

Etwas für die Hausfrau.

Paradeiskonservierung. — Dillgurken. — Apfelwein. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Die Märkte sind jetzt mit Äpfel und Paradeisäpfel reich besetzt. Das erste muß nun sein, diese Dinge zu verarbeiten. Paradeisäpfel oder Tomaten, man kann sie nennen wie man will, sollen nun von praktischen Hausfrauen eingewintert werden. Die Preise für Paradeis bewegten sich vorige Woche zwischen 26 und 32 Heller.

(Paradeiskonservierung.) Man kocht Wasser mit reichlich Salz und gießt es nach dem Erkalten über die Tomaten, die man in einen Steintopf geschüttet hat, so daß das Wasser noch etwas über den Früchten steht. Zur Abhaltung der Luft wird dann eine dünne Schicht Del übergossen, die beim Herausnehmen der Tomaten zurückgestrichen wird. Auf diese Art kann man jederzeit Tomaten nach Bedarf herausnehmen; sie schmecken wie frische, sind auch ganz geblieben und glatt von Aussehen.

(Paradeis in Dunst für Sauce.) Reife Früchte werden in eine irdene Kasserolle gegeben und bei fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis sich die Haut rollt. Dann wird die Masse passiert in Gläser gefüllt und 15 Minuten bei 70 Grad sterilisiert.

Frau Anna.

(Dillsaufbewahrung.) Man legt schichtenweise Steinsalz und Dillkraut in ein Glas, bindet es zu und stellt es fort.

Eingekendet von Frau Babé.

(Dill-Gurken) Man legt die Gurken einen Tag lang in klarem Wasser und läßt sie gut ablaufen. Dann belegt man ein Faß oder einen großen irdenen Topf mit einer dicken Schicht Dill, etwas ganzem, schwarzen Pfeffer, Senfsamen, frischem Meerrettig, den man in fingerlange Stücke geschnitten, etwas frischem, grünem oder roten Pfeffer, einigen unreifen Weintrauben (feine Blätter), dann eine Schicht Gurken, fest aneinander gelegt.

(Dill-Gurken auf andere Art.) Ein Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, 1 kleiner Teelöffel Alaun. Dies Alles wird gemischt und solange gerührt oder geschüttelt, bis alles aufgelöst ist. Die Gurken werden nicht ins Wasser gelegt, sondern nur gewaschen, dann legt man sie abwechselnd mit Dill und Senfsamen in Gläser ein; diese beiden Dinge müssen auch oben den Schluß bilden. Dann füllt man mit der Flüssigkeit auf und schraubt fest zu.

Die zahlreich auf den Markt kommenden Äpfel, lassen sich sehr gut für Epitalkzwecke in Form von erfrischendem Apfelwein verarbeiten. Wir empfehlen folgendes Rezept:

(Apfelwein.) Die Äpfel sowohl wie alle Instrumente und Gefäße sollten sauber gewaschen sein. Das Faß muß gründlich gereinigt oder, falls ein neues, mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht sein. Am besten ist ein Faß, in dem Traubenwein war. Die Äpfel werden zerkleinert oder in einer Obstmühle gemahlen, in einen loder gewebtenbeutel getan und unter die Presse gegeben. Der ausfließende Saft wird in einem Gefäß aufgefangen und sofort ins Faß gefüllt. Das Zapfloch an dem Fasse muß durch einen Kork verschlossen werden, dagegen bleibt das Spundloch offen und hierdurch wird der Saft eingefüllt. Das Faß darf nur $\frac{1}{10}$ gefüllt werden, damit beim Gähren der Most nicht aus dem Spundloch tritt. Hierauf oder auch schon vorher bringt man das Faß in die Keller (die Temperatur muß wenigstens 50 bis 60 Grad Fahrenheit sein), auf eine Stellage, auf der es bleiben kann, und läßt nun den Most gähren; nach 6 bis 8 Tagen beginnt dann die stürmische Gähmung. Um den Zutritt schlechter oder pilzgeschwängelter Kellerluft zu verhüten, setzt man einen sogenannten Gährspunden auf, der in ein Glas mit Wasser geleitet wird; dadurch wird der gährende Most von der äußeren Luft abgeschlossen. Nach 2 bis 3 Minuten läßt die Gähmung nach und der Wein klärt sich. Man nimmt nun ein anderes Faß und zieht den klaren Wein von dem unten im Fasse befindlichen Satz ab und läßt ihn lagern. Dann ist er zum Trinken fertig. C. 3.

Um den kalten Abendessen eine Abwechslung zu geben, wird es sich empfehlen, Heringe zu marinieren.

(Marinierte Heringe.) Geschält, gefäubert, gewässert und entgrätet, werden die Heringe lagenweise mit feinen Zwiebelrädchen, ganzem Pfeffer und Nelken, Lorbeerblatt und Essiggurken in ein Glas oder Porzellangefäß geordnet; sodann zerrührt man mit gutem Essig die Milch und die Eier der Heringe, treibt es durch ein Sieb und gießt die feine Sauce über die Heringe. Sie lassen sich 14 Tage aufheben und schmecken sehr gut mit Kartoffeln.

Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Rohö-Präsidentin. Der Abteilung für „Mode- und Gesellschaft“ ging folgender Brief zu: „Da Ihr Blatt sich für die Vereinerung der „Rohö“ so sehr interessiert, wird es Ihren Leserinnen vielleicht nicht unangenehm sein, etwas über die „Sprechstunde in der Handelskammer, abgehalten von Frau Danny Freund-Markus, zu erfahren. Das verlohnt wohl

der Mühe, einige Stunden dort zu verbringen und die Frau Präsidentin zu beobachten. Was muß diese Frau schon während dieses langen Kriegsjahres Gutes getan haben! Wieviel Dank und Segenswünsche müssen dieser guten Seele schon dargebracht worden sein! Ich kann Ihnen gar nicht sagen, wie sehr mir die einfache Schlichtheit von Frau Freund gefallen hat, mit welcher sie den Verkehr mit den unzähligen Parteien aller Klassen pflegt. Ich fand da die größte Bedürftigkeit, den guten und besten Mittelstand, und fand auch Leute aus den höchsten Kreisen, die alle mit irgend einer Bitte, einem Wunsche, um Hilfe kamen. Und es schien mir wahrhaft rührend, mit welcher unendlicher Geduld und Unermülichkeit Frau Freund zuhört, und wie rasch dieser Geist arbeitet. Kaum ein Moment des Nachdenkens und schon weiß sie, auf welche Art dieser zu helfen, jener zu raten ist. Welch gutes Herz und kluger Kopf! Ich höre, daß auch diese Frau Feinde hat, daß ist kaum zu glauben, solch' einer Führern müssen ja alle Herzen zufliegen. Ich bin dieser von allen Bedürftigen gefassten und eifrigst besuchten Sprechstunde dankbar, daß ich durch Ihre Vermittlung einen so groß denkenden, so freizügigen handelnden Menschen kennen lernte.

„Selma“, ein bescheidenes Mitglied der „Rohö“.

Wir danken der Einsenderin für die warmen Worte, die einer Frau gewidmet sind, die sie verdient und die wir deshalb wiedergeben haben.

Frau v. C. Wir versprechen uns gar keinen Erfolg von der Vermittlung.

Harbach. Schicken Sie uns Ihre Rezepte, wir werden sie, wenn sie gut sind, gewiß gerne bringen.

Tomaten. Kochen Sie jetzt ein, eventuell noch in der kommenden Woche, viel billiger werden sie nicht werden.

Hoch- und Deuschmeister. Sie können sich an die Forstverwaltung in Karlsbrunn bei Würtenental wenden, ob mit Erfolg können wir nicht sagen. Wild wird eigentlich nur an die Beamten dieses Ordens abgegeben.

Selene in Mistelbach. Sie können Obstflecke aus Servietten nach folgender Anleitung entfernen: Man feise die Flecke gehörig ein, lege die Servietten in ein Gefäß mit kaltem Wasser, dem einige Löffel Salmiak oder Ammonium beigegeben werden, und lasse sie über Nacht stehen. Tags darauf spüle man die Servietten ober Tafeltücher gut aus, und die meisten Flecke werden verschwunden sein. Die Wäsche wird nun wie gewöhnlich weiter behandelt.

Palme. Da Balmen eine Ruhezeit über den Winter durchmachen, die bis in den März hinein dauert, so erfolgt die Verpflanzung im Frühjahr. Junge Palmen setzt man jedes Frühjahr um, ältere etwa alle vier Jahre. Das Umpflanzen ist, wenn es nicht von kundiger Hand erfolgt, immer mit einem gewissen Risiko verbunden. Beim Verpflanzen ist auf möglichste Wurzelschonung das größte Gewicht zu legen, nur die wirklich schlechten Wurzeln müssen entfernt werden. Die ausgegaugte alte Erde, welche sich besonders im oberen und mittleren Teile des Ballens findet, ersetzt man durch neue. Diese besteht bei alten Palmen aus gleichen Teilen Holzgerde mit Sand und Mistbeeterde, der noch etwas alter, verwitterter Lehm beigegeben werden kann. Jüngeren Palmen gibt man vorwiegend Walberde mit Sand gemischt. Die Erde wird beim Verpflanzen gut eingedrückt. — Gelbe Spitzen bekommen alle älteren Palmenblätter, sie sind mit einer scharfen Schere abzuschneiden. Erst wenn das Blatt gar zu unschön geworden ist, entfernt man es bis auf einen etwa fingerlangen Blattstielteil, der erst später, wenn er abgestorben ist, beseitigt wird.

Lieblinge. Wir wissen nur von einer Rosenverpflanzung Ende Oktober.

Frau Dr. Osh. Wir raten Ihnen eine Honigkur, die gegen Blutarmut äußerst wirksam ist: In der ersten Woche täglich einige Teelöffel, in der zweiten Woche fünfmal täglich einen Eßlöffel Honig, den letzten vor dem Schlafengehen; und so steigern, daß zuletzt $\frac{1}{2}$ Kilogramm täglich verbraucht wird. Außerdem einen Teelöffel voll in jedem Glas Wasser, das getrunken wird, auch mit heißer Milch. Nach vier Wochen schon ist die Kräftigung und Besserung deutlich bemerkbar.

Wir danken Frau Bina Babé folgendes Rezept:

(Obst mit Alkohol.) 2 Kilogramm Zucker werden mit 4 Liter Wasser klar gekocht, damit kein Schaum oben schwimmt. Dann wird dies vom Herd genommen und unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Liter Weingeist dazugegeben. Man stellt diese Mischung wieder auf den Herd und läßt sie mit 6 Gramm Salizyl aufkochen, gibt ungefähr 4 Kilogramm Obst, das man 3 bis 4 Minuten kochen läßt, dazu, schöpft es in trodene Gläser, die man mit Pergament verbindet. Man kann die Früchte teilweise kochen, die letzten Früchte und Saft kochend einfüllen und verbinden. Erst schwimmen die Früchte an der Oberfläche, nach einigen Tagen sinken sie unter und können so oft als nötig, geöffnet werden, ohne zu verderben. Der Alkohol verdunstet vollständig. In dieser Art werden alle Früchte verarbeitet, nur das Verhältnis des Zuckers ändert sich. Zu Weicheln, Pflaumen und Marillen nimmt man 3 Kilogramm Zucker und 4 Liter Wasser, nur zu Pflaumen 2 Kilogramm Zucker und 3 Liter Wasser. C. 3.