

Journal.

Erzwiebelkonservierung.

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen neben andern täglichen Konsumartikeln auch Erzwiebeln, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden, welche bekanntlich bei der Zubereitung vieler Speisen eine sehr wichtige Rolle spielen. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Zwiebeln im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Nach Versuchen, welche auf Anregung des Ackerbauministeriums an der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg angestellt wurden, läßt sich selbst das kleinste Zwiebelquantum in einfachster Weise und ohne irgendwelche besonderen Kenntnisse über die Konservierung von Obst und Gemüse vor dem Verderben retten und in eine Art Dauerware überführen. Die von den äußeren nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Zwiebeln werden bei schwachem Feuer unter ständigem Umrühren in Schweinefett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in welchem die Zwiebeln sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig 1 Kilogramm Zwiebelscheiben in rund 40 Decagramm Schweinefett nach etwa 20 Minuten eintritt.

Die Zwiebelfettmasse ist sodann im siedenden Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschusses nicht bedürfen. Bei der Aufbewahrung der nach dem Erkalten eine feste Zwiebelfettpaste darstellenden Masse genügt es, jene Vorsichten walten zu lassen, welche bei der Aufbewahrung von ausgelassenem Schweinefett üblich sind, worüber unsere Hausfrauen keiner besonderen Belehrung bedürfen.

Für den Küchengebrauch kann von der Zwiebelfettpaste jeweils nach Bedürfnis eine entsprechende Menge ohne besondere Vorsicht und in derselben Weise entnommen werden, wie man sonst das Schmalz oder Fett aus den Schmalz- oder Fetttöpfen entnimmt.

* * *

Drei Vorträge über Kriegskost im Volksbildungshause, 5. Bezirk, Stöbergasse 13/15.

Heute Dienstag, 1/8 Uhr abends, beginnt ein sich über drei Vorträge erstreckender Zyklus über Kriegskost, verbunden mit Koch- und Kostproben. Frau Marianne Stern, Inhaberin der neuen Wiener Koch- und Haushaltungsschule, wird in ihrem ersten Vortrag über Ausnützbarkeit von Nahrungsmitteln in den kommenden Monaten sowie über Suppen und Gemüsespeisen sprechen; auch wird

praktisch gezeigt werden, wie man bei kleinem Aufwand von Geld und Zeit wohlschmeckende und vollständige Kost herstellen kann. Eintritt 20 Heller.