

Etwas für die Hausfrau.

Spargel billig — Konservierung rasam. — Gute Rezepte.

Verhältnismäßig billig ist jetzt Spargel, deshalb empfehlen wir den Hausfrauen, Spargel für spätere Zeiten, die besonders gemüsearm sein werden, heute schon zu konservieren.

Ein Rezept von Frau Melanie Z a d.:

Zum Sterilisieren darf man nur ganz frisch gefrorenen und nicht bitter schmeckenden Spargel verwenden.

Der Spargel wird geschält, gewaschen, in eine Schüssel gelegt, per Kilo mit einer Messerspitze Natronpulver bestreut, eine halbe Stunde abliegen lassen und öfters umwenden. Gleichmäßig schneiden, in Gläser schichten. Salzlösung: 1 Liter Wasser mit einem gefrorenen Eßlöffel Salz fünf Minuten verkochen und überkühlt über den Spargel gießen, verbinden oder in Reg-Gläser verschließen und 30 Minuten im Dunste kochen, nach zwei bis drei Tagen 30 Minuten nachsterilisieren.

Die gewöhnlichen Gläser müssen mit doppeltem Pergamentpapier verbunden werden; nach dem zweiten Sterilisieren kommt halbfingerhoch Brunsche Watte und Papier darübergebunden, welches als Reg-Verschlußersatz dient. Die Gläser müssen ganz rein, trocken und mit Schwefel oder Alkohol ausgespült sein.

Weitere Rezepte von Frau Melanie Z a d.:

(Rolle.) 14 Deka Mehl (kann auch Reis- oder Kartoffelmehl sein) kommen aufs Breit, 12 Deka geriebene, gekochte Kartoffeln, 8 Deka Butter oder Fett, 2 Löffel saure oder Joghurtmilch, Salz, ohne Ei, wird ein Teig verarbeitet, wie ein Buttermilchbrei dreimal zusammengeslagen und je eine halbe Stunde rasten lassen. Zweimesserrücken dick ausrollen und mit folgender Fülle belegen: 8 Deka Stedrübe weichkochen und zerdrücken, 10 Deka Äpfel mit der Schale über einen Gemüsehobel reiben, mit den vorgekochten Rüben, etwas Zimt, Zitronenschale, nötigem Zucker einige Minuten verbüsten, 3 Deka geriebene Nüsse hinzufügen und überkühlt über den Teig schichten, zusammenrollen, oben mit dem Messer ein Gitter einbrühen, mit Ei bestreichen und eine halbe Stunde baden.

(Dieselbe Rolle als falsche Schinkenrolle.) Der Teig wird wie der obige gemacht und ausgerollt. Von 10 Deka faszierter Extrawurst, 5 Deka Brotkrumen, 2 Dotter, 2 Ei Schnee, wenn nötig, etwas Salz, wird eine Füll gemacht, auf den Teig gestrichen und wie oben weiter verfahren.

(Kugeln.) Von 40 Deka Brot wird die Rinde abgeschnitten (zu Brösel verwenden), mit 2 Deka Butter leicht angeröstet, überkühlt, etwas gesalzen, mit 3 Dottern, 2 Löffel Wasser vermischt und eine viertel Stunde zugedeckt stehen gelassen; mit 5 Deka geriebenen Nüssen und 3 Eiern Schnee durchzogen. Nun formt man beliebig große Kugeln und läßt sie in leichtgesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. Mit Bröseln, Mohn oder Lebkuchen, auch Joghurt-Creme serviert.

(Joghurt-Creme.) Ein viertel Liter Joghurt, ein achtel Liter Wasser, 1 Löffel geriebene Nüsse, fünf bis sechs Löffel Vanillezucker sprudelt man kalt ab.

Ein von Frau Direktor Rosa Kafe eingeschicktes Rezeptengebicht.

14 Deka Zucker, 2 Dotter, 1 Klar,
14 Deka Mandeln, die sind zwar jetzt rar,
Zwei Beutchen Schokolade, gerieben gar fein,
In alles in einen Weidling hinein.
Vermeng es gut, streich's auf Oblaten bann,
Gib's in die Röhre, schau' nach dann und wann.
Bevor aber gebaden das Ganze noch ist,
In Streifen zu schneiden, es ja nicht vergiß,
Der Kreuz und der Quere, kurz oder lang,
Doch ja nicht später, sonst brechen sie bann.