

Die Hausfrau im Kriege.

Schwedische Fische im gekühlten Zustand. — Sardellen und Klippfische. — Kriegszrepte ohne Milch, ohne Semmel und mit wenig Eier.

Nach Fleischersatz wird nun eifrigst Umschau gehalten. Die Wiener Hausfrauen lassen keine Anregung vorübergehen, die sie nicht mit Vergnügen aufgreifen. Rezepte werden ausprobiert, Kostproben veranstaltet, Ratschläge erteilt in langen Vorträgen, Erklärungen gegeben, wie man soweit energisch wird, um endlich den richtigen und billigen Fleischersatz zu finden!

Die Präsidentin der „Rohö“ Frau Helene Granitsch hat wieder einmal die nötige Energie aufgebracht und ist mit einem Schweden in Verbindung getreten, der als Vertreter einer großen Gesellschaft den Anschluß, den er bereits vor einigen Wochen in Berlin gefunden, auch hier sucht, um seine Landesprodukte einzuführen. Diese schwedische Gesellschaft hat einen Teil der argentinischen Kühlwaggons gekauft, die seinerzeit zur Beförderung des argentinischen Fleisches angeschafft wurden, und ist dadurch in die Lage versetzt, gekühlte Nordseefische — nicht gefrorene — uns zuzuführen. Die gekühlten Nordseefische haben den gefrorenen Fischen die völlige Geruchlosigkeit voraus, denn sie werden sofort eingekühlt. Da die Fische zu ungemein billigen Preisen abgegeben werden, können sie als Volksnahrungsmittel angesehen werden und sind uns deshalb hochwillkommen. Frau Granitsch hat eine große Bestellung gemacht und werden nach den ersten gelungenen Rezepten von der „Rohö“ große Kostproben veranstaltet werden. Die schwedische Gesellschaft sucht nach einem entsprechenden Kühlraum in Wien, um die Fische sofort nach ihrer Ankunft in Wien einlagern zu können. Sobald die Fische eintreffen, werden die Kostproben veranstaltet. Klippfische in getrocknetem Zustande werden in den ersten Waidtagen aus Norwegen kommen, um hier popularisiert zu werden. In Deutschland bilden sie bereits ein Volksnahrungsmittel. Ein außerordentlich guter und billiger Fisch ist die Adriasardelle. Auf dem Fischmarkt bekommt man bereits die Sardellen, die sehr gut gebraten oder gebacken schmecken. Man mischt zum Backen Del mit Kernseife zusammen. Diese Mischung ist sehr ausgiebig. Wie Frau Granitsch erzählt, wird sie für die „Rohö“ auch Butter, die viel billiger sein soll, aus Schweden beziehen sowie Käse und Bräute.

Und nun einige ganz neue Rezepte, gut ausprobiert, ohne Semmel, ohne Milch und mit wenig Eier! Die Rezepte sind von Frau Adele M. . . s.

(Zungenflederl.) Kalbs-, Rind- oder Schweinefleisch wird in gesalzenem Wasser weichgekocht, aus der Brühe genommen, ausgekühlt und nicht zu fein gehackt. In der Brühe werden die aus Kriegsmehl bereiteten Flederl gekocht. Nach dem Abseihen mit gehackter Lunge, etwas Fett, geröstetem Zwiebel, Salz und Pfeffer gemischt und heiß gemacht.

(Tascherln mit Erdäpfel und Topfen.) Geschchnittene gekochte Erdäpfel werden heiß zerdrückt, mit einem Stück Butter und Topfen, etwas geröstetem Zwiebel, Salz und Pfeffer nach Geschmack gut durchgerieben und ausgekühlt, auf nicht zu dünnem Nudelsteig mit großem Kraysenstecher runde Flecke ausgestochen und mit der Erdäpfelmasse gut gefüllt und halb-

mondsförmig überschlagen, die Ränder festgeklebt und in Salzwasser gekocht. Mit braunem Fett zu Tisch gegeben.

(Feines Teegebäck.) 1 Ei, 6 Delagramm Vanillezucker, 4 Delagramm zerlassene Butter gerührt oder geschlagen, bis die Masse dicklich ist. Dazu 18 Delagramm Erdäpfelmehl mit Kochlöffel zu weichem Teig verrührt, 1 Stunde im Weidling rasten lassen, ein halbes Päckchen Backpulver dazugeben und den Teig auf mit Mehl bestreutem Brett messerdiel ausgewalzt, in kleine Flecke ausgestochen, bestrichen und auf Blech in heißem Rohr gebacken. Aus dieser Masse werden zirka 50 Stück.

Semmelbröselersatz wird durch aufgegangenen Maisteig, der fingerdiel gebacken wird, hergestellt.