

VERSCHIEDENES ÜBER DIE MEHLARTEN.

Die Behandlung der verschiedenen Mehlarthen, die bis jetzt im Haushalte nicht verbraucht wurden, ist uns etwas Ungewohntes, und verwöhnt durch die fortwährende Verwendung des Weizenmehls, das besonders gut backfähig ist, werden wir uns nur schwer an die Verwertung der verschiedenartigen Mehlsorten gewöhnen. Es ist wohl anzunehmen, daß, ehe wir uns dessen versehen, die Mehlnot wieder ein Ende hat; nichtsdestoweniger ist es von dauerndem Vorteil, die Behandlung und Verwendungsart aller im Handel befindlichen Mehlarthen sich zu eigen zu machen, um daraus Nutzen ziehen zu können. Durch mannigfaltige Versuche sind wir zu der Schlußfolgerung gelangt, daß Gerstenmehl zu den meisten gewöhnlichen, gekochten, respektive gebackenen Mehlspeisen nicht so gut brauchbar ist wie viele andere Mehlarthen, die bei uns derzeit reichlich vorhanden sind und es ist nicht anzunehmen, daß wir uns an den Geschmack von Gerstenmehl — speziell bei Mehlspeisen — so rasch gewöhnen werden. Dagegen eignet es sich vortrefflich für die Bereitung von Einbrenn, die jetzt mehr denn je einen wichtigen Faktor der Speisenzusammensetzung bildet, weil sehr viel falsche Suppen an der Tagesordnung sind, die doch zumeist mit Einbrenn hergestellt werden. Für diese sollte man das Gerstenmehl immer ohne jeden Zusatz in einer Kasserolle auf der Herdplatte vorerst eine Weile rösten lassen, bis es den ihm eigenen, unangenehmen Geruch verändert. Wenn dies geschehen ist, wird erst das Fett hineingegeben und dann allmählich kaltes Wasser (durch warmes Wasser bilden sich Klümpchen) und zuletzt die vorbereitete Suppe. Die Gerstenmehl-Einbrenn, auf diese Weise den Suppen oder Gemüsen beigegeben, fällt keineswegs unangenehm auf und hat keinen Beigeschmack, während gebackene Mehlspeisen, zu deren Bereitung Gerstenmehl verwendet wird, nicht nur nicht gut aufgehén, sondern einen dumpfen, unangenehmen Geruch haben. Ich empfehle zur Bereitung von Mehlspeisen den so vorzüglichen Reisgrieff, von dem größere Mengen vorhanden sind, ferner Reis oder Polenta. Speziell Reisgrieff läßt sich sowohl zu gesalzenen als auch süßen Speisen verwenden. Er ist überdies ein vorzügliches Nahrungsmittel, im Geschmack und Geruch tadellos und man wird die daraus gefertigten Speisen gerne genießen.

Im nachfolgenden Kochbüchlein wird eine Reihe von Anleitungen für aus Reisgrieß hergestellte Speisen angeführt. Es soll nicht unerwähnt bleiben, daß es ratsamer ist, ungewohnte, aber tadellos gute Mehlspeisen zu bereiten, als die alt-hergebrachten mit einem uns unangenehmen Beigeschmack. Nachdem der Einkauf von Weizenmehl, soweit davon überhaupt noch die Rede sein kann, zugleich zum Einkauf von Gerstenmehl verpflichtet, raten wir, dieses mehr zur Herstellung der eingebrannten Suppen, Gemüse, Kartoffeln usw. zu verwenden. Wird das Gerstenmehl dennoch zur Anfertigung von Mehlspeisen gebraucht, so muß man immer ein entsprechendes Auflockerungsmittel (Backpulver), das den Teig hebt, dazugeben. Sehr zu empfehlen ist auch Polentamehl, das in verschiedener Art zubereitet werden kann (Anleitungen hiezu folgen.) Es ist übrigens als sicher anzunehmen, daß Polentamehl, dessen Wert man jetzt erkennen lernt, in Zukunft einen viel größeren Platz in unserer Ernährung einnehmen wird, denn es ist nicht nur billig, sondern auch nahrhaft und sehr wohlschmeckend, und wir widmen deshalb den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten dieses Mehles auch einen größeren Raum. Vielerlei Mehlspeisen sind auch aus durchgedrückten Kartoffeln, so wie Kartoffelmehl herzustellen. Bei einigem guten Willen — und daran mangelt es unseren Hausfrauen jetzt sicher nicht — ist es ein Leichtes, aus den hier angeführten Mehlsorten vorzügliche Speisen zu bereiten; man muß sich nur daran gewöhnen, auf das Altgewohnte Verzicht zu leisten und das Neue, aber darum nicht minder Gute in die Speisenfolge einzurücken, das heißt: diese anders zu gestalten als es bisher der Fall war.

Für die Bereitung von Suppen, verschiedenen Fleisch- und Mehlspeisen ist es sehr vorteilhaft, die Kochkiste zu verwenden, da man nicht nur Feuerung erspart, sondern auch auf die kochenden Speisen nicht achtzugeben braucht. Das Kochen in der Kochkiste ist sehr leicht. Die Speisen werden am Herd oder Gas eine halbe Stunde vorgekocht und im kochenden Zustand rasch in die Kiste eingesetzt. In dem sich entwickelnden Dampf werden die Speisen völlig gar, was eine Zeit von etwa vier Stunden in Anspruch nimmt.

Panieren = einkrusten, passieren = durchpressen,
blanschieren = abbrühen.