

6. / VII. 1915

* (Kochrezepte.) Die Kochschule der „Sozialen Hilfe“, 16. Bezirk, Bayergasse Nr. 1, hat, wie uns eine Freundin unsres Blattes mitteilt, kürzlich mehrere Kochrezepte erprobt, die ein Stabsoffizier, der noch kürzlich in den Karpaten gekämpft hat, zusammengestellt hat. Die Speisen erwiesen sich als ebenso nahrhaft wie schmackhaft, und als ebenso billig, wie mühelos herzustellen. Die Rezepte lauten:

„Setawa“ für 6 Personen (süß): 20 Dekagramm Maisgries, 25 Dekagramm saftigen guten Topfen durchs Sieb passiert, 4 Dekagramm Rosinen, 2 Eßlöffel Weizen-, Reis- oder Erdäpfelmehl, 1 Ei, 6 Dekagramm Zucker, von $\frac{1}{4}$ Zitronen die Schale fein gehackt, eine Messerspitze Salz und über diese Bestandteile $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch. Die Masse wird mit der Schneerute 10 Minuten tüchtig durchgemischt und in einem Dunstochmoder, der mit Fett geschmiert ist, $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht. Als Ueberguß eignet sich heiße Butter, dann Fruchtsäfte oder verdünnte Marmelade aller Früchte. — „Uzsof“ (gesalzen). Dieselbe Masse, statt Rosinen Zucker und Zitronenschale, 2 Dekagramm Schinken in feine Würfel geschnitten, 2 Dekagramm geräucherter Speck und 2 Dekagramm Rindsmark ebenfalls in Würfel geschnitten. Die Behandlung wie bei Setawa. Ueberguß heiße Butter und geriebenen Parmesankäse oder Rahmtunko, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mit 1 Kaffeelöffel Weizen- oder Reismehl gut abgerührt und aufgekocht, dazu eine Messerspitze Salz, 2 bis 3 Löffel Bratenfett oder ein Maggiwürfel. — „Siarry“. 1 Kilogramm Kartoffel gekocht, geschält und nabelig gerieben, Reste von Braten oder Rindfleisch faszieren und mit Fett und Zwiebel kurz aufdünsten, 3 hart gekochte Eier blättrig schneiden. In einer Backform, die mit Butter ausgeschmiert wird, wird 1 Lage Kartoffelmasse, 1 Lage Fleischmasse, dann Kartoffelmasse, harte Eier, Kartoffelmasse, Rest der Fleischmasse, zuletzt Kartoffelmasse. Jede Schicht mit saurem Rahm und Butter begießen. Kann mit Salat serviert werden.