

21. II. 1915.

Unsere Küche zur Kriegszeit.

Einige neue Ratschläge.

Von Frau Josefina Türl, der Verfasserin
des Jubiläums-Kochbuches

Nicht wenige der jetzt mancherorts veröffentlichten Rezepte haben den Fehler, daß sie kostspielige Beigaben beanspruchen, die nun wirklich jetzt teuer kommen. Die nachfolgenden Ratschläge verfolgen den Zweck, unserer Bevölkerung nicht nur einige Fingerzeige für die besondere Verwendung von Gerstenmehl und Mais zu geben, sondern auch teure Zutaten und ferner auch Zeit, Feuerungsmaterial und Fett zu ersparen.

Dabei wird man finden, daß diese Speisen nicht weniger schmackhaft als billig sind. Die Kochkunst hängt ja nicht von dem Reichtum des Verwendeten ab, der Geschmack bindet sich vielmehr immer an einfache Stoffe und so kann auch die Hausfrau, die aufs Äußerste sparen will, mit einfachen Mitteln sehr Gutes zustande bringen. Die nachstehenden einfachen Ratschläge sind alle praktisch durchgeprobt und bewährt.

Klare Zwiebelsuppe (zwei Teller voll): $\frac{1}{2}$ Liter Wasser; eine Prise Salz wird zum Kochen gebracht, in Fett läßt man feingeringelte Zwiebel dunkelgelb anlaufen, gießt das kochende Wasser unter Rühren darüber und richtet die Suppe über aufgeschnittenes Brot an.

Gebundene Käsesuppe (aus Gerstenmehl). Etwas Fett läßt man heiß werden, rührt so viel Gerstenmehl ein, daß ein minder dicker Brei daraus wird und röstet ihn goldig, überzieht ihn mit heißem Wasser und läßt dies gut verkochen, indem man fortwährend umrührt. Nun gibt man so viel geriebenen Halbelementalkäse nach und nach dazu, bis die Suppe den Geschmack stark angenommen hat, läßt sie noch zugedeckt zehn Minuten langsam verkochen, sieht sie durch und richtet an.

Gebundene Milchsuppe aus Gerstenmehl (Süß oder gepfeffert): Nußgroß Schmalz läßt man heiß werden, gibt einen Eßlöffel Gerstenmehl hinein und röstet diese Einbrenne langsam bis zur goldbraunen Farbe, vergießt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter gekochter warmer Milch, verrührt sie gut bis zum Dickwerden, verrührt dann noch $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser, gibt das nötige Salz und läßt die Suppe noch

10 Minuten verkochen. Nun gibt man eine Messerspitze gestochenen Pfeffer dazu und richtet diese Suppe über aufgeschnittenes Brot an. Will man die Suppe ohne Pfeffer, so gibt man einige Stück Würfelzucker.

Suppenmehlspeise aus Gerstenmehl (Zeitdauer $\frac{1}{2}$ Stunde.) Man kann Nudeln, Flederln und Reibgerstel bereiten: In einen kleinen Weidling gibt man 8 Eßlöffel Gerstenmehl, 1 Ei, etwas Salz, verarbeitet und knetet daraus mit einem Blechlöffel, anfangs mit der Spitze und später mit dem Rücken, des Löffels einen glatten, kernig geschmeidigen Teig, bis er sich zusammenformt, legt ihn auf ein Mehlspeisbrett, wirft ihn mit dem rechten Handballen zu einem Leibchen und wälkt ihn dann leicht mit dem Rollholz (ohne Mehl zu streuen) sehr dünn aus, schneidet etwas später feine Nudeln und viereckige kleine Flederl daraus und läßt sie auf einem Sieb gut trocknen. Grobe Nudeln werden ebenso gemacht, nur dicker ausgewälkt und geschnitten. Reibgerstelteig läßt man etwas abtrocknen, worauf man diesen auf dem Reibeisen reibt und am Brett ausgestreut trocknen läßt. Man nimmt von diesem Gerstel nach Bedarf, gibt es in kochendes Salzwasser oder Suppe und läßt es, mit dem Kochlöffel rührend, einige Minuten kochen. Auszubewahrende Suppenmehlspeisen müssen dann natürlich länger kochen.

Brandteigdallen aus Gerstenmehl (ohne Ei, ohne Germ, ohne Butter und ohne Zucker; Zeitdauer: $\frac{3}{4}$ Stunden.) In $\frac{1}{4}$ Liter kochende Milch rührt man nach und nach 8 Eßlöffel ($\frac{1}{2}$ Liter) Gerstenmehl hinein, salzt und knetet diesen ziemlich trockenen, festen Teig mit einem blechnen Eßlöffel, teils mit der Spitze, teils mit dem Rücken des Löffels zu einem glänzenden, geschmeidigen Teig, bis er erkaltet. Ein Kaffeelöffel Gerstenmehl wird auf das Brett gestreut, der Teig darauf gelegt und mit dem Rollholz leicht, fingerdick ausgerollt, Krapseln (in Weinglasgröße) mit einem Ausstecher ausgestochen, in eine befettete Kasserolle gelegt und, bei ziemlicher Hitze am Herd, gut ausgebacken. Sie sollen schön goldigbraun gebacken sein, mit Zucker und Zimmt bestreuen und gleich auftragen. Der Jahreszeit gemäß, kann man diese Dallen nach Belieben oben mit Marmelade bestreichen oder als Beilage zu Wildpret usw. geben.

Maismehlkügel mit geriebenen Erbsen (Zeitdauer $\frac{3}{4}$ Stunden.) 3 mittelgroße, tag zuvor gekochte Erbsen, werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, in einen Weidling gegeben, gesalzen, mit der Hälfte eines $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl (das für 3 Eßlöffel) und einem nußgroßen Stück Schmalz mit dem Rücken eines Blechlöffels gut durchgeknetet, indem man den Löffel wie beim Passieren immer wieder niederdrückt, bis die Masse glatt und geschmeidig zusammenhält, dann schneidet man 8 Stücke, formt Kügel, gibt sie in $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser, läßt sie zugedeckt 5 Minuten kochen, und noch 10 Minuten in Dunst stehen, dann nimmt man die Kügel mit durchlochem Schöpfer heraus, gibt sie in beliebige Suppe oder trägt sie mit geriebenem Käse und etwas heißem Fett übergossen sofort auf, da Kartoffel bekanntlich durch längeres Stehen hart werden.

Maisplinsen (süß, 6 bis 8 Stück, Zeitdauer $\frac{3}{4}$ Stunde.) Ein kleines Ei wird in einer Schüssel mit einer Prise Salz, 3 Eßlöffel Maismehl, 5 Eßlöffel Milch, einem Kaffeelöffel Zucker mit dem Blechlöffel sehr glatt verrührt. Ein Backblech wird mit etwas zerlassenen Fett begossen, auf den Herd gestellt und nun werden mit dem Löffel handflächengroße Plinsen ausgegossen, die man auf beiden Seiten schnell goldig backt, auf eine erwärmte Schüssel legt, die Oberfläche mit Zucker und Zimt bestreut und gleich aufträgt. Diese Plinsen werden nicht wie Fridatten eingerollt. Man kann diese Mehlspeise mit Marillensauce bestreichen.

Fridattennudeln aus Maismehl (als Beilage zu Braten, Zeitdauer $\frac{3}{4}$ Stunde.) 1 Ei, 1 Eßlöffel Maismehl, 1 Eßlöffel Maisgries, eine Prise Salz, 8 Eßlöffel Milch und 2 Eßlöffel geriebener Halbelementalkäse wird, wie bei Maismehlspeisen angegeben, verarbeitet. Dann gießt man auf die befettete Ofenplatte dünne Fridatten und backt sie rasch nacheinander goldig aus, wickelt mehrere Fridatten zu einer Rolle und schneidet aus dieser Nudeln, die man warm aufträgt.