

5./9. 1914

Gorget für Wintergemüse und Obst!

Der Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Obst und Gemüse, ist es gelungen, einen Fabrikanten zu gewinnen, der in den nächsten acht Tagen für wohltätige Zwecke größere Mengen von Obst zu seinem Selbstkostenpreis einstecken wird, und zwar ein Kilo Zwetschenrösler oder Apfelsinus 45 Heller, Pfirsichrösler aus geschälten Früchten 60 Heller. Die Sektion vermittelt Bestellungen für Spitäler und Ausspeisungen, aber nur noch in dieser Woche. Adresse: XIX. Wallmodengasse Nr. 11.

Die Sorge, daß die Mehlsucht nicht den ganzen Bedarf allein wird decken können, bestimmt die Frauenhilfsaktion im Kriege, immer neue Koch- und Erhaltungsanweisungen zu verbreiten, die weniger hochgeübten Frauen nützliche Winke geben sollen, in Zeiten, da einzelne Waren billig sind, diese zu verkochen oder in irgend einer Form für den Winter aufzubewahren. Hier wieder einige:

Holunderkompot. (Schwarzer Hollar.) Der Holunder wird am besten frisch gepflückt, gewaschen und dann gerebelt. Für einen halben Liter Beeren nimmt man 10 Desagramm Zucker. Die Beeren werden abwechselnd mit dem gestoßenen Zucker in die Gläser gefüllt und diese mit Pergamentpapier gut verbunden. Die Gläser wickelt man in Lächer oder Heu und stellt sie in einem Topf mit kaltem Wasser zu, erwärmt sie langsam, bis das Wasser Perlen wirft, und erhält diese Temperatur durch eine halbe Stunde. Die Gläser müssen im Wasserbad erkalten. Das Pergamentpapier wird, um es noch besser luftdicht zu verschließen, mit Citlar bestrichen.

Essigsäuren. Die Fisiolen werden gewaschen, von den Fäden befreit, in einen Topf mit kochendem Salzwasser gegeben, fünf Minuten gekocht, auf einem Siebe mit kaltem Wasser übergossen, gut abgetropft, in gut gereinigte trockene Gläser gefüllt und mit kaltem Essigwasser (einen halben Liter Essig auf einen halben Liter Wasser) übergossen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden, in Lächer oder Heu gewickelt, in einen Topf gestellt, mit kaltem Wasser angelegt, eine halbe Stunde gekocht und in dem Topfe bis zum Erkalten gelassen. Nach ein bis zwei Tagen wird der Pergamentverschluss mit Citlar bestrichen, um das Glas ganz luftdicht abzuschließen.

Salzfisiolen. Die grünen Fisiolen werden gewaschen und gepulvt, indem man an beiden Enden die Fäden gründlich entfernt, fingerbreit schief geschnitten, mit Salz vermischt (für ein Kilogramm Fisiolen etwa ein Vierteltogramm Salz), in gut gereinigte irdene oder Steinguttöpfe fest eingedrückt, diese mit einem Holzdeckel verschlossen und mit einem gut gereinigten Steine beschwert. Der Deckel muß wöchentlich gereinigt und die Flüssigkeit oben abgeschöpft werden. Die Fisiolen können auch in kleinen Portionen aus dem Topfe genommen werden. Sie werden über die Nacht eingewässert, gut ausgewaschen und dann wie frische Fisiolen zubereitet.

Gedörrte Fisiolen. Die Fisiolen werden mit einem trockenen Tuche gereinigt, schiefmudelig fein geschnitten, auf ein reines Tuch gelegt und an der Luft (nicht an der Sonne) oder auf einem warmen (nicht heißen) Herd getrocknet. Man bewahrt die gut getrockneten Fisiolen, in Organtinsäckchen hängend, an einem luftigen, trockenen Ort auf. Vor dem Gebrauch müssen die Fisiolen über Nacht in kaltem Wasser liegen.

Vortrag über Einlegen von Eiern. Der Wiener Geflügelzuchtverein veranstaltet am 9. d. im Vereinsheim, Mariabilderstraße Nr. 156 (Hotel Holzwarth), einen wichtigen Vortrag über das praktische Einlegen von Eiern. Der Konsulent im Ackerbauministerium Georg W i n i n g e r ist der Vortragende.