

Etwas für die Hausfrau.

Ersatz-Dele. — Verschiedene Salate. — Fribattenspeisen.

Man wird in dieser schweren Zeit erfinderisch und die Ersatzweismittel, die man sich zulegt, sind in den meisten Fällen nicht nur momentan ein ausgezeichneter Ersatz, sondern werden auch in späteren Zeiten nicht wieder zurückgestellt und vergessen werden. Herr Regierungsrat Adolf Feh teilt uns mit, daß an der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschülerinnen in Wien bereits seit längerer Zeit nachfolgende, einfach herzustellende Ersatzmittel für Salatöl, die sich in Deutschland bestens bewährt haben, Verwendung finden, u. zw.:

Gibischtee-Abjud. Eine kleine Menge Gibischtee (erhältlich in jeder Apotheke oder Drogenhandlung) übergießt man bei der Herstellung des Frühstücks mit heißem Wasser und läßt ihn bis zu Mittag stehen. Mittags wird er kurze Zeit aufgekocht und abgeseiht, nach Geschmack und Belieben etwas eingedickt. Der erkaltete Abjud wird mit Essig, Salz, Pfeffer, so wie man sonst Del verwendet, vermischt und der Salat damit angemacht. Der Geschmack desselben erinnert ein wenig an Estragon- oder Papereffig.

Karrageen-Abjud. 1 Dela Karrageen (gleichfalls in Apotheken oder Drogenhandlungen erhältlich) wird in einem Liter Wasser zum Sieden gebracht, hernach abgekühlt und die gallertartige Masse zur Reinigung und Trennung der ungelösten Bestandteile durch ein Sieb geseiht und hernach mit fünf Gramm Speiseöl aromatisiert.

Beide Delersäße sind kühl aufzubewahren. Es ist vorteilhaft, sie nicht in großen Mengen herzustellen, um sie vor dem Verderben zu bewahren. Der erstangeführte Delersatz ist hauptsächlich in Frankfurt a. M. und der zweite in der Provinz Oberhessen seit Kriegsbeginn in Gebrauch und von den dortigen staatlichen Untersuchungsämtern empfohlen worden.

Ausgiebiger Spargel als Salat oder Gemüse. Man kocht den Spargel wie gewöhnlich, schneidet ihn in fingerlange Stücke. Nun gibt man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, etwas Mehl dazu und rührt es bis zu einem Beschamel, gießt es mit dem Spargelwasser auf und rührt es so lange, bis es überkühlt ist. Dazu kommen noch zwei Eidotter, ebenfalls glatt herrühren, etwas Essig oder Zitrone, Salz und nach Geschmack etwas Muskat, Dide der Sauce wie eine dünnere Mayonnaise. Nun kommen die Stücke Spargel in eine Schüssel, die Sauce darauf und entweder warm servieren oder mit der Schüssel als Salat kalt stellen. Beide Arten sind sehr gut und für dünnen Spargel sehr profitlich. S. R.

Sellerie Salat ohne Del. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie werden mit einem halben Teelöffel Zucker, Wasser und dem nötigen Essig weich gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Brühe kurz eingekocht, über die Scheiben gegossen und der Salat, der sehr leicht verdaulich ist, mit etwas feinem Pfeffer bestreut.

Fribattennudeln mit Schokolade. Man macht einen gewöhnlichen Fribattenteig von einem halben Liter Milch, 1 bis 2 Eiern, Salz, Mehl nach Bedarf, ungefähr einen halben Liter. Zuerst das Mehl, dann die Eier, zuletzt die Milch hinein, bis es ein dünnflüssiger Teig ist. Daraus bäckt man dünne Fribatten. Inzwischen, während sie etwas erkalten, reibt man etwas Schokolade und vermischt sie mit Zucker und Rosinen. Nun stellt man die Mehlpeischüssel auf heißen Dampf, schneidet die Fribatten in Nudeln, gibt eine Lage davon auf die Schüssel, dann etwas Schokolade, wieder Nudeln, und so fort. Dann deckt man sie mit einem tiefen Teller zu; wenn die Schokolade warm wird, schmilzt sie und Nudeln und Schokolade werden weich und saftig.

Fribatten mit Büdlingen. In einen leichten Fribattenteig gibt man einen zerplückten, von Haut und Gräten gereinigten Büdling oder anderen Räucherfisch, macht daraus nicht gar dicke Fribatten und richtet sie mit Salat an. Oder man gibt die Büdlingsstücke in heißes Fett, schlägt Eier darüber wie bei Hamandeggs, läßt sie stoden, streut etwas gehackten Schnittlauch darüber und serviert sie mit der Pfanne, da sie sonst zerfallen.