

25. / IV. 1915

Brotbacken im Hause.**Einige zeitgemäße Rezepte.**

Wir Wiener Hausfrauen waren bis vor wenigen Wochen zeitweilig in der angenehmen Lage, zu allen Mahlzeiten herrliches, frisches Gebäck auf den Tisch bringen zu können, ohne jede Sorge um die Bereitung desselben. Jetzt trifft uns natürlich der Mangel an gutem, wohlwärmendem Brote doppelt hart, da wir nicht die nötigen Kenntnisse besitzen, selbst Besseres zu bereiten; es stehen uns wohl auch nicht die nötigen Rohprodukte zur Verfügung, deren Bearbeitung uns bis jetzt geküßig war. In Familien, wo Kinder, alte Leute und Kranke sind, wird dieser Ausfall doppelt schwer empfunden und es dürfte daher für die meisten Hausfrauen von Interesse sein, gut ausprobierte Rezepte von Brot, Milchbrot zu Kaffee und Tee und Zwieback zu bekommen. Das Rezept von Wasserzwieback soll wohl nur für Kranke, die andres Brot schwer vertragen, bereitet werden; es ist das einzige Rezept, wozu Weizenmehl verwendet werden muß und kommt daher auch nur für Hausfrauen, die Vorrat davon haben, in Betracht.

Brot aus Maismehl und Kriegsmehl. 640 Gramm Weizenmehl, 220 Gramm Maismehl, 220 Gramm Kartoffelmehl, etwas Salz, ein wenig Zucker sowie eine Messerspitze gestoßenen Fenchel oder Kümmel werden in einen Weidling gegeben und gut vermengt. In 2 Deziliter erwärmter, etwas gezuckerter Milch werden 30 Gramm Germ gelöst; wenn diese aufgegangen ist, so wird sie zu dem Mehl gegeben. 4 Deziliter erwärmtes Wasser werden mit 1 ganzem Ei und 80 Gramm gelöstem Fett gequirlt und ebenfalls zu dem Mehl gemengt. Der Teig wird erst in Weidling und dann auf dem Brette so lange gut geknetet, bis er glatt und glänzend ist, was beiläufig eine halbe Stunde dauert. Aus dem Teig wird ein Weiden geformt, auf ein mit Fett bestrichenes Backblech gelegt und für 2 bis 3 Stunden zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig genügend gegangen ist, wird er mit erwärmtem Wasser bestrichen und bei nicht zu starkem Feuer eine Stunde gebacken. Während des Backens wird er noch mehrmals mit Wasser bestrichen. Das Brot soll erst, wenn es ganz kalt ist, angeschnitten werden.

Kartoffelbrot. 500 Gramm Weizenmehl (Kriegsmehl) werden mit einem Päckchen Backpulver gemengt und zur Verwendung bereitgestellt. In einem Weidling werden 30 Gramm Fett mit 70 Gramm Zucker sowie einem ganzen Ei gut abgetrieben, Saft und Schale von einer halben Zitrone sowie $\frac{1}{4}$ Liter Milch, aus Trockenmilch bereitet, beige gemengt. Diese Mischung wird mit drei gekochten, passierten Kartoffeln und etwas Salz zu einem glatten Teig geknetet. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde. Ein Backblech wird mit Fett bestrichen und mit zwei, aus dem Teige geformten, schmalen Weiden belegt. Die Weiden werden mit Wasser bestrichen und ungefähr eine Stunde schön goldgelb gebacken. Das Brot soll erst am Tage nach der Bereitung gegessen werden.

Polentabrot zu Kaffee und Tee. 6 Deziliter süße oder saure Milch werden mit 40 Gramm lauwarmer, zerlassener Fett und ein wenig Salz vermengt. Von 1 Eiklar wird fester Schnee geschlagen, erst ein Eidotter und etwas Staubzucker und dann die Milchmischung eingerührt. 340 Gramm Maismehl werden mit $1\frac{1}{2}$ Päckchen, das ist 33 Gramm Backpulver gemengt und ebenfalls zu der Mischung gerührt. Der Teig wird in eine mit Fett ausgestrichene, mit Maismehl ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde lang langsam gebacken. Das Brot wird nach dem Backen auf ein Sieb gestürzt und erst, wenn es ganz kalt ist, angeschnitten.

Maismehlzwieback. 110 Gramm Maismehl werden mit 1 Kaffeelöffel voll Backpulver gut gemischt, 2 ganze Eier mit 140 Gramm Zucker solange geschlagen, bis die Mischung schaumig wird. Zwanzig Gramm abgezogene, fein länglich geschnittene Mandeln, die feingehackten Schalen einer halben

Zitrone und das mit Backpulver vermischte Mehl werden zu den Eiern gegeben. Das Ganze wird sehr gut verrührt in eine mit Fett ausgestrichene, mit Maismehl ausgestreute Zwiebackform gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken. Der Zwieback wird nach einigen Stunden geschnitten und leicht überbäht.

Wasserzwieback statt Karlsbader Zwieback. In einem Weidling werden 140 Gramm weißes Mehl mit 5 Gramm Salz und 14 Gramm Zucker gemischt; in 1 Deziliter erwärmter Milch werden 20 Gramm Germ gelöst, und sobald dieselbe aufgegangen ist, zu dem Mehl gegeben; ebenso 1 Eidotter mit 1 Deziliter erwärmtem Wasser verquirlt. Der Teig wird nun erst im Weidling geknetet, dann auf dem Brett so lange abgearbeitet, bis er ganz glatt wird, ungefähr eine halbe Stunde. Es wird ein langer schmaler Weiden geformt, auf ein mit Fett bestrichenes Blech gelegt und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Der Teig muß zwei bis drei Stunden gehen und noch einmal so hoch werden, als er vor dem Aufgehen war. Vor dem Einschieben in das Rohr wird der Zwieback mit warmem Wasser bestrichen und bei nicht zu hoher Hitze ungefähr eine Stunde gebacken. Während des Backens muß man den Teig öfter mit Wasser bestrichen, damit er die schöne braune glänzende Farbe erhält. Der Zwieback wird erst am nächsten Tag geschnitten und womöglich auf einem Rost auf beiden Seiten gebäht. Dieser Zwieback schmeckt ganz ähnlich wie der Karlsbader Zwieback, und möglicherweise werden sogar die Karlsbader selbst finden, daß er ihrem weltberühmten Karlsbader Zwieback beinahe ebenbürtig ist! Dieser Zwieback kann auch statt mit Milch und Wasser nur mit Milch und mit zwei Eidotter bereitet werden, er schmeckt dann natürlich noch viel besser.

Kaffee für Magenleidende. 80 Gramm Fett, 1 ganzes Ei und 50 Gramm Zucker werden flaumig abgerührt. 250 Gramm gemischtes Mehl, aus 70 Gramm Gersten- und Weizenmehl und 20 Gramm Maismehl bestehend, werden mit einem halben Päckchen Backpulver, 16 Gramm, gut untermischt, am Brett mit dem Abtrieb vermengt und rasch glatt abgearbeitet. Der Teig wird, ohne daß man ihn rasen läßt, gleich messerrügend ausgerollt. Mit einem Weinglas werden kleine runde Flecken ausgestochen, die man auf einem mit Fett bestrichenen Backblech schön goldgelb bäckt. Backzeit beiläufig 12 bis 15 Minuten bei nicht zu starker Hitze.

A. H. Ch.