

Modelle Seannette Erbler; die zwei Sommerhüte, deren einer stark aufgebogen mit Reiter garniert ist, sind Modelle von Helen a.

Rezepte der Saison.

Zeitgemäße Konservierungsrezepte.

Grüne Erbsen trocknen ist ganz leicht. Auf zwei Liter Erbsen streut man 5 Desigramm Zucker, stellt sie auf die warme Platte und läßt den sich entwickelnden Saft eindünsten, dann auf ein reines Tuch oder Papier geben und an der Luft trocknen lassen. Bis sie hart und runzelig sind in ein luftdurchlässiges Säckchen geben, freihängend aufbewahren und öfters ausschütteln. Die Schoten trocknet man für den Winter anstatt des Grünzeugs oder kocht sie gut aus und verwendet das Sudwasser zu einer Binde oder zu einer Gemüsesuppe.

Woren oder Sauch konserviert oder frisch kann sehr gut statt Zwiebel geröstet werden, gibt sehr guten würzigen Saft. Saubere Stengel trocknet man fest ab, schneidet ihn in der Quere fein und stopft selbe fest in Gläser, so viele man hineinlegen. Darauf kommt Salz, dann brüht man so nochmals fest ein, so daß die entweichende Salzlake darüber steht. Gut verbinden, kühl aufbewahren; man kann das Glas nach Belieben öffnen, wieder herausnehmen und abermals aufgeben.

Wibisjel-Marmelade. Die Wibisjel rasch waschen, aufkochen lassen und poffieren. Die Hälfte oder 1 bis 2 Drittel des Ge-

ren, dann beides zusammenmischen, die Hälfte des Gewichtes im Zucker oder Honig begeben und rasch zur notwendigen Dichte einkochen. Copat oder ein entsprechendes Produkt begeben, erhöht die Haltbarkeit. Rasch und heiß in die Gläser füllen und nach dem Abkühlen in die lüne Wöhre unverbunden stellen; die gelben Frühen mildern die Vitriolsäure und verhelfen der Marmelade zu sehr feinem Aroma, der Hausfrau zu einer guten, gestreckten Marmelade.

Stachelbeeren-Jam. Die Früchte rasch aber gründlich waschen, die Wänterbolzen auf beiden Seiten abknipsen. (Sind sie sehr hart, voreerst mit heißem Wasser abdrücken, andern, ein Weillchen stehen lassen.) In die Kasserole mit etwas Wasser hineingeben, kochen lassen, gut rühren, bis sie anfangen, weich zu werden. Dann etwas Zucker oder Honig beifügen, sie zur gewünschten Konsistenz einkochen, benzoesaures Natron, ein Gramm per Kilogramm, oder eine Tablette Copat im letzten Aufwallen beifügen, heiß in die Gläser füllen und entweder unterschließen in die warme Brautöhre stellen oder gut verbunden zur Vorflucht noch eine Viertelstunde in Dampf kochen. Bei Gebrauch nachschöpfen.

Wasser-Magras. Die Stachelbeeren dürfen nicht zu reif sein. Man wäscht sie rasch, aber gründlich, knipst die beiderseitigen Sternchen ab, füllt sie in Gläser, und wenn sie voll sind, hält man sie unter die Wasserleitung. In dünnem Strahl Wasser darüber fließen lassen, bis die Flüssigkeit gefüllt ist, dann gut verschließen und ruhig stehend aufbewahren. Wenn sich das Wasser trübt, gießt man es ab und gibt einfach wieder frisches darauf. Sie halten sich monatelang ganz tadellos und sind zu jeder Verwendung tauglich.

Türkisches Schönheits-Institut

„HANUM“

I. Tegetthofstr. 4. Fernspr. 5362

