

Bemerkungen über Resteverwertung.

In einem sparsam geführten Haushalt soll nur so viel gekocht werden, daß wenig oder gar keine Reste bleiben. Sind aber solche vorhanden, so müssen sie in irdenen Töpfen oder Porzellangeschirren kühl aufbewahrt und möglichst schnell verwendet werden. Leider herrscht gerade in der Verwertung der Reste in den einfachen Haushaltungen große Unkenntnis. Im günstigsten Falle bringt man sie aufgewärmt auf den Tisch; häufig werden sie auch unverwertet weggeworfen oder auf dem Lande allenfalls als Tierfutter verwendet. Aus Resten lassen sich aber sehr schmackhafte und billige Gerichte herstellen, weshalb es für die sparsame und denkende Hausfrau eine wichtige Aufgabe ist, sie gewissenhaft aufzuheben und richtig zu benützen.

Aus Fleischresten lassen sich, wenn sie gehackt oder durch die Maschine getrieben werden, Fleischkuchen, Plattenring, Fleischplätzchen, gefüllter Kohlkopf, Rohlwürstchen, Reismwürstchen, Fleischkrapferln, Schlickkrapferln, Fleischstrudel, Kartoffelpasteten usw. zubereiten oder auch Pfannkuchen füllen.

Soßenfleischreste geben eine wohlschmeckende Schüsselpastete.

Aus Resten von Geselechtem und Schinken werden die beliebten Schinkenfleckerln, Schinkenmakkaroni und der Schinkenauflauf hergestellt. Aber auch zu den meisten anderen Gerichten aus Fleischresten ist eine Beigabe von etwas Geselechtem oder Speck vorzüglich. Sind nicht genügend Reste für die in Aussicht genommene Speise vorhanden, so ergänze man sie durch etwas frisches Fleisch. Speisen, wie Plattenring, Fleischplätzchen, gefüllter Kohlkopf, Rohlwürstchen, gefüllte Kartoffeln, werden durch solche Mischung so saftig und wohlschmeckend, daß sie manch anderen, viel teureren Fleischgerichten vorzuziehen sind, was bei den heutigen Fleischpreisen sehr zu beachten ist.

Sehr kleine Fleischrestchen können durch einige Tage in einem kleinen Porzellantöpfchen, in das man etwas Essig, Lorbeerblatt und

Zwiebel gibt, zusammengespart und dann zu Fleischsalat oder Hackfleisch verbraucht werden. Man kann sie auch in Fleischsuppe legen und später Zwiebelfleisch oder Fleischmus daraus zubereiten. Braten- und Fischreste mit den kalten Soßen Nr. 165, 166, 167 und 168 ergeben eine feine Platte. Kleingeschnittene Fleisch- oder Wurstrestchen können zur Verbesserung von gebundenen Suppen, z. B. Kartoffelsuppen, Verwendung finden. Die Fleischreste dürfen aber auch nicht zu lange aufgespart werden, denn Fleisch, das in Fäulnis übergeht, führt zu schweren Vergiftungen.

Reste von Sterz, Schmarren, Pudding, Nockerln, Strudeln, Nudeln, Knödeln kann man zerkleinert lagenweise, wenn nötig, mit kleinen Fettstückchen in eine gut ausgefettete Kasserolle geben, zum Schluß mit Milch oder einigen in Milch verprudelten Eiern überschütten und $\frac{1}{2}$ Stunde ins heiße Rohr stellen. Man reicht diese Ausläufe mit Obstsoßen oder gibt frisches Obst, gedörnte, nicht zu weich gesottene Zwetschen und Apfel oder Weinbeeren zwischen die Masse. Zu nicht süßen, z. B. aus Knödeln hergestellten Resteaufsläufen eignen sich als Beigabe Salate oder süße Milch.

Reste von Pfannkuchen, Milchbrot, Semmeln, Kuchen und in Fett gebackenen Mehlspeisen schneidet man dünn auf, übergießt sie, wenn nötig, mit heißer Milch und verwendet sie gleichfalls zu Ausläufen.

Räsereste werden gerieben und zu Käsnudeln, Makkaroniauf-
lauf, Grießplätzchen und Reis verwendet.

Ist bei Verwendung von Eiern Eiweiß übrig geblieben, so können daraus Schneebufferln, Obstschaum, Eiweißkuchen oder Pfannkuchen bereitet werden. Ausläufe werden auch ohne Dotter, nur mit Eiweiß hergestellt, sehr gut.

Aus Gemüsereften bereitet man die Suppe Nr. 55, oder man verwendet sie zur Kartoffelsuppe.

Aus übrig gebliebenen Kartoffeln macht man Salat, geröstete Kartoffeln, Kartoffelnudeln, Pinzgauernudeln usw. Man muß sich jedoch hüten, Kartoffeln zu lange aufzuheben, da sie schnell verderben und leicht Vergiftungserscheinungen hervorrufen.

Reste, die nur aufgewärmt werden sollen, wie Suppe, Gemüse, sind in einem Porzellantöpfchen aufzubewahren, das kurz vor dem Gebrauch in heißes Wasser zu stellen ist.