

## Etwas für die Hausfrau.

Obst-, Gemüse- und Schöpfenbratenrezepte.

### Wirtschafts-Marmelade.

Ein Kilogramm Äpfel, ein halbes Kilogramm Birnen, ein halbes Kilogramm Pflaumen, ein halbes Kilogramm Parabeis. Obst kann billigster Sorte sein. Abwischen, ungeschält weich kochen und passieren. Dazu dann 60 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und kochen lassen, bis es die entsprechende Dike hat. Die Marmelade sieht aus und schmeckt ähnlich wie eine Marillenmarmelade. Zum Brotaufstrich bestens geeignet.

### Kartoffel-Sallimajsch.

Die Schwämme werden gepüht, in größere Stücke geschnitten. Zwiebel läßt man mit etwas Salz und gehackter Petersilie anlaufen — natürlich muß auch die Zwiebel fein geschnitten sein —, gibt die Schwämme hinein, etwas Paprika dazu und läßt es wie Gulasch dünsten. Sind sie fast weich, wird Wasser beigegeben und in große Würfel geschnittene Kartoffel.

### Paradeisgelee-Speise.

Beigabe zu den Abend-Kartoffeln für Freunde pilanter Speisen. Man kocht einige schön rote Früchte recht weich, ohne viel Wasser beigegeben, und passiert sie. In das Püree kommt etwas Essig oder Zitrone oder Wein, Salz, Gewürz überhaupt und aufgelöste Gelatine. (Zu einem  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssigkeit rechnet man zehn Blatt rote Gelatine.) Hat man zu wenig Saft, löst man einen Suppenwürfel in Wasser auf und „streckt“ damit. Alles gut miteinander mit der Schneerute schlagen, in eine Schüssel geben und kalt stellen. Man stürzt dann die Form, wenn sie ganz erstarrt ist, garniert den Schüsselrand und das Gelee mit harten Eiern, Gurken, grüner Petersilie, weißem Aspik u. dgl. Man kann auch die Schüssel mit dergleichen vorher unterlegen, das Püree dann darauffüllen, so daß beim Stürzen die Einlagen hervortreten. Sehr billig herzustellen. Kartoffeln, Makkaroni oder Reis sind die beste Zugabe.

### Schöpfernes als Rehbraten.

Ein ganzer Schlögel wird von Haut und Fett gereinigt, gesalzen, und wie ein Rehschlögel gebunden. Nun kommt er in einen tiefen Weidling, darauf schüttet man Gewürznelken, Lorbeerblätter, Pfeffer, und so viel kochendes Wasser mit rotem leichten Wein gemischt, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Man wiederholt diesen Vorgang: Abgießen, aufkochen und kochend darüber schütten durch 3 bis 4 Tage und brät das Fleisch immer um. Dann soll (!) der Schlögel gespickt, auf Fett gebraten und zuletzt wie jeder Wildbraten behandelt werden. Das Fleisch ist ähnlich dem Rehgeschmack.

S. R.

### Blaukohl oder Kraut mit Kastanien.

Man schneidet das gesäuberte Kraut zusammen, gibt es in eine Kasserolle nebst wenig Fett und läßt es zugebedt gut dünsten. Wenn es weich ist, stäubt man es mit Mehl (ein wenig), salzt es, gießt etwas mit Zitrone gesäuerte Trockenmilch zu, gibt gebratene, geschälte Kastanien dazu und läßt es noch etwas zusammen dünsten.

### Hammelfleisch mit Rüben.

1 Kilogramm weiße Rüben püht man, schneidet sie, wenn sie zu groß sind, in längliche Stücke, wässert sie mit siedendem Wasser 5 Minuten ab, läßt sie abtropfen, gibt sie mit so viel heißem Wasser, daß sie nur eben bedeckt sind, und Salz in die Kasserolle zu dem abgeschäumten angekochten, in Stücke zerlegten Hammelfleisch, läßt alles zusammen langsam garkochen, schmeckt mit Salz ab und verbücht das Gemüse, nachdem das Fleisch herausgenommen worden ist, mit gelb geröstetem Mehl. Das Fleisch wird von den Knochen sorgfältig abgelöst, in Stücke geschnitten und wieder mit den Rüben gemischt.

A. P.

### Wurzel-Hammelbraten.

Geschnittenes Hammelfleisch wird mit grob geschnittenem verschiedenem Wurzelwerk, Zwiebel, Salz und Pfeffer, Kohlrüben, etwas Kohl zugelegt, kurze Zeit gedünstet, dann mit Suppe oder Knochenwasser bedecken, ein Löffel Paradeis und weich dünsten; vor dem Anrichten einige Kartoffel in Scheiben schneiden, dazu geben und weich werden lassen, am besten in der Kochkiste, sonst ganz abseits am Herd stehen und nur schütteln, nicht umrühren.

### Neujahrer Paradeis-Schöpfernes.

Der enthäutete Braten, am besten der Schlögel, kommt in eine nicht zu große Pfanne, wo er knapp Platz hat. Etwas Fett in dieselbe, etwas Wasser, damit das Fleisch nicht anbrennt, mit Pfeffer und Salz den Schlögel einreiben; dicht mit gewaschenen, in Stücke gebrochenen Paradeis belegen, in der Röhre braten und mit dem Saft oft begießen. In schöne Scheiben geschnitten, den Saft passieren, über den Braten gießen.

S. R.