

Brot.

Unsere Hauptnahrung ist das Brot. Brot ist Gottesgabe. Wir Landleute, die wir unser Brot selbst erzeugen und all die Mühe kennen, die aufgewendet werden muß, ehe das Samenkörnlein als fertiges Brot auf dem Tisch liegt, betrachten das Brot mit Ehrfurcht. In der Stadt wurde es dagegen vor dem Krieg nicht immer als Gottesgabe angesehen, das bewiesen die vielen Brotstücke, die in Schulklassen, Gasthäusern, ja sogar oft auf der Straße herumlagen. Die Ansprüche gingen oft so weit, daß reich und arm frisches Brot, frische Semmeln und frisches Gebäck als tägliche Notwendigkeit ansah und Kuchen nicht Festtagessen blieb, sondern alltägliches wurde.

Durch die verminderte Einfuhr und den Verlust großer Getreidemengen sind nun einerseits unsere Vorräte stark vermindert, andererseits ist der Verbrauch, besonders an Roggenmehl, ein viel größerer, weil unsere Soldaten im Felde viel mehr Brot brauchen als in Friedenszeiten. Sie müssen sehr gutes, nahrhaftes Brot und auch in genügender Menge erhalten, wenn sie bei den oft übermenschlichen Anstrengungen gesund und leistungsfähig bleiben sollen.

Um nun der ganzen Bevölkerung trotz des stark geschmälernten Vorrates eine wenn auch kleinere Menge Brot und Mehl sicher zukommen lassen zu können, entschloß sich unsere Regierung zur Herausgabe von Brotkarten. Die uns damit zugeteilte Brotmenge ist für körperlich arbeitende Menschen gering und unsere Bauern, die noch dazu mit ihrem eigenen Fleiß das Getreide gebaut haben, können sich nur schwer an diese Verordnung gewöhnen. Aber so schwer diese Einrichtung den Arbeiter und Bauer, die in erster Linie große Mengen Brot zu essen gewohnt sind, auch trifft, so müssen wir trotzdem von Herzen dankbar dafür sein, denn nur auf diese Weise ist es möglich, unserem ganzen Volke das Brot zu sichern. Die so viel verlästerte Brotkarte bringt uns außerdem auch etwas Gutes, sie macht uns alle gleich, sie kennt nicht reich noch arm, sie gibt nicht dem einen mehr,

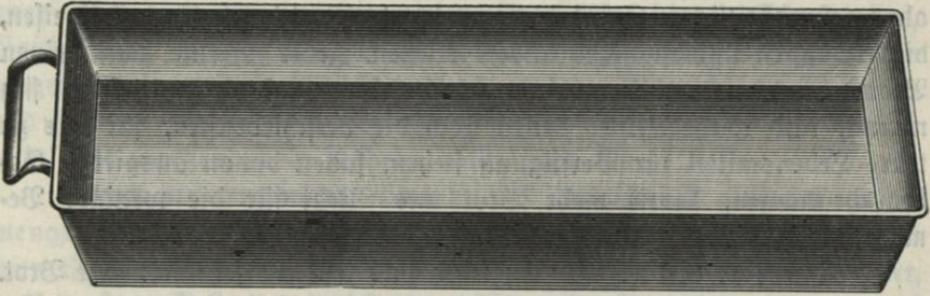
dem anderen weniger, sie verwischt alle Standesunterschiede und sieht in jedem von uns nur noch den Bürger. Jetzt kann der Reiche trotz seines Geldes nicht mehr als die vorgeschriebene Menge Mehl und Brot erhalten, und andererseits sorgt die Brotkarte dafür, daß auch dem Ärmsten unter uns sein bescheidener Teil nicht fehlt.

Nun muß man sich aber fragen: Kann der Arme denn wirklich mit dem wenigen Brot und Mehl leben und dabei arbeiten? Durch hier angestellte längere Versuche sind wir zu der Überzeugung gekommen, daß es möglich ist, wenn die Hausfrauen ihre Kochweise danach einrichten. Keines unserer Nahrungsmittel ist unentbehrlich, jedes kann durch andere ersetzt werden. Das gilt auch vom Brot. Auf früheren Entwicklungsstufen hat der Mensch das Brot gar nicht gekannt, und noch heute soll es ganze Völker im hohen Norden wie in heißen Himmelsstrichen geben, die ohne Brot leben, und so können auch wir ohne gesundheitlichen Schaden das fehlende Brot durch Kartoffelspeisen, dicke Suppen und manches andere ersetzen. Jeder einzelne kann seinen Brotverbrauch vermindern, indem er andere Nahrungsmittel zu sich nimmt, und reiche Leute, denen noch die verschiedensten, für uns zu teure Lebensmittel zur Verfügung stehen, sollen davon ausgiebig Gebrauch machen, damit mehr Brot und Mehl für die weniger Bemittelten bleibt.

Man hört vielfach Klagen über das jetzt oft sehr schwarze Brot. Die dunklere Farbe hat ihre Ursache darin, daß das Getreide besser ausgemahlen wird als früher. Dadurch wird aber das Brot nicht schlechter, sondern im Gegenteil nahrhafter. Das im Getreide enthaltene Eiweiß liegt unmittelbar unter der Schale und ging bei unserem früheren Mahlverfahren mit der Kleie zum größten Teil für die menschliche Nahrung verloren. Mehr Beachtung verdient die Klage, das Brot sei zu schwer, es werde besonders von Menschen mit sitzender Lebensweise nicht vertragen. Auch diese Schwierigkeit ist zu beheben. Am Grabnerhof backen wir aus Kriegsmehl mit Mais oder Kartoffeln ein vorzügliches Brot. Die ersten Versuche mit Maisbrot fielen nicht befriedigend aus, bis wir das Maismehl in siedendes Wasser einkochten und über Nacht in der Kochkiste aufquellen ließen.

Am leichtesten streckt man das Brotmehl durch eine Beigabe von Kartoffeln, die uns trotz des Mangels an Lebensmitteln immer noch am ehesten zur Verfügung stehen. Da die Kartoffeln sehr wasserhaltig sind, müssen sie nach dem Kochen schnell gut abgegossen und zum Abdünsten aufgedeckt auf den Herd gestellt und einigemal so

geschüttelt werden, daß die oberen nach unten und die unteren nach oben kommen. Auf diese Weise verdunstet ein Teil des Wassers und die Kartoffeln werden mehlig und schmackhafter. Durch die Knappheit an Lebensmitteln ist die Kartoffel zu einem Hauptnahrungsmittel geworden, und man sollte sich diese kleine Mühe nicht nur bei der Brotbereitung, sondern stets machen. Noch besser ist es, die sauber gewaschenen Kartoffeln im heißen Rohr auf einem Blech zu braten. Im Herbst braucht die Schale nicht entfernt werden, sondern man dreht die gebratenen, erkalteten Kartoffeln ungeschält durch die Maschine und verwendet sie zur Brotbereitung. Wie aus nachfolgenden Vorschriften ersichtlich, geben wir dem Mehl ziemlich viel Kartoffeln bei, trotzdem gelingt das Brot und ist vorzüglich im Geschmack. Durch die Beigabe von Kartoffeln und gekochtem Mais wird der Teig



weich und man muß ihn in Formen backen. Kartoffel- und Maisbrot hält sich nicht solange wie reines Roggenbrot, und man sollte es deshalb nicht im Backofen backen, sondern öfters kleine Mengen im Rohr herstellen. Trotzdem sollte man stets für Vorrat sorgen, damit das Brot nicht ganz frisch, sondern erst etwa drei Tage nach dem Backen auf den Tisch kommt. Mit Kartoffeln gebackenes Brot ist frisch viel zu naß, schmeckt nicht gut, ist schwer verdaulich und man braucht auch viel mehr davon. Das gleiche gilt auch von anderem frisch gebackenen Brot. Um den Platz im Rohr gut auszunützen, lasse man sich Formen, wie die obige Abbildung, aus Schwarzblech anfertigen. Dieselben sollen so breit und lang sein, daß zwei Formen nebeneinander im Rohr Platz haben. Wir backen am Grabnerhof auf diese Weise für 80 Personen Brot und ersparen, da das Brot neben dem Kochen hergestellt wird, viel Holz, was zur Kriegszeit doppelt wichtig ist.

159. Schwarzbrot mit Kartoffeln.

5 kg Mehl
4 kg gekochte, geriebene
Kartoffeln
30 dkg Sauerteig
Zubehör

Der Sauerteig wird mittags mit $\frac{1}{2}$ l lauwarmem Wasser und Mehl angerührt und an die Wärme gestellt. Abends gibt man das Mehl, die gekochten oder, noch besser, im Ofenrohr gebratenen, geschälten, durch die

Fleischhackmaschine getriebenen Kartoffeln auf das Radelbrett und gibt den Sauerteig bei, vermischt ihn gut mit Mehl und Kartoffeln, gibt Salz, Anis und Kümmel dazu und knetet die Masse mit $1\frac{1}{2}$ l gut warmem Wasser zu einem feinen Teig, den man, mit einem Tuch bedeckt, über Nacht in der Küche gehen läßt. Am folgenden Morgen formt man aus der Masse 4 bis 5 gleichmäßige Striezel, gibt sie in eine ausgestrichene längliche Form und stellt sie zum Aufgehen, bis sie die doppelte Größe erreicht haben, an einen gleichmäßig warmen Ort. Die Striezel werden im heißen Rohr 1 Stunde gebacken.

160. Schwarzbrot mit Maismehl.

4 kg Roggenmehl
1 kg Maismehl
30 dkg Sauerteig
Zubehör

Das Maismehl wird am Morgen in 2 l siedendem Wasser eingekocht und bis zum Abend in die Kiste gestellt. Den Sauerteig rührt man in $\frac{1}{2}$ l lauwarmem Wasser an

und stellt ihn an die Wärme. Am Abend vermischt man den Sauerteig gut mit dem Mehl, gibt das aus der Kiste genommene Maismehl nebst Salz und Anis dazu, knetet das Ganze mit 1 l lauwarmem Wasser gut ab und läßt den Teig über Nacht in der Küche aufgehen. Die weitere Behandlung ist wie beim Schwarzbrot mit Kartoffeln.

161. Kartoffellaibchen.

40 dkg Weizenmehl
40 dkg gekochte, geriebene
Kartoffeln
4 dkg Zucker
2 dkg Germ
 $\frac{1}{3}$ l Magermilch
Zubehör

Die Germ wird in der lauwarmen Milch mit etwas Mehl versprudelt und zum Aufgehen in die Wärme gestellt. Mehl, Kartoffeln, Zucker, zerlassenes Fett, etwas Zitronenschale und Salz vermischt man mit der aufgegangenen Germ zu einem Teig, knetet denselben und läßt ihn gut aufgehen. Hierauf wird der

Teig ausgewalkt, zu runden Laibchen ausgestochen, zu Ripserln oder kleinen Striezeln geformt, die man auf dem Blech aufgehen läßt und im Rohr schön hellbraun bäckt. Werden die Laibchen vor dem Einstellen in das Rohr mit Ei oder Milch bestrichen und mit

Kristallzucker bestreut, so gewinnen sie wesentlich an Aussehen und Geschmack.

162. Milchbrot von Mais- und Kartoffelmehl.

50 dkg Weizenmehl
20 dkg Stärkemehl
20 dkg Maismehl
2 dkg Germ
 $\frac{3}{8}$ l Magermilch
Zubehör

Das Maismehl wird in $\frac{1}{4}$ l Wasser weich gekocht, dann mit Stärkemehl, Weizenmehl, mit der aufgegangenen Germ und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet. Der Teig muß in einer gut ausgefetteten Blechform aufgehen, ehe er bei guter Hitze gebacken wird.

163. Milchbrot mit Maismehl.

60 dkg Mehl
30 dkg Maismehl
2 dkg Germ
 $\frac{3}{8}$ l Magermilch
Zubehör

Das Maismehl wird in $\frac{3}{8}$ l Wasser weich gekocht, dann mit Mehl, etwas Salz und der aufgegangenen Germ verarbeitet und das Brot weiter behandelt wie Milchbrot mit Kartoffeln.

164. Milchbrot mit Kartoffeln.

60 dkg Mehl
40 dkg gekochte, geriebene
Kartoffeln
2 dkg Germ
 $\frac{3}{8}$ l Magermilch
Zubehör

Die mit Milch und etwas Mehl aufgegangene Germ wird mit Weizenmehl, Kartoffeln, Salz und etwas feingewiegter Zitronenschale zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird gut geknetet und auf ein eingefettetes Blech oder in eine Form gegeben. Man läßt den Teig aufgehen und bäckt das Brot bei guter Hitze.

165. Germfuchen.

35 dkg Mehl
15 dkg gekochte, geriebene
Kartoffeln
2 dkg Fett
2 dkg Germ
 $\frac{1}{4}$ l Magermilch
Zubehör

Aus Mehl, Kartoffeln, Milch, Germ, etwas Salz und feingeschnittener Zitronenschale macht man einen Germteig und läßt ihn aufgehen. Ein Blech wird mit Fett ausgestrichen, der Teig darauf verteilt und abermals zum Aufgehen gestellt. Der Teig kann mit Rahm oder Fett bestrichen und mit Zucker

bestreut gebacken werden. Man kann ihn auch mit Topfsenfülle Nr. 85 vor dem Backen bestreichen oder mit irgend einem Obst, Obstmus, Gemüse-, Käse-, Fleisch- oder Fischfülle backen.