Fleischlose Tage.

Trockenbetriebe in Deutschland. — Milchpreise. — Spargelrezepte.
— Erdbeeren. — Aspik. — Kastanien Speisen. — Würstchen.

Da es ist gar nicht so einfach als man denkt — anzuschaffen! Sobald es Zeit wird, den Speisetisch zu machen, verdirbt sich die Skizze der Hausfrau, wenn es aber gar ein „fleischloser Tag“ ist, kann sie sich kaum mehr zurecht finden, denn obwohl es heißt: „Beuschel, Leber und Nierendrüsen sind immer da,“ so ist dies eine Illusion, an die vielleicht die Herren der politischen Behörde glauben, niemals aber die Einkaufende selbst. Man kann noch so früh auf dem Markt sein, diese Dinge, die einzigen, die erlaubt sind — kommen in sehr geringen Mengen auf den Markt. Schließlich um 5 Uhr früh kann man doch der Leberspeise wegen nicht einkaufen gehen! Und so muß man sich denn mit den anderen Dingen, die auf dem Markt übrig bleiben, befreunden und durch die Art der Zubereitung dem Magen des Hausherrn schmeicheln! Leicht ist dies nicht und billig auch nicht, aber auch diese Zeit wird vorübergehen und die Frauen können dann wenigstens mit Fug und Recht behaupten, auch sie sind Helden gewesen und haben im Nahrungsmittelkampf gesiegt.

Vor allem sollen die alten Erdäpfel aufgeessen werden, da sie sich nicht halten und wir leider viel zu wenig Trockenbetriebe haben, um die Erdäpfel in haltbare Präparate umzuwandeln. Bei uns gibt es acht solche Trockenbetriebe, in Deutschland 800! Diese Ziffern sprechen allein für sich. — Es wäre dringend nötig, viele Trockenbetriebe einzurichten, um dieser Skalamität im Herbst vorzubeugen. Die Milchpreise, so erzählt die Präsidentin der Rohö Frau Freund-Markus, werden Ende Mai voraussichtlich wieder heruntergesetzt, da die Grünfütterung ausreichend ist. — Für die fleischlosen Tage empfehlen sich folgende Gerichte. Vor allem Spargel, der jetzt billiger ist. Die Rezepte sind von Marianne Stern, Verlag W. M.

Gebratener Spargel. Der weichgekochene Spargel wird auf einer flachen, die Bratröhrenhitze aushaltenden Schüssel (sogenannte Backschüssel aus weißem Steingut) gleichmäßig gedünnet, mit heißer Butter betropft und dann mit feinen Bröseln dicht bestreut, diese wieder mit heißer Butter betropft und zuletzt 1 Zentimeter saurer, leicht gesalzener Rahm darübergegossen. Das Gericht wird in der Röhre 15 Minuten gebraten. — **Spargel in Butter sauce.** Der weichgekochene Spargel wird abgetropft, in die mit Zitronensaft und Dottern gebundene Butter sauce gegeben, die man mit ein wenig Spargelsud aufgeköchelt und mit feingehacktem weißem Pfeffer gewürzt hat. Für diese Zubereitungsart kann der Spargel auch, nachdem er abgetropft ist, in 5 Zentimeter lange Stückerl geschnitten werden und es kann auch minderwertiger Spargel verwendet werden. — **Spargel sauce.** Man läßt acht Delagramm Butter in einer Kasserolle auf mäßig warmer Herdplatte zergehen und gibt 7 bis 8 Delagramm Mehl hinein, damit eine blasse, breiige Einbrenn entstehe. Diese untergießt man mit Wasser, in welchem der Spargel gekocht hat, verrührt dies zu einer glatten Sauce, fügt ein wenig Zitronensaft hinzu und läßt das Ganze aufkochen; zuletzt gibt man weichgekochenen, in 2 Zentimeter große Stücke geschnittenen Spargel in die Sauce. Der dünne

Suppen spargel läßt sich hierzu sehr gut gebrauchen. — **Spargel gemüse.** Gut gepuhter und dann klein zerschnittener Spargel wird in Salzwasser gekocht und gleichzeitig werden grüne Erbsen in Butter gedünstet. Dann macht man folgende Sauce: 3 Dotter werden mit 1 Sechzehntelliter Suppe, 5 Delagramm Butter und etwas Zitronensaft im Wasserbad unter fortwährendem Quirlen zu einer dicken Sauce verarbeitet und in diese die Spargelspitzen und die grünen Erbsen gegeben, worauf das Gericht warm als Beilage oder Vorspeise aufgetragen wird. — **Spargel mit holländischer Sauce.** Der Spargel wird gepuht, in Salzwasser weich gekocht und mit folgender holländischer Sauce aufgetragen: 1 Eßlöffel voll Mehl verrührt man ganz glatt mit doppelt so viel kaltem Wasser, rührt nach und nach 4 Dotter dazu und sprudelt diese Masse tüchtig ab. Nun sprudelt man 1 Achtelliter heiße Maggissuppe oder Rindsuppe (eventuell Spargelwasser, in dem ein Maggikwürfel aufgelöst wurde) hinzu, stellt das Ganze mit dem Gefäß in kochendes Wasser und sprudelt den Inhalt weiter, bis er recht dicklich wird. Dann gibt man nach und nach 6 Delagramm frische Butter, etwas feingehackten weißen Pfeffer, etwas Salz und zuletzt den geseihten Saft einer halben Zitrone dazu. — **Spargel, gebacken.** Der Spargel wird gepuht und so weit abge schnitten, als er genießbar ist. Dann wird der Spargel ge-

kocht, abgeseiht, jede Stange separat in Mehl, Ei und Brösel gewälzt und in Schmalz ausgebacken. — **Spargel, im Rohr gebraten.** Spargel wird in Salzwasser gekocht, gleichmäßig lang abge schnitten und in eine feuerfichere Form gegeben. Dann verquirlt man 2 Dotter, 1 Achtelliter Rahm, 2 Klar Schnee und Salz und gießt diese Mischung über den Spargel. Das Ganze wird dick mit Parmesan bestreut und im Rohr gebacken. — **Spinatomelette, mit Spargeln gefüllt.** Man kocht Spargelköpfe in Salzwasser weich und bindet sie mit Butter und Bröseln. Nun macht man folgende Omelette: 3 Dotter werden flammig abgetrieben, dann mengt man 1 Viertelliter Spinat gekochten, durchgedrückten, dick eingekochten, erkalteten Spinat dazu 3 Delagramm Mehl, etwas Salz und 3 Klar Schnee. Auf einer Omelettenpfanne erhitzt man nun 2 Delagramm Butter, legt die Masse darauf und bäckt das Ganze im Rohr, füllt es schnell mit den warmen Spargelspitzen und trägt, halb gebrochen, dick mit Parmesan bestreut, auf. — **Spargelpudding.** Spargel wird gepuht, in 2 Zm. lange Stücke geschnitten. Dann werden 7 Delagramm Butter abgetrieben, mit 4 Dottern, 3 Delagramm Mehl und 1 Viertelliter Milch und dem Schnee von den 4 Dottern vermischt. Nun gibt man die rohen Spargelstücke sowie rohe grüne Erbsen und geschnittene Champignons in diese Masse, füllt eine ausgeschmierte, ausgestaubte Form damit und läßt diese 2 Stunden in Dunst kochen. Das Gericht wird mit warmer Eiersauce aufgetragen. — **Spargelsalat.** Spargelspitzen werden gekocht und wenn sie erkaltet sind, mit Essig und Del angemacht oder mit Mayonnaise vermischt. — **Spargel als Gemüse.** Minderer Spargel wird in Salzwasser gekocht und klein geschnitten. Dann macht man eine Einbrenn, die man mit dem Spargelwasser aufgießt, gibt den Spargel hinein, schüttet Rahm dazu und bindet mit Dotter.

Weiters seien empfohlen Erdbeeren, die heuer unglaublich früh auf dem Markt zu finden sind und, was die Hauptsache, billiger als jedes Jahr. — **Erdbeer-Jam als Butterbroterjogh.** Man kocht zu 5 Kilogramm Erdbeeren 3 Kilogramm Kristallzucker mit 2 Liter Wasser bis zum langen Faden ein. Dann gibt man große feste Walderdbeeren hinein und kocht sie einmal auf, läßt sie über Nacht stehen, den nächsten Tag nimmt man die Erdbeeren heraus, kocht den Zucker ein wenig und läßt die Erdbeeren wieder aufkochen; man macht diese Prozedur dreimal, füllt dann die Erdbeeren mit dem Zucker in kleine Gläser, sterilisiert eine halbe Stunde und läßt sie im Dunst auskühlen.

Erdbeerenmarmelade. Man wiegt die Walderdbeeren, nachdem sie gewaschen sind und beträufelt sie mit Zitrone, dann nimmt man zu je 1 Kilogramm der Früchte 70 Delagramm Zucker und legt in eine irdene Kasserolle je eine Lage Zucker und eine Lage Erdbeeren. Diese Mischung läßt man über Nacht in der Kälte stehen. Am nächsten Tag stellt man die Fruchtmasse aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie dick ist. Man muß beim Kochen der Erdbeeren sehr darauf bedacht sein, daß sie sich nicht anlegen, weil sie sonst den Geschmack verlieren.

Kastanien bekommt man in getrocknetem Zustand sehr viel auf dem Markt. Empfohlen wird von anderer Seite ein „Kastanienpudding“. 4 Delagramm Butter mit 3 Dotter abgetrieben, 12 Delagramm gekochte getrocknete Kastanien, 8 Delagramm Zucker und Schnee. In Dunst kochen.

Kastanienkuch. Ein Viertelliter Kastanien kochen und durchpassieren, 1 Tafel Schokolade hineinreiben, mit 1 Viertelliter Milch aufkochen, mit 2 Eiern legieren, aufs Eis stellen, dazu Erdbeeren servieren. — Eine haltbare Sache ist auch Schweinsbratenaspik. Im Wasser gekocht so weich, bis sich die Stücke zerdrücken lassen, abseihen, in Wurzelwerk mit ein bißchen Essig ein paar Pfefferkörner einkochen lassen. Durch ein Tuch durchsieden lassen und mit Eiweiß klären. Das ist ein ausgezeichnetes Becheln für fleischlose Tage, ebenso Heringsalat mit Ei, Leberpudding, grüner Salat mit Ei, Würstgulasch wird genau wie Rindsgulasch gemacht, d. h. paprizierter Zwiebel mit Erdäpfel zusetzen und Extrawurst hineinschneiden.

Pariser wurstkörbchen. Pariserwurst geschnitten in heißem Fett gebraten (mit der Haut), formt sich zu Körbchen, die man mit Gemüse und Eierspeise füllt. Hoffentlich habe ich die Hausfrauen Sorgen ein bißchen erleichtert. C. P.