

7. III. 1915.

Unsere Küche zur Kriegszeit.

Von Josefina Türk,
Verfasserin des Jubiläumstochbuches.

Da die bisher in der „Reichspost“ veröffentlichten Ratschläge für unsere Küche zur Kriegszeit viel Beifall gefunden haben, so glaube ich mit Erfolg noch einige Rezepte bieten zu dürfen, die namentlich auf die Verwendung der unseren Hausfrauen nicht so geläufigen Mehlsorten hinweisen. Man muß schon bei einigen Versuchen merken, wie Treffliches und Billiges sich namentlich aus Maismehl herstellen läßt und wie uns bisher vielfach nur Unkenntnis und Vorurteil von der Verwendung abhielt.

Kraftsuppe. (Reisgerstl als Ersatz für Reis.) In Scheiben geschnittene rote Zwiebel, wenig gelbe Rübe und Petersilienwurzel, ein größeres Stück Seller, Port, ein ziemlich großes Stück hartes Brot, ein Sträußchen Petersilie (oder Sellergrün), 1 Eßlöffel Paradeis und eine gereinigte Käserinde gibt man in einen Fleischtopf, gießt 1 Liter frisches Wasser darüber, salzt ein wenig, bringt dies langsam zum Kochen und kocht dies ziemlich lange weich. Man läßt dann die Suppe etwas abkochen und kocht geriebenes Gerstl (welches man mit sehr wenig Fett goldig geröstet) in die abgeseibte Suppe ein. Sobald das Gerstl nach oben schwimmt, richtet man an. Reisgerstl wird aus Gerstenmehl zubereitet wie angegeben.

Stopsuppe mit Erdäpfel und Maismehl. 6 Dekagramm Topfen, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Maismehl rührt man mit etwas frischem Wasser fein ab und kocht dies unter fortwährendem Sprudeln in $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser ein. 2 mittelgroße in der Schale gekochte Erdäpfel schneidet man in vier Teile, gibt sie in die kochende Suppe und richtet nach dem Abschmecken gleich an. Man kann diese Suppe statt mit Topfen und Rahm auch mit saurer Milch zubereiten.

Maigriechschmarrn (ohne Milch und ohne Ei; Zeitdauer 30 Minuten). Schmeckt wie Griechschmarrn und kann zu Käsesuppen, grünen Fisiolengemüse oder Schwämmesaucen als Fleischersatz gegessen werden. Oder man trinkt dazu (gekochte) kalte Magermilch; diese ist zwar vollständig entfettet, enthält aber ihren vollen Eiweißgehalt. In eine Pfanne gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Maigries, übergießt ihn sofort mit sprudelheißem (etwas gesalzenem) Wasser (das Wasser darf vor dem Vergießen nur einmal tüchtig aufwallen), rührt mit dem Blechlöffel tüchtig um, damit das Wasser sofort eindringt und vollständig verdampft, der Maigries quillt schnell auf und formt sich zu Brocken. Dann gibt man diese Masse in eine zweite Kasserolle, in der siedendheißes Fett (2 Eßlöffel) ist, und röstet den Schmarrn unter fortwährendem Umrühren rammelig aus. Maigries schlingt weniger fest, als Maismehl.

Kalter, gestürzter Maismehlaufauf. (Zeitdauer eine halbe Stunde.) Bevor man einen halben Liter Milch zum Kochen aufstellt, rührt man mit einigen Löffeln kalter Milch ein Achtelliter Maismehl, ein Ei, etwas Salz und fünf bis sechs Stück Würfelzucker (aufgelöst oder zerdrückt) zu einer glatten Masse. Unterdessen bringt man die

Milch zum Kochen, rührt die Teigmasse glatt ein, zieht es dann vom Feuer, rührt noch tüchtig fort, gibt dann etwas feingeschnittene Orangenschale, ebenso Vanille und 3 Kaffeelöffel Rum, vermischt dies noch gut und füllt diesen Auflauf in eine mit kaltem Wasser ausgespülte tiefe Schüssel, stellt ihn einige Stunden an kaltem Ort und stürzt ihn vor dem Auftragen aus.

Gebäckener Käseauflauf aus Kriegsbrotweckerl (Zeitdauer $\frac{1}{2}$ Stunde). Hart gewordene Weckerl, 4 bis 5 Stück, werden in heißem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und in genügend zerlaufenem Fett am Herd glatt verrührt, dann gibt man 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 6 Dekagramm geriebenen Käse, das noch nötige Salz, eine kleine Messerspitze Pfeffer oder Paprika daran, verrührt alles gut, gibt die Masse in eine Backschüssel und backt diese Speise in mittelheißer Röhre. Wird gleich aufgetragen.

Erdäpfelgermeig für Strudel mit Gerstenmehl. Zeitdauer $\frac{1}{2}$ Stunden. Drei mittelgroße Erdäpfel werden gekocht, heiß geschält und erkaltet am Reibeisen gerieben, in einen Weidling gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter Gerstenmehl dazu, 1 Ei, etwas Salz, 5 Dekagramm zerlassenes Fett, sowie 2 Dekagramm Germ (in etwas lauer Milch gut aufgelöst) und arbeitet alles zu einem butterteigartigen festen Teig, indem man ihn mit dem Rücken des Kochlöffels tüchtig abschlägt (das Luft einbringt) und zum Aufgehen an warmen Ort stellt. Dann nimmt man den Teig auf das bemehlte Brett, wälkt ihn kleinfingerdick aus, tropft etwas Fett darüber, streut geröstete Brösel und rollt ihn gut zusammen.

Nun dreht man den Strudel schneckenförmig, legt das besetzte Backblech (oder Kasserolle) darüber und kehrt um, daß der Strudel auf dem Backblech liegt. Nun läßt man ihn nochmals aufgehen, schiebt ihn in die sehr heiße Röhre und backt den Strudel goldbraun.

Zur Obzeit kann man diesen Strudel mit Kirschen, Äpfeln, Birnen, Zwetschken und dergleichen füllen. Statt Mandeln kann man Aschantinüsse verwenden, die sehr eiweißreich sind.