

Verschiedene Kriegsspeisen.

Kriegsbrot. 1 Kilo Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Kilo gekochte kalte, geriebene Kartoffeln, 8 Löffeln Fett oder Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zucker nach Belieben, 3 Deka Germ, eine Prise Salz. Einen festen Teig machen, den Teig gehen lassen, einen Becken formen, oben mit Ei oder Zuckerwasser bestreichen und langsam backen.

Kriegs-Kaffee. Maiskörner goldbraun rösten, stoßen, aber nur recht grob, einige Stunden (z. B. über Nacht) weichen lassen, anschleimend kochen, wegen der Farbe, wenn man will, etwas Feigenkaffee dazu, geseiht mit Milch und Zucker servieren.

Kriegs-Klecken. Heiße Erdäpfel fein stampfen, salzen und mit Mehl nur soviel mischen, daß es zusammenhält, in der gebutterten Kasserolle backen, schneiden und mit Käse bestreuen.

Hausbrot. Ein Teil Maismehl, ein Teil Gerstenmehl und etwas gekochte Erdäpfel werden zu einem festen Germteig geknetet. Ergibt ein schmackhaftes Brot. Gut gehen lassen und gut salzen.