

Etwas für die Hausfrau.

Wien ohne Wildbret. — Viel Geflügel zum Kästen auf den Wiener Märkten. — Reispeisen.

Überall bekommt man Wildbret zu billigen Preisen, nur bei uns in Wien wird speziell Wild zur Rarität! In Brünn z. B. bekommt man einen schönen Hasen „mit Haut und Haar“ um 3 bis 3½ Kronen, bei uns in Wien kostet ein Hasenrücken 3 Kronen 50 Heller bis 4 Kronen! Und gerade die Wiener, die doch starke Abnehmer dieser Sorte Fleisch seit jeher waren, sind jetzt damit so schlecht daran. Die Herren Jagdbesitzer — und es gibt deren sehr viele — müssen eben gezwungen werden, ein bestimmtes Quantum Wild auch für Wien abzugeben, denn gerade wir dürfen in dieser Zeit des Fleisch- und Fettmangels nicht ohne Wild gelassen werden.

Bei einer Nachfrage nach Geflügel erzählt uns die Präsidentin der „Kohö“, Frau Hanns Freund-Markus, daß wohl alle Arten von Geflügel, zur Mast bestimmt, auf den Markt gebracht wird — aber mangels Futtermitteln zu Mastzwecken nicht auf gekauft werden kann. Das Geflügel, natürlich in erbärmlich magerem Zustande, muß deshalb geschlachtet werden. Wieso kommt es z. B., daß in Deutschland 500.000 Schweine aufgefüttert werden können, das Futter für die Mastung dieser Schweine — es ist Kukuruz — bei uns durchgeht und wir wieder einmal das Nachsehen haben?

Wir haben ja auch ein Fehlen der Preise des Kalbsfleisches zu verzeichnen gehabt und spüren im Detailverkauf absolut nichts davon! Wir wissen nur, daß die Reispreise noch immer sehr hoch sind, trotzdem waggonweise Reis nun von der Gemeinde verkauft wird, also niemals ein Reismangel existiert hat, da viele Reismassen immer hier waren. Es wird sich empfehlen, nun viele Reispeisen zu machen, hauptsächlich für Kinder. Reis läßt sich auch ohne Fett sehr schmackhaft mit Zucker und Zimmt bereiten.

(Reisuppe.) Man läßt Wurzelwerk, um 6 Heller Leber dunkelbraun anrösten, vergießt mit Wasser, salzt es, läßt es aufliegen und passiert durch ein Sieb. Ausgelöste Hammelknochen werden nebst gewaschenem Reis in die Brühe gegeben. Eine Stunde kochen lassen. Melanie Zed.

(Reisaufbau.) 15 Deka Reis waschen und abbrühen, in Milch weich kochen lassen. 8 Deka Butter mit 3 Dottern abtreiben, dazu 10 Deka Staubzucker und Zitronenschale. In diese Masse wird löffelweise der erkaltete Reis verrührt und 3 Schnee hineingeben, die Hälfte dieser Masse in eine Backschüssel gegeben, Apfelspalten daraufgelegt, der andere Reis wird nun darüber gegeben und dreiviertel Stunden im Rohr gebacken.

(Apfelreis.) Der Reis wird gewaschen, gebrüht und dann mit Wasser, etwas Butter und Salz langsam gar gekocht. Inzwischen hat man Apfelmus gekocht (man braucht es nicht durchzuseihen). Reis und Mus werden zusammengerührt. Man gibt die Speise mit brauner Butter oder mit Zucker und Zimmt zur Tafel. Nach Wunsch kann man auch Milchreis kochen und diesen mit Apfelmus vermischen, auch das Apfelpotpott neben dem Reis reichen.

Ein gutes und billiges Auskunftsmitel für fleischlose Tage ist Kalbsgebröse. Es wird entweder wie Kalbgulasch zubereitet oder in Salzwasser einen Tag früher weich gekocht. Man läßt es abtropfen, trocknet es gut ab, paniert es mit Semmelbröseln und bäckt es heraus. Schmeckt wie Brise. Preis 1 Krone 50 Heller.