

Etwas für die Hausfrau.

Billige, gute Rezepte. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

„Sparen und Haushalten“, das ist die Formel, die wir Hausfrauen uns nun schon lange eingeprägt haben und nach der wir leben und wirtschaften. Um nach diesem Grundsatz zu wirtschaften, haben wir diesmal eine Reihe guter, billiger Rezepte gesammelt.

Rezepte von Frau Melanie Zsch.

(Ungarische Paradeisuppe.) Drei Kartoffel werden 10 Minuten gekocht, mit etwas Zwiebel, grüner Petersilie und Knoblauch durch die Mühle getrieben, mit Salz, Kümmel, Paprika und Paradeismark angebrüht, etwas gestaubt und mit Wasser aufgeossen; ein Stückchen Gelatine und ein gestrichener Kaffeelöffel Nährhefe dazugeben. Wenn die Suppe aufgekocht hat, legt man einige aus Wasser und Mehl bereitete Nodeln (Wasserspähnen) ein. Im siedenden Zustande stellt man die Suppe auf eine halbe bis dreiviertel Stunden in die Kochliste.

(Gefüllter Sellerie mit holländischer Sauce.) Der Selleriekopf wird abgeschabt, in Salzwasser angeköcht und auf eine halbe bis dreiviertel Stunden in die Kochliste gestellt. Herausgenommen, läßt man ihn austücheln und schneidet dann oben einen Deckel ab. Der Kopf wird ausgehöhlt und nun bereitet man folgende Fülle: 15 Deka Beuschel werden durch die Beuschelschneidmaschine getrieben, eine entgrätete Sardelle, etwas Gemüseabfälle, eine Kartoffel nebst den Sellerieabfällen, etwas Zwiebel und Kapern durch die Fleischmühle getrieben und mit dem Beuschel nebst einem halben Ei, fingerbreiter Gelatine, Salz, Pfeffer, etwas Thymian, Majoran, Bertramkraut, Kuttelkraut, einen halben Löffel Nährhefe gut vermengt. Mit dieser Fülle wird der Sellerie gefüllt und mit dem Deckel zugedeckt. Nun bereitet man eine Bechamelsauce, der man Senf zufügt und mit Kräutereffig spritzt, gießt sie über den Selleriekopf und schiebt ihn ins Rohr zum Gratieren. Zu diesem Selleriekopfe serviert man Salzkartoffel oder Reis. Kann auch kalt genossen werden.

Rezepte von Frau J. R.

(Apfelreis.) Der Reis wird gewaschen, gebrüht und dann mit Wasser, etwas Butter und Salz langsam gar gekocht. Inzwischen hat man Apfelsmus gekocht (man braucht es nicht durchzuseihen). Reis und Mus werden zusammengerührt. Man gießt die Speise mit brauner Butter oder mit Zucker und Zimmt zur Tafel. Nach Wunsch kann man auch Milchreis kochen und diesen mit Apfelsmus vermischen, auch das Apfelpompott neben dem Reis reichen.

(Billiger Schokoladepudding.) Ein halber Liter Milch (verdünnte kondensierte Milch oder Trockenmilch), drei Tafeln Schokolade und vier Würfel Zucker werden aufgekocht, dazu kommen zwei Eßlöffel Reismehl, die mit vier Eßlöffel Wasser gut verrührt werden. Dies wird in die kochende Milch gegeben und noch einmal zum Wallen gebracht. In einer Puddingform wird die Masse im Rohr fertig gebacken und kalt serviert.

Billige Speisen in teurer Zeit von Frau Sid. R.

(Bosnische Krautknödel.) Ein Häuptel Kraut sehr fein schneiden, salzen und fest ausdrücken. Dazu ein Stückchen fest ausgebrücktes, eingeweichtes Brot, ein ganzes Ei, ungefähr einen Liter Mehl, Salz; fest abarbeiten, runde Knödel formen und in Salzwasser ungefähr eine viertel Stunde kochen lassen. (Vorher probieren, ob das Kraut schon gut ist.) Entweder mit Schmalz und Zwiebelringen überschüttet zu Tisch bringen oder süß mit Mohn und Zucker. Diese Speise ist für fleischlose Tage sehr gut. Reste in Scheiben schneiden, mit Fett rösten und als Abendbrot verwenden.

(Rumänisches Dohorpi.) 1 Kilo Schöpfen- oder anderes fettes Fleisch wird in Portionsstücke geteilt und in Wasser mit Zwiebel und Grünem weichgekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus und kocht — für sechs Personen berechnet — ein viertel Kilo Reis halbweich; macht dann eine goldgelbe Einbrenn mit etwas feingehackter Zwiebel dazu, etwas Essig und Paradeis, dazu kommt Fleisch und Reis und wird zusammen fertig gedünstet. Sehr sättigend, schmackhaft und durch seine Ausgiebigkeit sehr billig.

(Böhmisches Kohlfleisch.) Gut und ausgiebig Schweinefleisch von den Rippen wird recht weich gekocht, ebenso der in Viertel geschnittene Kohl, nur darf er ja nicht zerfallen. Dann macht man eine schön goldbraune Einbrenn mit etwas Zucker, gibt eine Zwiebel dazu, die man wieder herausnimmt, gießt es mit dem Fleischwasser auf und läßt den Kohl darin fertig dünsten, gibt auch das Schweinefleisch dazu, läßt es noch zusammen anziehen, richtet das Fleisch in der Mitte bergartig an, garniert den Kohl herum und gießt die Sauce dazu.