

19./IX. 1915

**Etwas für die Hausfrau.**

**Birnenkonservierung. — Krautpudding. — Beantwortung der  
an uns gestellten Fragen.**

**Birnenkonservierung.** Schöne Früchte werden geschält, halbiert, möglichst fest in die Gläser geschichtet und mit einer Zuckerslösung von 500 Gramm im erkalteten Zustand übergossen. Die Zuckerslösung wird mit einem Liter Wasser und einem halben Kilogramm Zucker gekocht und im erkalteten Zustand über die Früchte gegossen. Zwanzig Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

**Krautpudding,** von Frau Gisela Czako eingeseudet. Sechs bis acht große Krautblätter werden abgerührt, der Rest des Kraut-  
haupteils in Salzwasser weich gekocht. Dann wird der Krautkopf  
fein gehackt, auf eine Schüssel gegeben und, nachdem zwei Eßlöffel  
Butter und drei bis vier Eidotter eine viertel Stunde abgetrieben  
wurden, das gehackte Kraut dazu gegeben. Man salzt die Masse,  
pfeffert sie und gibt zwei Eßlöffel Brösel dazu. Die weichgekochten  
Krautblätter werden nun auf einer nassen Serviette ausgelegt,  
die Fülle hineingegeben, die Blätter darüber geschlagen, die Ser-  
viette zusammengebunden und drei viertel Stunden in Salzwasser  
gekocht. Der Pudding wird mit Butter und Parmesan serviert.