

Einführung der „Tarhonya“ in Wien.

In den Wiener Mehl- und Brotfabrikfilialen wurde gestern angekündigt: „Verkauf von Tarhonya (ungarische Nationalmehl Speise). Kann wie jede andere Mehlspeise für Nudeln und Fleckerln zc. getocht werden. Kochrezept auf ungarische Art: Die Tarhonya wird heiß abgebrüht, dann mit etwas Fett geröstet. Sobald die Mehlspeise sich goldgelb färbt, wird selbe nach Geschmack mit Zwiebel und Paprika gedünstet und zu Fleischspeisen aller Art als Beilage verwendet.“ Als Preis der ungarischen Tarhonya, die ohne Brotmarken verkauft wird, sind 82 Heller per halbes Kilo festgesetzt.

Die Tarhonya wird in Ungarn aus Weizenmehl erzeugt und bildet ein namhaftes Volks- und Hausnahrungsmittel. Die Speise besteht aus runden Teigkugeln mit Eierzusatz und wird in ungarischen Städten und auf dem Lande im Hause selbst von den Mehlvorräten des betreffenden Zusassen hergestellt. Das Mehl wird mit Eierzusatz zu einem flüssigen Teige verarbeitet, der dann durch verschiedene Siebe „abgetropft“ wird. Die Teigstückchen werden hierauf auf einem weißen Tuche der Trocknung durch die Sonne überlassen — die „Tarhonyasaison“ ist der Sommer — und dann entweder zu Kugeln gedreht oder mit dem „Reibeisen“ zu „geriebenem Gerstel“ verschiedener Größe verarbeitet und sortiert.