

Etwas für die Hausfrau.

Eiereinlegen. — Gute Rezepte.

Endlich ist die Zeit gekommen, in der man wieder von Eierkonservierung sprechen kann. Man erhält nun 16 bis 17 Stück für 2 Kronen und das ist es gut, für den Herbst vorzujorgen.

Eier sind Nährwertträger; sie enthalten über zwölf Prozent Eiweiß und zwölf Prozent Fett, können uns daher in Verbindung mit Mahlprodukten, Reis u. dgl. alle zum Aufbau des Körpers notwendigen Nährstoffe bieten. Eier sind das einzige Nahrungsmittel, welches uns das unerreichliche Fleisch und das kostbare Fett ersetzen. Der Preis ist im Verhältnisse zu anderen gleichwertigen Nahrungsmitteln im gegenwärtigen Zeitpunkt billig zu nennen, auch darum, weil jetzt fast alle Eier gut sind. Diese günstige Zeit der Eierproduktion soll jede Hausfrau, welche die allerdings größere Ausgabe zu machen in der Lage ist, ausnützen und ihren Bedarf an Eiern für den Spätherbst und Winter konservieren. Dies liegt nicht nur im Interesse des einzelnen Haushaltes, sondern ist eine Pflicht gegen die Allgemeinheit. Durch den Vorrat im Haushalte wird die Nachfrage nach Eiern zur Zeit der Eierknappheit geringer, der Markt wird entlastet und der Preis der Eier für jene, welche nicht in der Lage sind, vorzujorgen, auf mäßiger Höhe gehalten.

Das Konservieren der Eier beruht auf dem vollständigen Luftabschluß; wenn es gelingt, das Eindringen der Luft durch die feinen Poren der Eischale zu verhindern, dann können Eier monatelang frisch erhalten werden. Der Luftabschluß geschieht am wirksamsten durch Einlegen der Eier in Kaltwasser, Wasserglas oder Garantol. Für den Einzelhaushalt empfiehlt sich Wasserglas oder Garantol. Wer Eier verlässlich gut konservieren will, muß folgendes beachten:

1. Die Eier müssen vollkommen frisch sein, dürfen keinen Sprung haben, müssen rein sein und sollen vor dem Einlegen nicht gewaschen werden.

2. Empfiehlt es sich, die Eier vor dem Einlegen zu prüfen. Dies geschieht, indem man die Eier im dunklen Räume durchleuchtet oder in eine Salzlösung legt (auf 1 Liter Wasser ein achiel Kilogramm Salz). Sinkt das Ei unter und bleibt am Boden wagrecht liegen, dann ist es vollkommen frisch.

3. Die verlässlich guten Eier werden nun mit der Spitze nach unten in ein Gurlenglas eingeschichtet, so daß 15 Zentimeter vom Rande frei bleiben. Eine Mischung von 10 Liter Wasser und 1 Liter konzentriertes Wasserglas (gekochtes kaltes Wasser ist vorzuziehen) wird über die Eier gegossen und muß 15 Zentimeter über den Eiern stehen; das Glas wird mit einem Brettchen bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt.

Verwendet man statt Wasserglas Garantol, dann ist zu beachten, daß die Eier in die Flüssigkeit gelegt werden, also nicht die Flüssigkeit darüber gegossen wird, ferner daß ein irdenes Gefäß zu verwenden ist. Wenn auch nur ein schlechtes unter den eingelegten Eiern ist, dann werden in den meisten Fällen auch die andern Eiern verdorben; darum ist größte Aufmerksamkeit beim Prüfen der Eier geboten.

N. Sch.

Gute Rezepte.

Kalte Speise von Schwarzbrot. Geriebenez, altgebackenes Schwarzbrot wird leicht in Butter geröstet, dann mit Wein gut durchfeuchtet, nebst Zucker, einigen gestoßenen Nellen, etwas Zimt, auch Kardamon, leicht aufgekocht. Dann vom Feuer gezogen, auf jeden Suppenteller Brot, 2—4 Eidotter und mit gut gesüßtem, mit Vanille gewürztem Eierschnee bedeckt. Im Ofen fest geworden, garniert man die Speisen mit Eingemachtem. Bereitet man die Speise ohne Früchte und gibt sie warm, so reicht man eine Schokoladensauce dazu; kalt und hübsch verziert, dient sie statt Torte.

Brotkugeln. Von vier Eißlar fester Schnee wird mit 7 Deka Zucker abgerührt, 6 Deka geriebene Mandeln, 3 Deka mit Rum oder Zitronensaft befeuchtete Brotkrumen und 7 Deka geriebene Schokolade daruntergemengt, zuletzt ein halber Kaffeelöffel Backpulver beigegeben. In einer ausgestreuten Biskuitform langsam backen, ausgekühlt in Schnitten schneiden, welche man befeigen oder mit Marmelade bestreichen kann.

Kastanienkuchen reichlich für sechs Personen. 25 Deka eingeschnittene Kastanien werden ein wenig in der Röhre gebraten, geschält, mit 8 Deka abgezogenen Mandeln gerieben und mit 25 Deka Zucker, 5 Dotter und 1 ganzen Ei flaumig abgetrieben, schließlich der Schnee von 5 Eißlar dazugegeben und in einer ausgeschmierten, ausgestreuten Form (auch Tortenform) dreiviertel Stunden langsam gebacken.

N. Sch.