

Etwas für die Hausfrau.

Sparbutter. — Ersparfissig. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

(Sparbutter.) In einer deutschen Zeitung finden wir folgendes Rezept, das in der Zeit der Butterteuerung gewiß sehr erwünscht ist. Der Geschmack von Naturbutter ist nicht zu unterscheiden. Man lasse 250 Gramm Naturbutter aus und verrühre darin 140 Gramm Weizenmehl oder Kartoffelmehl ohne zu bräunen. Zu dieser Mischung gebe man dreiviertel Liter oder 750 Gramm ungekochter Vollmilch und lasse das Ganze unter stetem Durchrühren gut durchkochen, damit das Mehl gar wird. Nach dem Kochen füge man ein geschlagenes Ei und 20 bis 30 Gramm Salz nach Geschmack bei und rühre bis zum vollständigen Erkalten. Es ist sorgfältig darauf zu achten, daß die Mischung während des Kochens nicht anbrennt.

Der Verfasser oder die Verfasserin stellt folgende Berechnung, allerdings — ach, mit deutschen Preisen!

250 Gramm Butter, das Kilo 6 M., 1.50 M., 750 Gramm Milch, das Liter zu 30 Pf., 0.22 M., 140 Gramm Mehl, das Kilo zu 80 Pf., 0.12 M., 1 Ei zu 0.20 M., 20 Gramm Salz für 0.01 M., 1150 Gramm Sparbutter kosten somit 2.05 M., 1 Pfund Sparbutter also 0.90 M. Die Sparbutter soll nur zum Aufstrich dienen, nicht zum braten.

(Vereitigung von Spareffig.) Eßig aus Äpfeln und Birnenschalen. In einen großen feineren Topf wirft man Schalen und Kernhäuser des in der Küche verwendeten Obstes und übergießt diese mit kochendem Wasser; statt der Abfälle kann man auch selbstverständlich ganzes Obst nehmen, welches man in dünne Scheiben zerschneidet. Nach etwa 6 bis 8 Wochen ist das Wasser und der durch dasselbe aus dem Obst gezogene Saft zu einem bernsteingelben Eßig geworden, ohne daß man etwas anderes beigelegt hätte.