser und koche es, mit dem Uebrigem vermischt, einmal auf, schäume ab und verwahre die Gläser.

Auf andere Art: Man mache einen Syrup von einer Tasse Zucker und einer Tasse Wasser auf ein Kilogramm Beeren, erhitze ihn, schäume ab und lasse ihn noch einmal aufkochen. Nun schüttet man die Frucht hinein und lasse es acht Minuten kochen. Dann fülle man alles in Gläser und verwahre diese. — Werden die Beeren jedoch in den Gläsern heiß gemacht, so gießt man den Syrup, kurz ehe er anfängt zu kochen, darüber, nachdem die gefüllten Gläser auf ein hölzernes Gestell in einem Kessel von heißem Wasser gestellt wurden, dann erhitze man alles langsam. Die Frucht muß fünf Minuten kochen, darauf nehme man die Gläser heraus und verwahre dieselben.

Konservierung von Gurken.

Rezepte von Marianne Stern.

Einlegen von Gurken — Gurkensalat.

Grüne, zarte Gurken werden geschält und gehobelt. Man nimmt ein Fünftel-Gurkenglas, legt am Boden desselben zwei bis drei Zentimeter hoch Salz, dann ebenso hoch eine Lage der ausgebrühten Gurken, wieder Salz, wieder Gurken usw., bis das Glas voll ist. Nach zwei bis drei Tagen gießt man das sich inzwischenden von den Gurken abgesonderte Wasser ab und füllt wieder gehobelte Gurken mit Salz nach. Der so konservierte Gurkensalat schmeckt wie frischer Gurkensalat, nur muß er vor dem Gebrauch recht gut ausgewässert werden.

Essiggurken.

Die zur Konservierung verwendeten Gurken müssen klein und frisch sein. Sie werden mit einer Bürste und Wasser abgerieben und gut abgetrocknet. Nun nimmt man ein kleines Holz-

fäßchen mit einem großen Spundloch, bedeckt den Boden des Fäßchens mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dillkraut und legt Gurken darauf. Dann schichtet man wieder eine Reihe der Blätter und wieder Gurken darüber usw. Nun kocht man sehr guten Weinessig, den man nach Geschmack mit Wasser mengt. Gewöhnlich nimmt man zu drei Liter Essig einen Liter Wasser, fünf Dekagramm Salz und vier Dekagramm Pfefferkörner. Wenn der Essig gekocht und erkaltet ist, wird er durch das Spundloch in das Fäßchen gegossen. Das Spundloch wird dann mit Wachs verpicht, damit keine Luft Zutritt. Das Fäßchen bewahrt man im Keller oder sonst an einem kühlen Orte auf und dreht es von Zeit zu Zeit hin und her. Die Gurken halten sich sehr gut über den ganzen Winter. Wenn man kein Fäßchen hat, kann man die Gurken auch in Gläser einlegen, die man luftdicht verbindet und an einem kühlen, dunklen Ort stehen läßt.

Salzgurken zum sofortigen Gebrauch.

Größere Gurken reinigt man mit der Bürste in fließendem Wasser und läßt sie abtropfen. Dann nimmt man ein kleines Stückchen Sauerteig, wickelt dieses um ein Weinblatt, legt dasselbe auf den Grund eines Gurkenglases und dazu Dillkraut, Weinblätter sowie etwas Weichselblätter. Darüber eine Schichte Gurken, wieder eine Schichte Laub, wieder Gurken und Laub, bis das Glas voll ist. Obenauf kann man eine Brotschnitte legen. Nun übergießt man das ganze mit einer heißen Salzlösung (auf je einen Liter Wasser einen Eßlöffel Salz) und stellt die Gurken an die Sonne. Nach drei bis vier Tagen sind die Gurken gebrauchsfertig. Wenn sich Schaum bildet, soll er abgenommen werden.

Senfgurken.

Man nimmt große, lange Schlangengurken, schält sie, löst die Kerne heraus und schneidet die Gurken in lange, schmale Streifen. Dann bestreut man diese mit Salz, mengt sie durch und läßt sie bis zum anderen Tag stehen, damit alles Wässerige heraustritt. Nun nimmt man Gläser, legt je eine Schichte Gurken, dann darüber ganzen Pfeffer, Ingwer, Nelken, Mustatblüte, Lorbeerblatt und etwas Senfkörner, wieder Gurken usw. Selbstverständlich nimmt man von all diesen Gewürzen nur je ein bis zwei Körner. Währenddem kocht man gewässerten Weinessig auf und gießt ihn kochend ins Glas, läßt das ganze zwei Tage stehen, gießt den Essig ab, läßt ihn nochmals aufkochen und gießt ihn wieder kochend über die Gurken im Glas. Nun wird dieses luftdicht verbunden und stehen gelassen. Diese Gurken sind erst in drei Wochen gebrauchsfertig.

Eingelegte Kürbisse.

Der Kürbis wird geschält, geschnitten und alles Fasrige entfernt. Nun sticht man mit einem Ausstecher runde Kugeln aus. (Den Rest vom Kürbis schneidet man klein und verwendet ihn zur Bereitung von Gemüsen.) Die Kugeln werden in Wasser mit Essig einmal aufgekocht und über Nacht stehen gelassen. Zu den gewogenen Würfeln nimmt man zu je einem Kilogramm derselben 70 Dekagr. Zucker und vermennt diesen Zucker mit einem Achtel Liter Weinessig, einen halben Liter Wasser und einem Päckchen von Dr. A. Deffers Einmachehilfe. In diese Mischung gibt man die kleinen Kügelchen und etwas in ein Säckel gebundenen Bimt, einige Nelken sowie mehrere Gewürzkörner. Man läßt die Frucht so lange darin, bis sie glasig ist, dann füllt man sie in Gläser, gibt den Zucker darüber und läßt das ganze über Nacht stehen. Am nächsten Tag gießt man den Zucker wieder ab, gießt noch etwas Weinessig dazu, läßt diese Flüssigkeit wieder aufkochen, gießt sie neuerdings über die Früchte und wiederholt diesen Vorgang durch drei Tage. Dann wird der Zucker ganz dick eingekocht in die Gläser gegossen, diese werden mit Pergament verbunden und eine halbe Stunde in Dunst gekocht.

Früchtenmehlpeisen können in der Obstzeit nicht oft genug gemacht werden, sie sättigen sehr und ersetzen das teure Fleisch.

Pfirsichkuchen.

Man löst um einige Heller Hefe in eineinhalb Tassen lauwarmen Milch auf, gibt zwei Tassen Mehl hinzu und verrührt es zu einem dünnflüssigen Teig, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort solange stehen, bis er leicht ist. Inzwischen rührt man eine halbe Tasse Butter mit einer Tasse Zucker schaumig, gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone und zwei Eier hinzu, gibt noch Mehl hinzu und verarbeitet das ganze zu einem festen Teig, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort bis zur doppelten Höhe aufgehen, dann rollt man ihn messerrückendick aus, bäckt ihn auf flache gebutterte Blechpfannen und läßt ihn eine halbe Stunde stehen; dann belegt man den ganzen Kuchen dicht mit geschälten und in Viertel zerteilten Pfirsichen, betränfelt sie mit ein wenig geschmolzener Butter und läßt sie noch zwanzig Minuten an einem warmen Orte stehen, dann bäckt man die Kuchen bei mäßiger Hitze, bestreut sie mit Zucker und stellt sie einige Minuten in den Ofen zurück.

Eine sehr gute und sättigende Speise sind die Kartoffeln nach Büdler Art, eine gute deutsche Speise.

Kartoffeln nach Büdler.

Kartoffeln werden in der Schale gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Dann werden sie geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Diese werden nun mit Kümmel, Pfeffer und Salz bestreut und in Butter hellbraun gebacken. Mittlerweile schmilzt man in frischer Butter einige Zwiebeln und eine beliebige Quantität gewässertes, entgrätetes Sardellen. Dies wird zu den Kartoffeln gegeben und alles gut vermischt. Endlich verquirlt man zwei Eigelb mit zwei Eßlöffeln Rahm und schwenkt die Kartoffeln mit dieser Masse gut durch.

Sehr erfrischend ist folgendes Rezept:

Eis tee.

Der kühle Tee empfiehlt sich besonders für solche, die angestrengt geistig zu arbeiten haben und dabei selbstverständlich Bier, Wein oder sonstige alkoholhaltige Getränke in größeren Mengen nicht vertragen. Man gieße den Tee in bekannter Weise auf, lasse ihn ziehen, gieße ihn dann ab, lasse ihn abkühlen und bringe ihn dann in den Eisschrank oder -kasten. Den kühlen Tee serviere man nach Bedarf und Geschmack rein, oder gebe Zitronensaft und gemahlene Zucker dazu, oder bereite ihn nach folgendem Rezept: Süßer Rahm wird steif geschlagen, mit zwei bis drei Tassen gutem Teeaufsatz, eineinhalb Eßlöffel Rum oder Arrak und dem nötigen Zucker gemischt und halb gefrieren lassen.

Städtische Gemüsegärten.

In Münster und Düsseldorf sind städtische Gemüsemärkte eingerichtet worden, für welche die beiden Stadtgemeinden selbst den Einkauf im großen in die Hand genommen haben, um die unnötige Preissteigerung hintanzuhalten. Die gute Wirkung ist nicht ausgeblieben; in Münster sind z. B. die Preise für lange, grüne Bohnen als halb von 12 bis 15 Pf. auf 7 Pf. heruntergegangen.

Schnittbohnen um 7 Pf.! Es könnte eine Wiener Hausfrau bei diesen billigen Preisen der Reid verzehren!