

12./XII. 1915

Etwas für die Hausfrau.

Butterpreise in Amstetten. — Neue Rezepte für fleischlose Tage.
— Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Überall gibt es eine Höchstpreisansetzung, die erschwinglich ist, überall bemüht man sich, dem Lebensmittelwucher tatkräftig entgegenzutreten; selbst in Amstetten — das ist doch gewiß nicht weit von Wien — ist man energisch gegen die Fettwucherpreise aufgetreten. Seit voriger Woche kostet die Butter dort Kr. 5.20 als amtlich festgesetzter Höchstpreis! Nur wir Wiener Hausfrauen müssen mehr zahlen, um unsere „Allerhöchsten“ Preise klümmert sich niemand. Deshalb müssen wir an Sparrezepte denken, um wenigstens auf diese Art gut zu wirtschaften. Fleisch ist im Preise nicht gesunken und da wird es gut sein, Eierpeisen, solche aus Kastanien und aus Kartoffeln einzuschleiben. Eier hat man hoffentlich zur rechten Zeit in Garantol oder Wasserglas eingelegt und kann sie jetzt gebrauchen.

Rezepte für fleischlose Tage.

Rezepte von Frau S. K.

(Kastanienzuppe.) Die geschälten Früchte werden weich gekocht, ein paar schöne Kastanien in die Suppenterrine gelegt, die anderen passiert, kommen zu einem lichten, dünnen Eindrenn, werden mit etwas Knochenbrühe aufgegossen, gesalzen, gezuckert, gut verköcht und über die ganzen Kastanien anrichten; ein Schuß Wein oder ein Eigelb verfeinert sehr. Derselbe Vorschritt saucartig gehalten, kann zu Wildbret mit Preiselbeeren angewendet werden.

(Kastanien als Gemüse zu Rindfleisch.) Die Früchte werden nicht zu weich gekocht, daß sie nicht zerfallen, dazu kommt ein Stück

Fett. Nun werden die Kastanien leicht gestaubt, mit Suppe oder etwas Wein oder Trockenmilchwasser vergossen und gut verköcht lassen, nach Geschmack kann man auch etwas Zucker begeben.

(Kastanienpüree.) Passierte Kastanien mit etwas Milch und einem Stückchen Butter verrühren, in der Dose eines Erbäpfelpürees. Zucker oder Salz nach Erfordernis. Empfehlenswert zu Geflügel.

Dasselbe Püree, ziemlich dick, ohne Zucker, dient auch als Fülle für Hühner, Tauben u. dgl. Mit ganzen gekochten Früchten füllt man die Ente oder Gans und garniert den Braten damit.

(Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln.) Die Kartoffeln werden gerieben. Dann läßt man eine feingeschnittene Zwiebel in Butter dämpfen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und röstet darin geriebene Weißbrotkrumen gelb. Dies alles wird zu den Kartoffeln gegeben, ferner 2 Eier, Salz und etwas Majoran. Dann werden die Knödel in üblicher Weise geformt und fertig gemacht.

Weitere Rezepte für fleischlose Tage.

(Gefüllte Eier.) Man dämpft Kräuter mit Butter ab, treibt es durch ein Sieb und Salz, Pfeffer und Muskat dazu. Hart gekochte Eier schneidet man zur Hälfte durch, entfernt die Dotter, rührt sie zu dem Sauerampfer und füllt die leeren Eiweiß mit der Fülle. Die so gefüllten Eier setzt man mit der gefüllten Seite nach unten nebeneinander auf eine runde Schüssel und überschüttet sie mit etwas Fülle, die man vorher beiseite stellte und mit ein wenig Milch oder saurem Rahm verbünnte. Die fest angebedeckte Schüssel stellt man auf kochendes Wasser, wo sie so lange bleiben muß, bis die Eier gehörig warm sind.

(Eier in Sauerampfer.) Man läßt Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt einen bedeutenden Teil sehr fein geschnittenen Sauerampfer hinein und rührt es gut durcheinander. Hat es dann etwas abgedünstet, so läßt man es mit etwas Milchrahm, Salz und Gewürz aufkochen, gibt es sonach in die Eierspeischale und schlägt die Eier hinein. So läßt man sie aufkochen, bis sich das Eiweiß bindet, der Dotter aber weich bleibt und richtet es dann an.

(Eier-Salat.) Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und zierlich in die Salatiere gelegt. Zwei zerriebene Eidotter, ein Teelöffel voll Essig oder Zitronensaft, ein Teelöffel voll Senf, zwei Eßlöffel voll Del, eine halbe geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz und drei Eßlöffel voll saure Sahne werden gut durcheinandergerührt und über die Eier gegossen.

(Geschmorte Süßkartoffeln.) Süßkartoffeln werden in Scheiben zerschnitten, flach in die Kasserole gelegt, darüber eine Tasse Zucker, ein Eßlöffel Mehl, etwas in Wasser angerührt, Butter und eine Tasse Wasser. So wird das Ganze gar geschmort, die Pfanne manchmal geschüttelt. Dieses Gericht wird vielfach ebenso verwendet wie Kompott.