

Rezepte der Saison.

Rhabarber-Marmelade. Den Rhabarber nicht schälen, nur waschen, in kleine Stücke schneiden, unter fleißigem Rühren ohne Wasser weichkochen. Ist er eine dicke, gleichmäßige Masse geworden, so mischt man zu 1 Kilogramm Frucht — genaues Wiegen ist überflüssig — zirka $\frac{1}{4}$ Kilogramm Zucker, kocht alles zusammen noch ein paar Minuten, mengt zuletzt zur Vorsicht Salicyl, Bor oder Cozet bei, welches in ein wenig Wasser oder Alkohol gelöst wird, und füllt es noch warm in Gläser. Soll die Marmelade ganz besonders fein sein, kann man sie vor Hinzutun des Zuckers durchpassieren. Statt Zucker ist auch Honig, d. h. speziell Kunsthonig, sehr gut anzuwenden und macht die Marmelade noch rascher dick.

Rhabarber trocknen. Die langen Stengel werden nicht geschält, sondern in fingerlange Stücke geschnitten und wie jedes andere Dörrgemüse auf Horsten, am Herd, in der Röhre oder an der Sonne gedörrt. Bis sie ganz trocken sind, bewahrt man sie in Organtin- oder ähnlichen Säcken an der Luft hängend auf. Will man ihn — er hält sich jahrelang unverändert — verwenden, wäscht man ihn rasch, bringt ihn dann in ein zweites Wasser, worin er recht lange, bis zu 48 Stunden, bleibt, damit er sich anfangen kann. Mit demselben Wasser wird er ans Feuer oder in die Kochkiste gebracht und wie frischer behandelt, schmeckt auch wie solcher, dient auch denselben Zwecken in der Küche.

Dillkraut in Essig hat den Vorteil, daß man auch zu gleicher Zeit einen Würzeffig erhält. Dazu kocht man Essig mit Wasser, Salz, ein paar Pfefferkörnern auf, läßt ihn erkalten. Die Dillen von den beiden Stengeln streifen, in ein Glas pressen, den gelochten Essig daraufgießen, gut verbinden und zur völligen Sicherheit entweder eine Viertelstunde in Dunst kochen oder den Essig mit irgend einem der gebräuchlichen Konservierungsmittel, wie Salicyl, Bor, Cozet u. dgl., auflösen. Der Essig ist sehr würzig und zu Salat ganz besonders gut. Speziell Gemüse Salat erhält dadurch eine ganz eigenartig pikante Note.

Dillkraut getrocknet. Das Dillkraut ergibt eine sehr pikante Sauce und ist als Beigabe zu eingebrannten Kartoffeln ausgezeichnet. Die Dillen werden als Sträußchen gebunden verkauft; man wäscht sie rasch, schlägt dann das Wasser aus, bindet die Sträußchen auf und legt sie auf reines Papier zum Trocknen in die Sonne. Sie werden sehr bald ganz trocken, ohne die Farbe zu verlieren. Sind sie vollständig raschelig, so kommen sie in ein luftdurchlässiges weißes Säckchen und werden, an einem lustigen Plage gehängt, bis zum Frühjahr gut und aromatisch bleiben.

Zwiebel trocknet man jetzt am besten, indem man sie puht, in feine Scheiben schneidet, diese zu Riegeln zerteilt und nach der Feuerung auf Papier ausgebreitet in den Ofen schiebt, was in einigen Malen geschehen kann. Bis sie ganz braun und einge-

schumpft sind, gibt man sie zum Aufheben in luftdurchlässige Säcken zur Aufbewahrung. Sie werden nicht, wie anderes Dörrgemüse, vor Gebrauch eingeweicht, da sie ja beim Dünsten von selbst aufquellen und durch das Trocknen weder Geruch noch Geschmack einbüßen.

Grünes Paradeiskompott. Die Früchte durchschneiden, in Essigwasser legen. Am nächsten Tag oder nach ein paar Stunden den Essig mit Zucker, Zimmt, Neugewürz auflösen, dann die Paradeis hinein, weich kochen, in saubere Gläser füllen, den Saft dick einkochen, eine Cozetspille als Konservierung dazu und ihn dann darübergießen. S. R.

Ziegenbutter ist jetzt wohl leichter zu erreichen als einst, da selbst die „Städtischen“, wie die biederen Landleute höhnisch sagen, sich Ziegen halten. In Schrebergärten, auf Wiesen und Rainen sieht man diese, und noch immer etwas fremd anmutenden Tiere, aber die Milch ist, wenn das Tier gut und sauber gehalten, von guter Masse und gesund ist, sehr gesund und, Hauptsache — leichter erhältlich. Hat man nun den Ehrgeiz, zu buttern, geht es ganz leicht, da die Milch meist fettreich ist. Vor allem wird die Milch sofort nach dem Melken abgelocht und kalt gestellt. Dann am nächsten Tage den Rahm abnehmen und so fort sammeln, bis man ungefähr ein Liter hat, welcher zirka 40 bis 50 Dekagramm Butter ergibt. Nun schüttet man ihn in einen irdenen oder Porzellanweidling und schlägt fest mit dem Schneeschläger gleichmäßig fort, bis sich oben die Butter absondert, was rasch geschieht. Manche Butter ist ganz hell, was vom Futter abhängt. Solche für den Handel bestimmte wird daher oft gefärbt, aber für den Hausgebrauch ist es überflüssig. Man kann beim Abnehmen und Zusammenbrücken der Butter auch etwas Salz begeben. Die zurückbleibende Buttermilch oder Molke kann getrunken oder zur Stossuppe oder zu Mehlspeisen, Kartoffelpuree usw. verwendet werden. Mit Rahmilch gemischt, erhält man eine delikate Butter.

Inländische Tees sind für den Gartenbesitzer oder Fußwanderer sehr leicht zu sammeln. Sie schmecken, richtig zusammengestellt, sehr gut, jedenfalls besser als der Kriegskaffee ohne Milch, bedürfen wenig Zucker, sind sogar mit Honig oder Syrup gesüßt viel besser. Sie müssen gekocht, nicht nur abgebrüht werden, beitragen aber dagegen das Stehenbleiben oder zweites Aufkochen sehr gut. So z. B. sind sehr angenehm im Geschmack: Erdbeeren-, Himbeeren-, Brombeerenblätter oder Lindenblüten mit Waldmeister oder Heidelbeeren mit Eibischwurzeln oder Erdbeerblätter, Kirschentiele und Lindenblüten. Zu jeder dieser Zusammenstellungen mischt man getrocknete Apfelschalen, die man im Herbst und Winter sammelt und trocknet. Bei dem Mangel an Arzneien und Ärzten sind sie ein gutes Hausmittel, sollen immer vorrätig sein, eventuell kauft man sie beim Dörrkräutler oder in der Drogerie und hebt sie auf. Eibischwurzel gegen Husten, Lindenblüten zum Schweißtreiben, Salbei und Kiefernappell gegen Zahnschmerzen zum Spülen, Huflattich gegen Gichtschmerzen, Heidelbeerblätter für Zuckerkranke, Holler gegen Brustschmerzen.

Fünferlei. Heidelbeeren, Brombeeren, schwarze Ribisel oder Holler oder beides, Stachelbeeren rasch abwaschen, Blütenknospen entfernen, dann auf Feuer aufkochen lassen, ein Viertel des Gewichtes Honig beimengen, gut verkochen, bis alles eine

gleichmäßige Masse bildet, Konservierungsmittel dazu, heiß in die Gläser füllen, offen stehen lassen, bis sich eine Haut gebildet hat.

Kohlkräben werden geschält, nudelig geschnitten und mit heißem Salzwasser blanchiert, dann abtropfen gelassen und wie jedes andere Dörrgemüse getrocknet. Nicht zu sehr der Sonne aussetzen, sondern im Schatten, womöglich in Zugluft, d. h. daß der Wind darüberstreift. Zum Füllen schält man gleich große Stücke, höhlt sie aus (das Ausgehöhlte kommt zum Dörrgemüse), dann in Salzwasser, dem man ein Stückchen Zucker beigibt, 15 Minuten kochen. Nun kommt sie in ziemlich breite Gläser, wo sie Platz haben, das Salzwasser darüber, eine Cozetspille dazu, eine Stunde in Dunst kochen, im Topf erkalten lassen. Manchmal wird das Kochwasser trüb, man muß dann anderes und kochendes nehmen.

Spinat kochen, passieren, nochmals einkochen; nur das Dickte in die Gläser füllen und obenauf etwas gehacktes Dillkraut und eine Behe Knoblauch. Gut verbinden, eine Stunde in Dunst kochen, im Topf erkalten lassen. S. R.