

## Die Hausfrau im Kriege.

Zeitgemäße Küchenratschläge. — Konservierung von Fleisch. — Einlochen von Schinken. — Allerlei.

(Konservierung des Fleisches durch Zucker.) Man kann Zucker zur Konservierung von Fleisch und anderen leicht verderblichen Lebensmitteln verwenden. Infolge seiner Beschaffenheit und Herstellung ist Zucker frei von schädlichen Bakterien und besitzt zweifelsohne antiseptische Eigenschaften. Fleisch erleidet durch Zucker eine Beize, wird hart und zu einem festen Block, in welchem sämtliche Eigenschaften des frischen Fleisches erhalten bleiben. Legt man frisch geschlachtetes Fleisch in Zucker (Puderzucker), so wird der austretende Fleischsaft, das Blut usw., durch diesen aufgesogen. Das Fleisch wird allmählich gewissermaßen ausgetrocknet, behält aber seine Bestandteile bei. So konserviertes Fleisch kann in Gefäßen den Soldaten zur Verpflegung mitgegeben werden und ist, nach Öffnung des Verschlußes und Entnahme von Stücken, nicht dem Verderben ausgeföhrt. Auf gleiche Weise lassen sich Fische, Geflügel und gewisse Früchte haltbar machen.

Billige Kartoffelspeisen sind als Abwechslung in der Speisefolge sehr zu begrüßen. Z. B.:

(Kartoffelsuppe.) Rohgeschälte Kartoffeln und Möhren werden zu gleichen Teilen mit dem Krauthobel zerkleinert, hierauf mit feingeschnittenem Zwiebel und Speck reichlich vermengt und auf Wasser langsam gedünstet. Nach dem Dünsten wird soviel heißes Wasser zugegeben, als zum weiteren Kochen einer jeden Gemüsesuppe gut und recht erscheint. Außer Salz und einer Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer bedarf diese vortreffliche Suppe keiner anderen Würze.

(Kartoffelnudeln.) Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und auf dem Nudelbrett zerdrückt und gesalzen. Die Kartoffelmasse wird sodann mit fetter, warmer Milch und entsprechender Beimengung von Kriegsmehl als Teig geknetet. Dieser Kartoffelteig braucht ferner eine Stunde Ruhe. Dann werden aus dem Teig fingerlange und -dicke Nudeln geformt. Diese Nudeln werden hierauf gekocht, nach dem Kochen gleich abgeseiht und im Eimer sofort mit kaltem Wasser begossen. Sodann werden die Kartoffelnudeln in einer mit etwas Butter oder Fett heißgestellten Bratpfanne leicht geröstet. In einer warmen Schüssel angerichtet, mit gestoßenem Mohn und ein wenig Staubzucker bestreut, sind die Kartoffelnudeln eine sehr gute Kriegsspeise.

(Kartoffelsterz.) Nach dem Kochen geschälte Kartoffeln werden auf dem Nudelbrett zerdrückt, hierauf in einem irdenen Topf mit Milch zu einem Brei verrührt, entsprechend gesalzen und mit Kriegsmehl ein wenig vermengt. Dieser Brei wird ferner im Topf langsam gekocht und öfters umgerührt, bis derselbe genügend fest wurde. Beim Anrichten wird der Kartoffelsterz mit einem in warmes Fett getauchten Löffel nockerlweise auf eine fettgemachte Schüssel gelegt.

(Kartoffelpuffer.) Rohgeschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben. Das rohe Kartoffelmehl wird mit den Händen ausgedrückt, um das Wasser zu entfernen. Dann werden feingehackter Zwiebel und ein wenig Salz dazugemengt. Dieses Gemenge wird in fingerdicker Schicht auf etwas Butter oder Fett in einer eisernen Pfanne beiderseits gut geröstet und bis zum Lufttischen warmgestellt.

(Gebratene Kartoffelpfatten.) Dem allgemein bekannten Kartoffelteig, wie derselbe zu den gewöhnlichen Kartoffelnudeln oder den sogenannten böhmischen Nudeln angefertigt wird, ist ein kleiner Löffel Rindschmalz oder Kochbutter, in lauwarmen Milch aufgelöst oder verrührt, beizukneten. Der in dieser Weise sorgfältig vorbereitete Kartoffelteig wird auf dem Nudelbrett zu einem Striezel geformt, mit einem mehlobstaubten Küchentuch bedeckt und eine Stunde ruhig liegen gelassen. Während dieser Ruhepause wird der Kartoffelteig sozusagen gar, ohne sichtbar zu gären, d. h. die dem sonst mageren Kartoffelteig beigemengte Getreidemilch sowie das gehörig beigeknetete Weizenmehl finden in der Küchentemperatur Zeit und Gelegenheit, entsprechend durchzudringen und zu quellen. Hierauf wird der so ausgerührte Teig am Nudelbrett zu einer oder mehreren wurstförmlichen Rollen umgeformt und mit dem Messer in genügend große Stücke (ungefähr Eigröße) zerschnitten. Dann wird jedes einzelne Stück zu einer zirka 3 Millimeter dicken, kreisförmigen Platte ausgewalzt und beiderseits sparsam mit Mehl bestäubt. Auf einem mit etwas Kartoffelmehl bestäubten Backblech im Rohr oder auf einer mehlobstaubten Pfanne am Herd werden mehrere Kartoffelpfatten nebeneinander oder einzeln gebraten und nach Erfordernis gewendet, damit dieselben beiderseits gelbliche bis lichtbraune Bratmale zeigen. Hierbei ist besonders Vorsicht bei der Feuerung geboten, damit das Anbrennen der Kartoffelpfatten vermieden wird. Im heißen Zustande werden sofort die gebratenen Pfatten beiderseits mit zerlassener Kochbutter mittelst eines Pinsels aus Gänsefedern leicht bestrichen, ferner einseitig mit verdünntem Zwetschkenmus

(Pomidl) bedeckt, hierauf zusammengedrückt und bis zur Wohlzeit auf einer Schüssel im offenen Rohr warmsgehalten. Gut gebratene Kartoffelpfatten können in vielen Familien den kostspieligen Fruchtspinnkuchen zur Kriegsmahlzeit ersetzen. Maria P.

(Erdäpfelnockerln.) Man kreibt 4 Dekaliter Butter mit einem ganzen Ei ab, gibt 1 große oder 2 kleine weichgekochte, fein zerdrückte Kartoffeln dazu, befeuchtet die Masse mit etwas Gerstenmehl und legt davon kleine Nockerln in kochende Rindsuppe ein.