

Etwas für die Hausfrau.

Gemüse und Obst.

Kürbis ist ja wohl nicht übertrieben billig, aber er ist auf dem Markt und man kann ihn kaufen. Also sorgen wir für den Winter vor!

Kürbisgemüse für den Winter.

Der Kürbis wird entsprechend vorgerichtet, auf dem Kürbishobel in schmale Streifen geschnitten, in eine Schüssel gegeben, gesalzen, mit Essig übergossen, zugedeckt und eine Stunde stehen gelassen, dann eingebrüht, in die Gläser gefüllt und Essig darübergegossen. Obenauf kommen etwas fein gehacktes Dillkraut sowie ein wenig Koch-Salzzyl. Gut verbinden, zehn bis zwölf Minuten im Dunst kochen und sodann im Wasser erkalten lassen. Im Winter wie frisches Gemüse zu verwenden.

Kürbismarmelade.

Kürbisse sind sehr zu empfehlen, da sie gesund sind. Den Kürbis durchschneiden, schälen, alles Faserige und die Kerne entfernen, dann in Stückchen schneiden und eine halbe Stunde — ohne Wasser — kochen lassen. Kann nach fünf Minuten Vorkochen für eine Stunde in die Kochliste gestellt werden. Nun kommt zu ungefähr zwei Kilogramm Kürbis ein Kilogramm Zucker, Zitronen nach Geschmack, Ingwer oder Gewürznelken. Alles läßt man dann langsam, eventuell in zwei Kochperioden, kochen, bis das Mus ganz dick ist. Es kann auch pastiert werden, doch wenn es gut gekocht hat, ist es nicht nötig. Statt Butter auf Brot sehr gut. Auch Salzzyl dazugeben!

Kürbis als Kompott.

Der entsprechend vorgerichtete Kürbis wird mit dem Ziermesser in gleichmäßige Stücke oder zu Kugeln u. dgl. geschnitten. Die Abfälle verwendet man zur Marmelade oder als Gemüse. Die Stücke bedeckt man mit Wasser und läßt sie einigemal aufwallen. Zu einem Kilogramm Spalten rechnet man einen halben Kilogramm Zucker, einen halben Liter Wasser, mit Essig gesäuert, Vanille oder Zitrone oder Ingwer. Den Zucker aufkochen lassen, die Stücke hineingeben und solange kochen, bis sie durchsichtig, d. h. glasig sind. Dann die Stücke ins Glas, den Zucker weiter kochen lassen, bis er dick ist, über das Obst gießen; nach einigen Tagen nochmals mit ein wenig Salzzyl kochen und fertig machen.

Gefüllter Kürbis.

Der Kürbis wird gepuzt, geschält, in die Hälfte zuerst der Länge, dann der Breite nach geteilt und fast weichgekocht. In die Höhlung kommt etwas fasziiertes Fleisch, Reste u. dgl. Eine leichte Einbrenn machen, mit dem Sud vergießen, aufkochen und abschmecken. Die Kürbisstücke nebeneinanderlegen — die Kasserole soll mehr breit als tief sein — und langsam fertigmünsten. Nicht viel rühren, nur auf geschlossenem Feuer und nur hin und her schieben. In der Kochliste hält sich das Gericht stundenlang für abends warm, ohne anzubrennen oder sich einzufügen!

Frisches Kürbisgemüse.

Den Kürbis herrichten, auf dem Kürbishobel hackeln, salzen, mit Essig übergießen, eine Stunde stehen lassen. Inzwischen eine leichte Einbrenn machen, den Kürbis hineingeben, zusammen anrösten, vorsichtig rühren, damit die Stücke ganz bleiben. Nun gießt man auf entweder: nur mit Wasser und Rahm (Joghurt) oder Trockenmilch, mit Essig gesäuert, und gehacktes Dillkraut; oder mit verbünnter Paradiesmarmelade oder frischer Paradies; oder nur natur mit Zucker und zuletzt einem Dotter. Abschmecken mit Salz, Zucker usw.

Stachelbeeren-Catsup.

Verwendung billiger Früchte, auch Abfallobst. Die Beeren waschen, von den unteren Blütenkeimen befreien, gut abreiben. Zu drei Kilogramm Beeren nimmt man zirka einen bis eineinviertel Kilogramm Zucker und gibt sie zehn Minuten aufs Feuer. (Dabei bleiben!) Dann in die Kochliste, wo sie zirka zwei bis zweieinhalb Stunden bleiben. Nun herausnehmen, nochmals ein viertel Kilogramm Zucker, einen viertel Liter Essig, Gewürz nach Geschmack dazugeben und gut aufkochen lassen; zuletzt eine Messerspitze Koch-Salzzyl dazu, heiß in die Gläser füllen, die am besten dann noch ein paar Minuten in Dunst kommen, oder in die lauwarme Bratröhre gestellt werden können.

Besonders guter Obstsalat.

Dazu muß das Obst fast überreif sein. Marillen oder Pfirsiche werden nur gewaschen, halbiert, entkernt, in einer Schüssel nett arrangiert. Birnen werden auch geschält; Beeren bleiben ganz, ebenso reife Melonen nur schälen und in schöne Stücke schneiden. Nun kocht man entsprechend Zuckersyrup und gießt diesen heiß über die Früchte, deckt sie mit einem Teller zu und läßt sie so erkalten. Der Zucker bekommt das Aroma des Obstes, letzteres bleibt ganz und dabei wohlschmeckend. Nach Belieben ziert man die Schüssel noch mit andersfarbigen Früchten und reicht ein trockenes Backwerk dazu.

Pfirsiche in Essig.

Einen halben Liter Essig, ein halbes Kilogramm Zucker, Zimmt, Kreuzgewürz, Gewürznelken aufkochen; die Pfirsiche halbieren, schälen, im Essig heiß werden lassen, dann wegstellen. Den zweiten Tag wieder heiß werden lassen. Am dritten Tage so lange kochen lassen, bis die Pfirsiche weich sind, aber nicht zerfallen, dann ins Glas, den Essig dicker einkochen, darübergießen, kalt werden lassen, verbinden, kühl aufbewahren. (Einmach-Salzzyl-prise nicht vergessen!)

Malteser Birnen.

Man dünstet gute Birnen, schneidet das Kernhaus aus. Reis wird ebenfalls gedünstet, mit dem Saft der Birnen gemischt. (Es kann auch ein Rest Milchreis sein.) In die Mitte der Schüssel kommt der kalte Reis. Die kalten Birnen werden statt des Kernhauses mit Marmelade oder Dickobst gefüllt, in einen Kranz um den Reis gelegt, doch so, daß man das Obst sieht. Dazu reicht man Obstsaft, wie Himbeersaft oder den der gefüllten Obstgattung. Den Rand der Schüssel oder den Reis verziert man ebenfalls nach Belieben. Die Speise kann auch warm zu Tische kommen, da muß aber alles, Reis, Birnen, Obstsaft, warm sein. Auch hier sind Reste sehr gut verwendbar; hat man Reis, kommt die Speise nicht teuer — kein Mehl, keine Butter, keine Eier!