

Wo wächst in Wien Gemüse umsonst?

Eine Hausfrau schreibt uns: „Weil noch immer ein Pilsgramm Spinat, das auch schon 2 Kronen gekostet hat, 1½ Kronen kostet, soll doch daran erinnert werden, daß wir hier in Wien bei jedem Spaziergang in den Prater einen Spinaterjak umsonst, reichlich und zu jedermanns — genau gesagt zu jeder Frau — Verfügung finden. Ich meine die jungen Brennesseln, die man mit den behandschuhten Händen pflückt, um dann beim Waschen der Blätter einen Kochlöffel zu benützen, damit man sich nicht die Hände verbrennt. Herriichtung ganz wie beim wirklichen Spinat. Sehr gut schmeckt die Brennesselstraube. Die Blätter werden frisch abgeschnitten, mit einem nassen Tuch abgewischt und in Pfannkuchenteig oder Branbleig mit Butter oder Rindschmalz gebacken. Zu einer sehr bekömmlichen Nesselsuppe nimmt man vier Laffen junger Nesselblätter, wäscht sie sauber, Kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich und tropft sie auf einem Sieb an. Ferner werden vier Eßlöffel voll Mehl gelblich geröstet, die Brennesseln leicht ausgedrückt, dazu gerührt und unter Umrühren 8 Laffen Wasser dazu gefüllt. Nun läßt man das Ganze gut durchkochen, treibt es durch ein Sieb, macht es mit Ei feinig und richtet es über geröstetem Brot und Semmelfrüden an. Probieren geht über Lamentieren! Versuchen kann man es ja...“

M. L.