

Etwas für die Hausfrau.

Getreidemonopol. — Gemüsedörren. — Salate und Kartoffeln. —
Beantwortung unserer Fragen.

Nun endlich ist die Monopolisierung des Getreides durch-
gesetzt, die Regierung hat dem Konsumentenwillen Rechnung ge-
tragen, und alle beteiligten Kreise hoffen, in gemeinsamer, erfolg-
reicher Zusammenarbeit ein alle Teile befriedigendes Resultat
zu erzielen. Wie uns die Präsidentin der „Rohö“ Frau
Freund-Marlus mitteilt, werden die praktischen Gemüse-
dörkurse bereits im 18. Bezirk, Lazaristengasse 14, begonnen. Das
Gemüsedörren geschieht auf einem Dörreapparat in freier Luft. Die
Zubereitung ist folgende:

(Gemüsedörren.) In kochendes Wasser gibt man
eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze Natron, das geschnittene
Gemüse einmal leicht aufwallen läßt, nimmt es heraus und legt
es auf ein Sieb zum Abtropfen, dann kommt das Gemüse wieder
auf ein Tuch zum Abtropfen. Wenn dies geschehen ist, kommt
das Gemüse auf die Dörreplatte und wird bei offenem Fen-
ster getrocknet. An lustigem Ort aufbewahren.

Salat, der jetzt billig ist, kann sehr gut als Gemüse
zubereitet werden.

Jetzt wird es bald Zeit werden, an Gurkenspeisen zu
denken.

(Gurkensalat zum Aufbewahren.) Schöne,
nicht zu stark ausgewachsene, feste Gurken werden geschält und in
Scheiben geschnitten wie für Salat. Man salzt sie ein und drückt
sie nach mehreren Stunden gut aus, worauf man sie mit folgen-
den Zutaten in Einmachgläser schichtet: Pfefferkörner (weiße),
Kerlen ohne Köpfe, Lorbeerblätter; auf jedes Quartglas ein
Teelöffel Senfkörner wird oben auf gestreut und dann bester Wein-
essig aufgegossen bis fingerbreit vom Rand. Dieser Raum wird
mit feinem Öl aufgefüllt, das Glas wird zugeschraubt und an
kühlem Ort aufbewahrt. Auch Dillblätter und -körner können
zugefügt werden.

(Gurkensalat mit Rahm.) Wer den Gurkensalat
nicht mit Essig und Öl verträgt, wird ihn vielleicht ganz be-
kommlich finden, wenn die feingehobelten Gurkenscheiben ent-
weder mit fettem saurem Rahm vermischt werden oder mit
süßem Rahm, den man vorher mit etwas Zitronensäure und
Zucker vermischt. Zuletzt säubt man etwas feingestoßenen weißen
Pfeffer über den Salat.

(Salat von Rettich und Radieschen.) Ein
oder zwei Rettiche werden geschält, in feine Scheiben geschnitten
oder grob gerieben. Die Rettichscheiben werden leicht gesalzen,

nach einer halben Stunde gießt man das angesammelte Wasser
ab. Öl, weißen Pfeffer, etwas Essig dazu, schwenkt den Salat
gut durch und garniert ihn mit ganz kleinen Radieschen.

(Gurkensalat mit Senf [ungarische Art].) Man
verrührt zwei Löffel Senf mit drei Löffeln Öl, etwas Pfeffer und
Essig, gibt die geschälten, gehobelten und gesalzenen Gurken dazu,
mischt alles und läßt den Salat gut durchziehen.

(Essig Kartoffeln.) Kartoffeln mit Spinat, Kohl-
rüben, Kohl, Rüben oder Gurkenscheiben gemischt, besitzen in
diesen Mischungen großen Nährwert. Kochet Kartoffeln mit fri-
ischem Seefisch oder Heringen, Kartoffelknödel mit Rhabarber,
saure Kartoffeln mit Rettichen, Dillen- oder anderen Kräuter-
saucen. Man kann Kartoffeln zu sehr vielen schmackhaften, nahr-
haften und billigen Gerichten verwenden, auch wenn man an
Fleisch und Fett spart.

Aus Salzburg schickt man uns folgende Rezepte:

(Prinzeßkartoffeln.) Eine Form oder Schüssel
wird gut mit Butter ausgestrichen, dann füllt man sie lagenweise
mit frischgekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, fein ge-
würfeltem Hering, der vorher gut gewässert wurde, hartgekochten,
zerhackten Eiern. Ueber jede Lage Kartoffeln werden Butter-
flöckchen verteilt. Dann werden zwei Eidotter zerquirlt, Rahm
dazu gegeben, mit Salz und Pfeffer gewürzt und dies über die
Masse gegeben, deren oberste Lage aus Kartoffeln bestehen muß.
Man läßt die Speise 30 Minuten im Backofen baden. Sie muß
sehr saftig sein.

(Gefüllte Kartoffeln.) Sechs große Kartoffeln
schält man, schneidet ein Deckelchen oben ab und höhlt sie mäßig
aus, füllt sie mit Würstchen und legt den Deckel wieder darauf.
Nun tut man Butter oder Fett und feingeschnittene Zwiebel in
eine Kasserolle, setzt die Kartoffeln neben einander hinein, läßt
sie anbraten, bedeckt sie dann mit Fleischbrühe oder Bratensauce
und läßt sie fest zugebedeckt weichdämpfen.

(Semmelbröselersatz.) Ein halbes Kilogramm
gemischtes Mehl mit 6 Heller Germ, ein halber Liter Milch und
Wasser gemischt und gesalzen aufgehen lassen, in zwei Teilen
backen und im getrockneten Zustande reiben.

Frau Frae...l schreibt uns liebenswürdigerweise
folgende Rezepte:

Kirschsuppe.

Ein Liter süße Kirschen und $\frac{1}{2}$ Liter Ribisel, oder ein
Liter Weicheln mit $\frac{1}{2}$ Liter süße Kirschen werden entstielt, ge-
waschen und mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zugestellt, so, daß das Wasser über
der Frucht steht. Bis das Obst weich ist, wird es passiert und noch
einmal ausgekocht. 3 Dotter in ein wenig kaltem Wasser quirlen,
dazu eine Messerspitze Mehl. Im Momente des Aufkochens kommt
dies in die Suppe geschüttet, worauf man die Suppe vom Feuer
wegnimmt. Dann stellt man die Suppe über Nacht auf's Eis.
Am nächsten Tag macht man von den 3 Eierklar Schneederln,
sticht sie löffelweise in die Suppe und gibt sie recht kalt zu Tisch.

Gries-Torte.

1 Löffel Butter flaumig abreiben, 4 Dotter, 14 Deka
Zucker. Dies rührt man bis es dicklich wird und gibt 10 Deka
Gries daran und das läßt man 20 Minuten stehen. Dann kommt
der Schnee von 4 Eiern dazu und das Ganze wird in der Torten-
form ausgebacken.