

Etwas für die Hausfrau.

Wildbraten. — Fruchtäfte. — Früchtenkomposition. — Wie billig man in Passau speist. — Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Heute ist der offizielle Termin zur Einverleibung des Gans in unser Küchenrepertoire und wir hoffen, daß dieser Braten ebenso wie Reh und Hirsch dem großen Publikum zugänglich bleiben wird. Nicht so wie es mit den Gänsen und dem Geflügel überhaupt war, daß durch den Bedarf der über große Mittel verfügenden Leute, die an fleischlosen Tagen das ganze Zuchtgeflügel verbrauchten, der Mittelstandshausfrau verschlossen blieb, da es einfach im Preis unerschwinglich wurde. Gerade die wohlstuitierten Leute können sich genau an die fleischlose und teure Gemüsekost halten. Es gibt tausenderlei feine Vorspeisen, Nach- und Zwischenpeisen, die Fleisch vollständig überflüssig machen. Hoffentlich wird der Gase durch die starke Nachfrage an Dienstagen und Freitagen seitens der bemittelten Häuser nicht verteuert werden. Es war ja nicht nur mit dem Geflügel, es war auch mit dem Schöpfenbraten dieselbe Sache. Wären die Gänse billiger, dann wäre es den Hausfrauen sehr zu empfehlen, jede Woche eine fette Gans zu kaufen, da das Fett der Gans eine gute Aushilfe wäre bei dem fürchterlichen Schweinefleischmangel, aber da dürfte, wie gesagt, an den fleischlosen Tagen keine so große Nachfrage nach Gänsen sein. Hoffen wir, daß die Verteuerung des Wildes nicht aus denselben Gründen erfolgt und es uns möglich gemacht wird, Wildkonserven für den Winter zu machen. Fleischlose Tage sei denn gleich mit Einhaltung der fleischlosen Kost für die größeren Häuser!

Speckbraten von Hirschwildpret.

Hirschwildpret läßt sich zur Bereitung in vielen Formen verwenden, es ist ausgiebig und gut. Besonders feht, wo das Rotwild schon feist zu werden beginnt, ist sein Fleisch von sehr gutem Geschmack, den man durch entsprechende Beigaben in geeigneter Weise abtönen kann. Ein nicht zu kleines Stück vom Hirschschlögell wird seiner Länge nach mit einem schmalen Schinkenmesser durchbohrt, die hiedurch entstandenen Löcher werden mit dem Stiel eines Kochlöffels erweitert und mit fingerdicken Speckstreifen durchzogen. Hierauf wird das Bratenstück mit Spagat fest zusammengeknüpft, und zwar in der Weise, wie dies bei gebratenem Rollschinken erfolgt. Die gesalzenen Speckstreifen können, wenn man seinen Geschmack liebt, mit Knoblauch leicht eingerieben werden, doch darf dies nicht in übertriebenem Maße erfolgen. Gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Steinpilze werden so dann nudelig geschnitten, Speckschnitten, Fleisch und Wurzelwerk in die Bratpfanne getan und bei nicht zu starkem Feuer unter sehr häufigem Begießen weich gedünstet. Ist das Fleisch so weit, so wird Saft und Wurzelwerk aus der Pfanne genommen und das Bratenstück bei jähem Feuer solange ziemlich trocken gebraten, daß es etwas Farbe bekommt. Mittlerweile wird das Wurzelwerk passiert und die so entstandene Sauce mit etwas Rahm aufgekocht. Das Fleisch in daumenstarke Scheiben geschnitten und auf der Anrichteschüssel mit der Sauce übergossen. Man kann bei der Bereitung der Speise auch etwas Zwiebel und Zitronenschale ver-

wenden, doch soll letztere nicht vorschnitten. Pfeffer gibt man in ganzen Körnern. Eine kleine Prise Majoran schadet dem Geschmack nicht. Als Beilage gibt man Reis oder Salzkartoffel. Beachten muß man, daß die Steinpilze erst in die Pfanne kommen dürfen, wenn etwa eine halbe Stunde auf das Garwerden des Wildfleischs geht.

R. G.

Da der Bierkonsum möglichst eingeschränkt werden soll, empfiehlt es sich für die heiße Jahreszeit, an erfrischende Getränke zu denken, die man sich selbst bereiten kann. Die Obstäfte sind unbedingt einzuschreiben, Obstäfte, die man sich selbst machen soll. Wenn man eine Fruchtmaschine hat, ist es eine Kleinigkeit, Obstäfte selbst zu bereiten. Ribisel, Himbeer und Weichsel, am besten ist aber Apfelsaft!

Fruchtsaftrezept.

Rohe Obst, man kann es auch einmal aufkochen lassen, wird durch die Fruchtmaschine getrieben und dreiviertel Kilogramm Zucker zu einem Kilogramm Saft gerechnet. Mit dem aufgelösten Zucker wird der Saft vermischt, in ein Tongefäß gegeben und eine halbe Stunde unter fleißigem Abschäumen gekocht. In Flaschen füllen, verbinden und zwanzig Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

Früchtenkomposition in Eis gekühlt.

Eine Früchtenkomposition in folgender Zusammenstellung gibt eine wunderbare Erfrischung ab. Himbeeren, wenn möglich auch Erdbeeren, Marillen, Pfirsiche, Ananasbirnen und Ribisel, sehr leicht überkochen, zudem, ins Eis stellen und kalt stürzen. Dazu Kates servieren.

In Passau bekommt man in einem allerersten Hotel folgende Speisefolge um Mk. 1.50, wie uns ein liebenswürdiger „glücklicher Leser“ schreibt:

Menu Mk. 1.50:

- Spargelsuppe.
- Zwei Forellen, Butter, Kartoffel.
- Kiernbraten, gemischter Salat.
- Eis.
- Abendessen Mk. 4.—:
- Kalbshaxe mit Gurkensalat.
- Herz am Rost.
- Ein Viertel Ente mit Salat.
- Vier Krügel Löwenbräu.
- Fünf Brot.

Warmer Schinken mit grünen Erbsen (man öre und staune!) 90 Pfennige!

Beefsteak mit Spiegelei: Mk. 1.20! Und eine Frühstück-Forelle mit Butter und Kartoffel 60 Pfennige.

Es wäre das beste, dort den Sommer zu verbringen und sich von allen hiesigen Lebensmittelpreisen zu — erholen!