

13. / II. 1915.

Kriegskost.**Kochrezepte aus dem Wiener Rathaus.**

Im Rathaus zählt man nun einen ganz neuen Zweig der Gemeindeverwaltung: Die Fürsorge für die Küche des Familienhaushaltes. Schon vor einiger Zeit hat Bgm. Dr. Weiskirchner, dessen rastlose Tätigkeit auf den Gebieten der Lebensmittellieferung allseits dankbar gewürdigt wird, Kochrezepte auf den Straßenbahnfahrkarten veröffentlichen lassen, um Hunderttausenden rasch eine gute und billige Kriegskost zu empfehlen. Heute sendet man uns aus dem Rathaus, von der Frauenhilfsaktion, Zentralstelle Rathaus verfaßtes, gar ein kleines Kochbuch mit Rezepten für Suppen, Fleischersahnspeisen, Seefische, Mehlspeisen. Alle Anerkennung —, das nennt man praktische Arbeit! Die Wiener Hausfrauen werden erfreut sein, wenn ihnen nun sozusagen eine amtliche Hilfe in der Lösung der heiklen Frage wird: Wie spare ich? Wie schalte ich ohne Schädigung der Stimmung des Herrn Gemahls Fasttage ein und spare im Fleischgebrauch, der ein bißchen zu teuer kommt? Und wie löse ich die besonders schwierige Mehlsfrage, und koche mit Maismehl einen „Kriegsschmarren“, einen siegreichen Kriegsschmarren, der sich den Beifall erobert? Nicht daß sich der Gast mit Grausen wende, wie es irgendwo heißt . . .

Es ist gute, billige und nährhafte Kost, welche das heute erschienene kleine Kochbuch empfiehlt, für den bürgerlichen und Arbeiterhaushalt bestimmt. Das Hauptgewicht ist in sehr trefflicher Weise auf die Vereitung von Mehlspeisen gelegt, weil eben in vielen Familien ein Einschränken des Fleischgenusses notwendig wurde. Aus diesem Grunde sind auch einige Fleischersahnspeisenrezepte angegeben. Und nun lassen wir einige Rezepte folgen:

Mehlspeisen.

Gerstenknödel (6 Personen). Gerstenmehl, Salz, Mohn, Zucker, Fett. Von Gerstenmehl, Wasser, Salz wird ein recht fester Teig gemacht. Auf dem Mehlspeisbrett runde Knödel geformt, in kochendem Wasser gargekocht, herausgenommen, mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerrissen, mit gestoßenem Mohn und Zucker oder Topfen bestreut, heißem Fett oder Butter übergossen.

Erdäpfelguglhupf. (6 Personen.) 6 Eier, 20 Delagramm Zucker, 10 Delagramm Erdäpfelmehl. Man treibt 6 Dotter eine halbe Stunde flaumig ab, 20 Delagramm gestoßenen Zucker lössweise darunterrühren, 10 Delagramm Erdäpfelmehl, zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß dazugeben. Das Becken gut schmieren, mit Brösel bestreuen und langsam backen.

Lebkuchen. (6 Personen.) 10 Delagramm Gerstenmehl, 10 Delagramm Rohrzucker, 4 Delagramm Honig, 1 Ei, Zitronenschale von einer halben Zitrone, Zimt, Neugewürz, Nelken, Speisefoda. Alles wird zusammengelnetet, fingerdick gewalzt und in Kartenform geschnitten, rasch in heißer Öhre gebacken, Blech mit Wachs bestrichen, Mandeln oben aufgelegt.

Kriegsschmarren von Maismehl (Kosten etwa 1 Krone für 6 Personen) $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch oder $\frac{1}{2}$ Liter Vollmilch und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eier, 30 Delagramm Maismehl, Salz, von $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und Schale, 8 Delagramm Rosinen, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 10 Delagramm Fett oder Butter, Vanillezucker. Die Milch wird mit den Eiern, dem Mehl, Salz, Zitronensaft, Schale und Zucker gut versprudelt; zum Schlusse rührt man Rosinen und Backpulver ein, läßt das Fett in einer Pfanne oder Kasserolle zerlaufen, schüttet die Masse ein und stellt sie ins heiße Rohr und behandelt sie weiter wie Schmarren. Beim Servieren streut man Vanillezucker darauf.

Maismehlkuchen (für 6 Personen). 30 Delagramm Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch, 5 bis 10 Delagramm Butter.