

Die Hausfrau im Kriege.

Konservierung von Gemüse.

Vortrag der Comtesse Rosa v. Mari.

Eine der wichtigsten Fragen im Küchenwesen ist die Konservierung. Aber nicht nur auf Obst und Eier allein erstreckt sich die Konservierung; heuer ist das Gemüse ein wichtiger Faktor bei Bereitung eines Speisezettels und wenige Hausfrauen kennen die Rezepte, um sich Gemüse, wie z. B. Spinat, für lange Zeit so frisch zu erhalten, wie er im Frühling auf den Tisch kommt. Comtesse Rosa v. Mari hielt gestern darüber einen Vortrag und war so liebenswürdig, für die Leserinnen des „Fremden-Blatt“ einige Gemüse-Konservierungsrezepte zur Verfügung zu stellen. Ihre Kochkunst ist geradezu genial und man ist ihr für jedes Rezept dankbar.

„Es ist,“ sagte die Vortragende, „ein Naturgesetz, daß alle in der Natur lebenden Gegenstände der Fäulnis und dem Verderben anheimfallen. Man sammelt aber gerade in dieser Zeit viel Vorräte, um davon zehren zu können wenn man sie braucht. Die Wissenschaft stellte fest, daß zum Teil chemische Vorgänge, wie z. B. das Einsalzen, Einzuckern usw. imstande sind, uns Dauerprodukte zu schaffen, daß aber in erster Linie Spaltpilze und Bakterien das Verderben der Nahrungsmittel herbeiführen.

Die Wissenschaft legte fest, daß entwicklungshemmend und bei tiefen oder hohen Graden entwicklungvernichtend, Kälte oder Hitze auf die Bakterien einwirkt. Die Kälteeinwirkung ist ja unseren Hausfrauen durch den Eisschrank bekannt, ebenso die Einwirkung der Hitze durch Dörren. Durch Entziehen des Wassers, der Feuchtigkeit und Luft wird die Einwirkung von Hitze und Kälte noch verschärft. Erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß sind unfehlbar haltbar — denn durch Erhitzung werden alle Spaltpilze und Bakterien getötet. Der Luftabschluß verhindert den Zutritt weiterer Spaltpilze, welche in der Luft in ungeheuren Mengen vorkommen, und auch der Sauerstoff der Luft kann seine zerstörende Tätigkeit nicht mehr ausüben.

Also kurz, wir können Lebensmittel, sei es Fleisch, Gemüse oder Früchte dauernd haltbar machen, wenn wir dafür sorgen, daß die schon vorhandenen Verderbenerreger vernichtet, getötet und dafür gesorgt wird, daß sich keine neuen Verderbenerreger entwickeln können. Einige Konservierungsrezepte:

(Spinatkonservierung.) Sehr sorgfältig gepulverter und gewaschener Spinat wird, nachdem das Wasser abgelassen ist, unter Zugabe von Salz und auf je 1 Kilo Spinat eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron in einem Topf erwärmt, bis sich genügend Feuchtigkeit gebildet hat. Nun wird der Spinat ohne Zugabe zu werden, weich gekocht, dann püriert, noch besser durch die Fleischmühle getrieben, in Dunstgläser gefüllt, fest verbunden, und 2 bis 2½ Stunden in Dunst gekocht.

(Grüne Erbsen.) Nur tadellos frische Erbsen mit weicher Schale eignen sich zum Konservieren. Die sauber gewaschenen Erbsen werden in leicht gesalzenes siedendes Wasser gegeben und einmal überwallt, wor die grüne Farbe zu erhalten wünscht, füge ein wenig doppeltkohlensaures Natron hinzu. Dann kommen die Erbsen auf einen Durchschlag, werden, wenn sie gut abgetropft sind, in Dunstgläser gefüllt, mit Salzlösung übergossen, fest verbunden und 1½ Stunden in Dunst gekocht. Nach acht Tagen wieder eine Stunde in Dunst kochen. Sehr empfehlenswert sind Gemüskombinationen, die bei uns in Wien wenig gekannt sind. Z. B. grüne Erbsen mit Karotten, Spinat mit jungen Erbsen, Erdäpfel mit Spinat etc. Ein sehr gutes Gemüse ist das Gurkengemüse, bei uns nicht sehr bekannt. Gurken in dicke Scheiben geschnitten, dazu Kartoffelscheiben, beides ohne Wasser dünsten lassen, mit feiner Buttereinmach, saurem Rahm und Dillen fertigstellen.

Konservieren lassen sich leicht: Erbsen, Bohnen, rote Rüben, alle Rübensorten, Spinat, Sauerampfer, Kraut, Kohlsorten, Salat, Gurken, Kürbis, Parabeis a. a. In kurzer Zeit folgen weitere Rezepte; hauptsächlich Rhabarber kommt nun auf den Markt, auf den die Hausfrauen aufmerksam gemacht werden.

C. P.