

Etwas für die Hausfrau.

Wildpret. — Schwämme. — Fisiolen. — Etwas von Stachelbeeren. — Gemüsespeisen. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Jetzt ist die Zeit des Wildprets gekommen, und Reh und Hirsch bereichern das Menu. Ab 1. August, heuer früher denn je, tritt auch der Hase in den Speisezettel, und mit dieser Abwechslung lassen sich ruhig die fleischlosen Tage erwarten.

Wild als Nahrungsmittel.

Neben Rind- und Schweinefleisch und Geflügel, spielt Wildpret eine nicht untergeordnete Rolle, d. h. sollte kein solche spielen. Es ist aber eigentümlich, daß es eine Menge Leute gibt, die von Wild nichts wissen wollen oder über Hasen und Rebhuhn nicht hinausgekommen. Das hat vielleicht seinen Grund darin, daß Wild sehr häufig nicht in völlig frischem Zustande zum Verkauf oder zur Verwendung gelangt, sondern erst in dem Zustande, den die „Feinschmecker“ als den richtigen anerkennen wollen — dem Zustande des „Milbelns“. Und diesen Wildgeschmack, der ja doch gar nicht der natürliche ist, können die wenigsten Menschen vertragen; daher auch die Scheu vieler vor dem Genuß von Wildpret. Im frischen Zustande ist aber Wildpret sehr zuträglich, ein leicht-

verdauliches und ungemein wertvolles Nahrungsmittel. Zugegeben mag werden, daß Hirsch (Edelhirsch), der knapp vor oder während der Brunnzeit erlegt ist, einen wenig angenehmen Beigeschmack hat. Er „bödet“. Das ist aber nur für den angeführten Zeitabschnitt geltend.

Hirschwildpret kann in den verschiedensten Formen zubereitet werden: Rasch gebraten, gedämpft, gedünstet, als Gulasch, Pfefferfleisch, Ragout, als Pörkelt und noch in anderer Weise, abgesehen von der Zubereitung auf dem Roste und am Spieß, für welche ja doch nur die wenigsten Haushaltungen eingerichtet sind. „Beuschel“ und Leber können in gleicher Art verwendet werden, wie die gleichen Organe vom Rind und Schwein, sind jedoch selten im Marktverkehr zu erreichen, da sie das sogenannte „Jägerrecht“ darstellen, auf das zumeist jener Jägerbeamte Anspruch erhebt, in dessen Schutzbezirk das betreffende Stück zur Strecke kommt. Bei Hirschwildpret wird selten eine Zubereitungsart in Anwendung gebracht, bei der auch die minderwertigeren Fleischteile zu voller Geltung kommen, in der Art des „Steirischen Schöpferschen“ in flarer Brühe mit reichlichem Wurzelwerk. Gulasch und Pörkelt von Hirschwildpret schmeckt ausgezeichnet, und auch hier können minderwertige Fleischteile (Hals, Schulter) zur Verwendung kommen.

Einer Wildgattung noch wird, trotzdem sie billig zu haben wäre und eine Menge Bereitungsarten zuläßt, viel zu wenig Beachtung geschenkt. Es ist dies unser Feldkaninchen. Man hat es wie Haushühner, bratet es „trocken“ wie den Hasen oder bereitet es wie Hasenjunge. Auch ist es als Gulasch oder Pörkelt zu verwenden, wie bei den gleichen Speisen. Ein außerordentlich schmackhaftes Gericht sind „Fleischlaibchen“ aus Kaninchenwildpret. Nachdem es von den Knochen sauber befreit ist, wird es mit etwas Speck durch die Maschine getrieben, mit feingehackter Zwiebel, Pfeffer, ein wenig Knoblauch, eine größere Prise Majoran und gehackter grüner Petersilie vermengt, und wie gewöhnliche Fleischlaibchen behandelt, am besten mit Speck gebraten. Zur Vermengung für das „Fleischbrat“ nimmt man sogenannten — durchwachsenen — Frühstücksspeck oder auch Schinkenspeck, wodurch sich der Wohlgeschmack des Gerichtes bedeutend erhöht. Wenn man es bekommen kann, so mengt man unter das Kaninchenwildpret richtiges „Lands-geselchtes“, aber nicht zu viel, etwa 20 Dekagramm zu einem Kilo-gramm Kaninchenfleisch. Es muß darauf geachtet werden, daß die Laibchen nicht gar zu rasch gebraten werden; sie sind sonst außen zu braun und innen nicht gar, langsam braten, damit der Kern nicht roh bleibt.

Fisiolen.

Wir sollen jetzt an die Konservierung von Fisiolen schreiten, aber die Preise sind derart hoch, daß daran nicht gedacht werden kann. Fisiolen kosten, man höre und staune, 80 Heller. Trotz aller Versprechungen und Beschwichtigungen können wir nicht an's Konservieren denken, wenn die Aenderung der Preise nicht erlangt wird. Statthalterei und Landesauschuß haben beschlossen, Fachlehrerinnen überall hinzuschicken, wo reichlich Gemüse vorhanden ist, um die kunstgerechte Konservierung zu lehren! Aber was nützt das Aufgebot von Fachlehrerinnen, wenn die Gemüse derartig viel kosten, daß an eine Konservierung nicht zu denken ist. Es muß eine Aenderung eintreten, bevor die schöne reiche Gemüsezeit vorüber ist.

R. v. M.

Neben Schwämme. Freitag war auf dem Raschmarkt großer Schwämmemarkt. Die Bäuerinnen, die in großen Körben Schwämme brachten, hatten um halb 9 Uhr früh den Preis mit Kronen 1.70 und 1.80 angesetzt. Da kamen einige Damen, die selbst 2 Kronen boten und dadurch schnellste der Preis sofort hinauf. Das Publikum hielt sich sehr darüber auf, aber der Erfolg war, daß die Meistbietende prachtvolle Schwämme erhielt, zuerst bedient wurde und die anderen Leute mit wurmstichiger Ware vorlieb nehmen mußten. Das sind Mißstände, die das Publikum selbst nicht dulden darf.

Stachelbeeren.

Es muß darauf hingewiesen werden, wie wichtig die Verwendung der Stachelbeeren ist. Der Genuß von rohen Stachelbeeren ist hauptsächlich wegen der biden Schale für sehr viele Menschen nur in geringem Umfange zuträglich, wie Prof. Doktor Karl Oppenheimer sagt; und aus diesem Grunde ist es sehr wahrscheinlich, daß auch bei ihnen, wie bei so vielem billigen Obst nur ein Teil überhaupt verwertet wird.

Umgekehrt führt die Verwendung der unreifen Stachelbeeren zum Schmoren oder Einmachen zu einem sehr wohl-schmeckenden und leicht bekömmlichen Produkt. Die Herstellung von Stachelbeerkompott oder Eingemachtem hat noch den weiteren Vorteil, daß man wegen des reichlichen Säuregehaltes relativ sehr große Zuckermengen darin unterbringen und ihnen damit einen erheblichen Nährwert verleihen kann. Wie bei allen Früchten kann die Art der Verwendung eine doppelte sein: man kann sie entweder frisch mit Zucker abkochen und als Kompott verwenden, sei es als Beilage zum Fleisch, oder, was besonders zu empfehlen ist, zu Mehlspeisen verschiedener Art, Eierkuchen usw. Eine vorzügliche Speise ist z. B. Reis mit Stachelbeeren besonders dann, wenn sie kalt aufgetischt wird. Andererseits sind die Stachelbeeren aber besonders leicht zur Dauerkonservierung geeignet, da man sie ohne jeden Zusatz trocken in Gläser oder Flaschen füllen und dann nach luftdichtem Verschluss in siedendem Wasser sterilisieren kann. Gerade diese einfache Herstellung von Konserven ist auch den minder-bemittelten möglich, so daß sie sich einen kleinen Vorrat für den Winter anlegen können. Die ausgiebige Konservierung von Stachelbeeren ist also einer der wichtigsten Akte, der in diesem Sommer so unbedingt notwendigen Verwendung aller verfügbaren Obstvor-räte im Interesse der Volksernährung.

Schwämme. Pilzlinge waren diese Woche sehr preiswert, Kilo Kr. 1.60 bis 1.80. Schwammespeisen sind sehr gesund.

Aktuelle Gemüsespeisen.

Grüne Schnittbohnen.

Am feinsten schmecken grüne Bohnen, wenn man sie, nachdem die Fäden von beiden Seiten abgezogen wurden, länglich schneidet, rasch durchwäscht und in einem Topf mit einem angemessenen Stück Butter unter öfterem Schütteln weich dämpft. Dann gießt man etwas gefalzene Fleischbrühe oder aus Rindsuppenwürfel bereitete Brühe dazu, verbidet das Gemüse mit Bröseln, fügt als Würze noch etwas gehackte grüne Petersilie dazu und läßt noch einmal aufkochen.