

Rathaus - Korrespondenz

Herausgegeben vom Wiener Magistrat, Magistrats-Direktion - Pressestelle

Wien, I., Neues Rathaus, 1. Stock, Tür 8 a // Fernsprecher-Nr.: B 40-500, Klappe 013, 042 und 041

Für den Inhalt verantwortlich: Hans Riemer

21. Mai 1947

Blatt 573

Die Verwertung von Kabeljau

Über die zweckmäßige Verwertung von Kabeljau gibt das Marktamt der Stadt Wien einige Rezepte des Küchenchefs Franz Ruhn bekannt.

Kabeljau in Paradeis.

4-6 Portionen: 1 kg Kabeljau wird kurz kalt gewaschen, der Län e nach halbiert, von den Gräten ausgelöst, abgehäutet und in zweifingerbreite Portionen geschnitten. Die Fischstücke mit Salz etwas Pfeffer oder Paprike und ein paar Tropfen Essig einreiben und an der schönen Seite bemehlen. Mit der bemehlten Seite nach unten in 2 dkg gut erhitztes Fett legen, scharf anbraten und vom Fett heben. Im Bratenrückstand einen Eßlöffel gehackte Zwiebel oder Zwiebelschößlinge, bzw. Porree anrösten, mit 3 Eßlöffeln Paradeismark verrühren, mit einem Eßlöffel Mehl stauben, mit Wasser nach Bedarf zu dünner Sauce aufgießen und nach dem Aufkochen die Fischstücke mit der roh gebliebenen Unterseite nach unten einlegen. Das Ganze zugedeckt 15 Minuten langsam dünsten lassen. Beilage Erdäpfeln.

Kabeljau als Bröselfisch.

4-6 Portionen: 1 kg kalt gewaschenen Kabeljau samt Haut und Gräten in handbreite Stücke schneiden, in $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser einlegen, Schuß Essig und etwas grüne Petersilie beifügen und zugedeckt langsam 20 Minuten kochen. Hierauf abseihen und das reine Fischfleisch von Haut und Gräten auslösen. Zur Fertigstellung 2-3 Eßlöffel Semmelbröseln und einem Eßlöffel Fett braun rösten, salzen, das in Stückchen zerrissene Fischfleisch beifügen und unter Schwenken und Durchschaufeln gut erhitzen. Beilage grüner Salat.

Kabeljau-Erdäpfelsalat.

4 Portionen: $\frac{1}{2}$ kg kalt gewaschenen Kabeljau in handbreite Stücke zerschneiden, samt Haut und Gräten in $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser einlegen, Schuß Essig beifügen, 20 Minuten zugedeckt langsam kochen lassen, hernach abseihen und das reine Fischfleisch schön von Haut und Gräten ablösen. Nebenbei $\frac{1}{2}$ kg gekochte Erdäpfeln blättrig schneiden, mit Salz, Pfeffer oder Paprika, womöglich einem Eßlöffel gehackter Zwiebel, bzw. Porree oder ausgewachsenen Zwiebelröhren und dem klein zerpfückten Fischfleisch untermischen. Das Ganze mit gewässertem Essig zu einem mild-saurem Salat anmachen, mit etwas Zucker oder Süßstoff im Geschmack heben und eventuell mit verdünntem Paradeismark verbessern.

Kabeljau zu marinieren.

4-6 Portionen: 1 kg Kabeljau wird an der Hautseite mit steilgehaltenem Messer sauber geschabt, der Länge nach halbiert, von den Gräten ausgelöst und dann samt der Haut in zweifingerbreite Portionen geschnitten. Die Fischportionen werden an den Hautseiten mit je zwei kleinen Messereinschnitten versehen, hernach gut gesalzen, gepfeffert oder papriziert und mit ein paar Tropfen Essig eingerieben. Mit der bemehlten Hautseite nach unten in einen Eßlöffel gut erhitztes Öl oder Fett einlegen, scharf anbraten, hernach umdrehen und langsamer noch 15 Minuten fertig braten. Die Fischstücke werden sodann in eine Porzellanschüssel geordnet. Im Bratenrückstand röstet man einen Eßlöffel gehackte Zwiebel oder ausgewachsene Zwiebelschößlinge, bzw. Porree mit einer Kaffeelöffelspitze Zucker goldgelb, worauf man einen Kaffeelöffel/Paradeismark und Senf, das notwendige Salz, Essig und ein bißchen Zucker beifügt und mit Fischsud nach Bedarf zu einer mollig flüssigen Marinade aufgießt. Diese wird nach dem Aufkochen über die vorgebratenen Fische gegossen, die man 24-48 Stunden kalt stellt. Beilage Erdäpfel.

Kabeljau-Laibchen.

6 Portionen: $\frac{1}{2}$ kg samt Haut und Gräten weich gekochten Kabeljau auslösen, das reine Fleisch zusammen mit 1 kg gekochten Erdäpfeln faschieren, mit dem nötigen Salz, Prise Pfeffer oder Paprika, Majoran, wenn möglich etwas gehackter Petersilie oder

21. Mai 1947

"Rathaus-Korrespondenz"

Blatt 575

Zwiebel und 10-12 dkg gelindetem Maismehl (oder gewöhnlichem Kochmehl) recht innig verkneten, daraus daumendicke Laibchen formen, die in bodenbedeckt gut erhitztes Fett eingelegt und von beiden Seiten goldbraun gebraten werden. Beilage Paradeis-sauce oder grüner Salat.

Kabeljau vom Rost.

4-6 Portionen: 1 kg Kabeljau wird vom Rücken aus halbiert, von den Gräten befreit und von der Haut abgezogen. Das kurz kalt gewaschene reine Fleisch wird mit einem Tuch abgetrocknet und in zweifingerbreite Portionen geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer oder Paprika und ein paar Tropfen Essig einreibt und hierauf mit der schönen Seite in trockene Brösel taucht. Zur Fertigstellung legt man die Fische mit der Brösel-seite nach unten in einen Eßlöffel gut erhitztes Öl oder Fett und brätet sie flott goldbraun. Danach dreht man die Stücke um und brätet sie auf langsamer Hitze ungefähr 15-18 Minuten fertig, bis man mit einem Zahnstocher oder einer Nadel durch das Fleisch stechen kann ohne auf Widerstand zu stoßen. Beilage Erdäpfelsalat oder grüner Salat.

Kabeljau auf ungarische Art.

4-6 Portionen: 1 kg Kabeljau wird von Haut und Gräten ausgelöst, kurz kalt gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und in nußgroße Stückchen geschnitten, worauf man das Fleisch mit dem nötigen Salz und ein paar Tropfen Essig abmischt. In 4 dkg heißem Fett wird 1-2 Eßlöffel feingehackte Zwiebel, bzw. Porree oder ausgewachsene Zwiebelschößlinge gelb geröstet, dann mit einem glattgestrichenen Kaffeelöffel Paprika und einem Eßlöffel Paradeismark gewürzt, mit einem Eßlöffel Mehl gestaubt und mit Wasser nach Bedarf zu einer molligen Sauce aufgegossen. Nach dem Aufkochen werden die Fischstücke eingelegt und langsam 20 Minuten gedünstet. Beilage Erdäpfelnudeln.

Gehrte Redaktion!

=====

Am Schlusse der am Donnerstag, den 22. Mai, stattfindenden Gemeinderatssitzung wird der amtsführende Stadtrat für das Bauwesen Novy vor den Mitgliedern des Wiener Gemeinderates einen Vortrag über die in Vorbereitung befindliche Ausstellung "Wien baut auf" halten. Das Modell der Ausstellung wird in den Beratungszimmern des Präsidialbüros, 7. Stiege, I. Stock, aufgestellt sein. Um den Kommunalberichterstatern die Möglichkeit zu geben, diese Marquette der Ausstellung noch vor der Sitzung in Augenschein zu nehmen, wird um 16.30 Uhr eine Pressebesichtigung veranstaltet.

Aufruf von Seife und Waschmitteln

=====

Das Hauptwirtschaftsamt Wien ruft im Einvernehmen mit dem Landeswirtschaftsamt für Niederösterreich und das Burgenland folgende Abschnitte der Seifenkarten auf: E 4 der Seifenkarten M und N zum Bezug von 1 Stück Einheitsseife, W 4 der Seifenkarten S, M und N zum Bezug von 1 Normalpaket Waschpulver bzw. Ersatzwaschmittel.

Die Ausgabe erfolgt nach Maßgabe der Anlieferung. Ein Anspruch auf eine bestimmte Warenart für den Abschnitt W 4 besteht nicht.

Ausgabe von Saatkartoffelbezugscheinen an Ernteländler

=====

und Hausgartenbesitzer.

=====

Die Magistratsabteilung 53 (Siedlungs- und Kleingartenwesen) gibt Bezugsanweisungen für Saatkartoffeln an Nachzügler am Freitag, den 23. Mai, in der Zeit von 7 bis 17 Uhr, in Wien I., Deblhoffgasse 6, gegen Vorlage und Abstempelung der Ernteland-Ausweiskarten für 1947, der Ernteland-Evidenzkarte für 1947 oder des Grundbesitzbogens aus. Die aufgerufene Menge beträgt pro Ernteland oder Hausgarten drei Kilogramm.

Die ersten Absolventinnen der neuen Kindergärtnerinnenschule

In der Kindergärtnerinnenschule der Stadt Wien, auf der Sängervorstadt in Ottakring, verlässt in einigen Wochen der erste zweijährige Lehrgang die Anstalt. Aus diesem Anlass wurde heute nachmittag eine kleine Feier veranstaltet, die auch Bürgermeister General Dr. h. c. Körner und Stadtrat Afritsch besuchten. Der Direktor der Schule, Adolf Maticka, verlied seiner Freude über den Besuch des Bürgermeisters Ausdruck und gab in einer längeren Ansprache einen Überblick über die bisher geleistete Arbeit.

Bürgermeister Körner dankte den Schülerinnen für ihre Einladung und machte sie auf die grosse Aufgabe aufmerksam, die ihnen nunmehr in ihrem Berufe zufalle. Im Anschluss daran wurde eine kleine Ausstellung besichtigt, die eigene Arbeiten der Schülerinnen aus den verschiedensten Materialien zeigt.

Mutterlose Säuglinge brauchen Muttermilch

Mancher Säugling hat das Unglück bei der Geburt oder bald nachher seine Mutter zu verlieren. Mit ihr verliert er die für sein Alter wertvollste und für die körperliche Entwicklung wichtigste Nahrungsquelle.

Viele Mütter hingegen besitzen mehr Muttermilch als sie für ihr eigenes Kind benötigen. Ihr Milchreichtum bleibt jedoch ungenützt und versiegt schliesslich, während er den mutterlosen und manchen kranken Säuglingen Rettung bringen könnte. Die stillenden Mütter Wiens werden daher aufgefordert, überflüssige Muttermilch der Frauenmilch-Sammelstelle der Stadt Wien, Wien XVIII., Bastiongasse 36, Telephon A 26-0-53 zur Verfügung zu stellen. Die Milch wird von einer Schwester abgeholt. Die Spenderin erhält dafür nicht nur eine finanzielle Entschädigung sondern auch zusätzliche Lebensmittelkarten.