

Kriegskochbücher.

Eigentlich sollte man recht mißtrauisch werden über die Flut von Rezepten und guten Ratschlägen, die einem täglich ins Haus fliegen. Die vielen Eier, die oft zu einem Maistuchen vergeschlagen werden, bekommt man gerade um eine halbe Krone — die Billigkeit ist deshalb nicht ganz so sonnenklar, als viele der gewiß sehr klugen Ratgeberinnen wohl meinen. Wir brauchen aber gute und billige Rezepte, die von nicht reichen Familien in den Speisezetteln aufgenommen werden können und gleichzeitig auch verwöhnten Gaumen munden. Wir brauchen vor allem — ein Hausbrotrezept, damit die Abhängigkeit ein Ende hat. Die Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs hat Contessa Rosa Maria aufgefordert, ein gutes Kriegskochbuch zusammenzustellen, und die Dame hat sich dieses Auftrages glänzend erledigt. Das Buch ist in Miniaturausgabe ab 1. April im Selbstverlage der „Kohö“, 1. Bezirk, Nibelungengasse 7, zu haben. Das Büchlein führt sich mit einem Motto von Anna Pappritz sehr gut ein:

„Wir halten durch, spricht, von Feinden umstellt, der Krieger im Feld.“

Wir halten durch, denkt, von Sorgen verzehrt, die Mutter am Herd.“

Elvira Kott leitet dann durch ein kleines Vorwort: „Die Küche rettet das Vaterland“ das Büchlein ein. Sie zitiert damit

einen Ausspruch Fried. Naumanns und predigt äußerste Sparsamkeit mit den vorhandenen Lebensmitteln. Dann fährt sie fort:

„Vom Standpunkte der Praxis und wirklichen Billigkeit sind die nachfolgenden Rezepte diktiert und werden daher auch gewiß die verdiente Beachtung und Verwertung finden. Möge dies Büchlein allen Hausfrauen nützen und mögen sie alle die uns durch den Krieg zur Pflicht gewordene Sparsamkeit nicht als Last und bittere Notwendigkeit empfinden, sondern dieselbe stolz und freudig als Opfer auf dem Altar des Vaterlandes niederlegen.“

Das erste Rezept ist, endlich ein Kriegsbrot im Hause zu bereiten. Aus 2 Delagramm Gerin mit Gerstenmehl ein Dampf machen, gut aufgehen lassen, ein halbes Kilogramm gekochte, geschälte Erdäpfel passieren, heiß mit einem halben Kilogramm Maismehl und einem halben Kilogramm Mischmehl vermengen, Salz und Kümmel dazugeben und mit dem Dampf nebst der nötigen Menge Wasser gut durchkneten. Einen Becken formen, aufgehen lassen, dann auf ein vorher erhitztes Blech geben und eine Stunde backen.

Die Kriegsküche bevorzugt mehlfreie oder mehlarme süße Speisen, spart Butter und Fett und gibt reichliches Obstmus den Kindern, verwendet nur Mischmehl und bevorzugt Maismehl, wendet sich mehr als bisher der Fischnahrung zu, die vernünftig zubereitet, ein vollständiger Ersatz der Fleischnahrung ist.

Suppen soll man jetzt, wo es nötig ist, mit den vorhandenen Lebensmitteln äußerst sparsam umzugehen, möglichst einfach bereiten. — Sehr empfehlenswert ist folgende Methode: Fleischsuppen kocht man am besten, indem man Fleisch und Gemüse zusammen kocht. Bei dieser Bereitungsart wird Zeit, Fett und Heizmaterial erspart. Besonders wohlschmeckend sind solche Suppen aus Hülsenfrüchten, z. B. Bohnen, Graupen oder Erbsen.

Es werden dann viele Suppen und Fischsorten empfohlen.

(Frittaten.) Ein achte Liter Milch, ein Ei, 4 Delagramm Gerstenmehl, etwas Salz werden zu einem dünnflüssigen Teig gut verquirlt, aus dem man Frittaten bäckt. Sophie Rachob.

(Mürber Apfelstrudel.) 14 Delagramm Gerstenmehl, 10 Delagramm Butter (oder 8 Delagramm Margarine), 2 Delagramm Zucker, etwas Salz, 1 Ei, 2 Löffel Milch, 1 halben Kaffeelöffel voll Rum verarbeitet man zu einem mürben Teig, den man nach halbstündigem Rasten möglichst dünn zu einem Rechteck auswallt, in der Mitte mit feinschnittig geschnittenen Äpfeln, 2 Delagramm Rosinen, 5 Delagramm Zucker belegt, zusammenschlägt, mit Eiklar bestreicht und auf einem Blech in ziemlich heißer Röhre bäckt. Sophie Rachob.

(Polenta.) Auf einen halben Liter Polentagrieß nimmt man 1 Liter siedendes, gesalzenes Wasser, läßt die Polenta langsam wie Grieß hineinrieseln und rührt sie während des Kochens wiederholt auf. Nach ungefähr einer Viertelstunde rührt man das Ganze gut ab und läßt es seitwärts auf dem Herd, zugedeckt, noch eine Viertelstunde stehen. Dann läßt man Butter heiß werden, facht die Polenta löffelmanig hinein, dünstet sie etwas auf und gibt sie zu frischer, saurer Milch oder zu Salat. Sophie Rachob.

(Polenta mit Zucker und Zimmt.) Bereitung wie oben, nochartig herausgenommen, schichtenweise auf eine warme Schüssel gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und heiße Butter darübergegeben. Sophie Rachob.

Nun, man kaufe dieses Büchlein, dessen Ertrag dem Roten Kreuz-Kriegshilfsbureau und Kriegsfürsorgeamt zugute kommt und man wird vieles finden, was nun am wichtigsten ist.