

## Kriegsflüchzettel mit Kochvorschriften für Februar 1918.

Von Luise Holle.

**Sonntag: Kartoffelkrebssuppe.** Würzgericht von Kaninchen im Kartoffelrand. Marmeladenschauamtorte.

**Kartoffelkrebssuppe.** Der käufliche, vortreffliche Krebsextrakt der Firma Appel in Hannover gestattet die Herstellung einer trefflichen Krebsuppe. Man kocht zu ihr 750 Gr. Kartoffeln und reibt sie heiß durch einen groben Durchschlag, gibt sie nebst 30 Gr. Mehl in 25 Gr. Fett und röstet sie darin durch, worauf man die Kartoffelmasse unter stetem Rühren mit soviel kochendem Wasser verrührt, daß eine leicht gebundene Suppe entsteht. Man setzt ihr zwei große Messerspitzen Krebsextrakt, 2 Teelöffel voll Appels Speisewürze und wenig Pfeffer zu und legt, wenn man sie vorrätig hat, eingemachte Spargelstücken in die Suppe, die man zuletzt mit Salz abschmecken muß.

**Würzgericht von Kaninchen im Kartoffelrand.** Das Kaninchen wird sauber gepuht, in Stücke zerlegt und mit Wasser, reichlich kleingeschnittenem Suppengrün und etwas Salz rasch angekocht und 2 Stunden in den Gartocher gestellt. Leber, Lunge und Herz behält man zurück und bereitet davon kleine Klößchen, wiegt die angegebenen Teile fein, giebt geriebene, geröstete Brotkrumen, einige rohe, geriebene Kartoffeln, Salz und etwas Mustatnuß daran, formt kleine Klößchen und läßt diese in der Kochbrühe des Kaninchens gar ziehen. Man nimmt das Fleisch und die Klößchen dann heraus, bindet die Brühe mit glatt gerührtem Mehl, gibt etwas Essig, Pfeffer und ein halbes Paket Eierparpulver daran und schlägt zuletzt ein kleines Stückchen Butter durch. Die kochend heiße Tunke schütet man über das in runder, erwärmter Schüssel angerichtete Fleisch und Klößchen und legt einen Rand von Kartoffelmus beim Anrichten herum. Hat man etwas Käferlenden oder kleine Käferste reibt man diese und bestreut damit den Kartoffelmusrand.

**Marmeladenschauamtorte.** Aus 125 Gr. Mehl, 20 Gr. Butter, 1 Eigelb, 100 Gr. Zucker, etwas Salz und Zitronenschalenextrakt, sowie ½ Paket Backpulver wird ein Teig bereitet und zu einem Tortenboden ausgerollt, der langsam auf eingefettetem Blech gar backen muß. Wenn der Tortenboden erkaltet ist, häuft man einen Marmeladenschau bergförmig darauf. Zu diesem schlägt man 2 Eiweiß zu leichtem Schaum, gibt 50 Gr. Zucker, eine Prise Salz und vier Eßlöffel voll beliebige feste Marmelade daran, worauf man die Masse 30 Minuten ununterbrochen rühren muß, bevor man sie verwendet.

**Montag: Kohlrüben, wie Rotkohl gekocht, mit Röstkartoffeln und Fleischklößchen.**

**Kohlrüben wie Rotkohl.** Am besten nimmt man weiße Kohlrüben, puht 1 Kg. davon und hobelt sie mit einem Krauthobel fein, worauf man sie kurz abkocht und abtropfen läßt. Man schmort die Kohlrübenschnitzel in etwas Brühwürfelbrühe mit einer kleinen Zwiebel und etlichen Kümmelkörnern, sowie Essig und Zucker langsam weich. Zuletzt reibt man mehrere roh geriebene Kartoffeln daran und schmeckt das Gemüse mit Salz ab. Hat man süßsauer eingemachte rote Rüben, so kann man von deren Essig zum Schmoren nehmen und den Rübenschnitzeln dadurch eine rötliche Färbung geben, so daß sie auch im Ansehen dem Rotkohl ähneln.

**Dienstag: Budding von Weißkohl mit Kartoffeln mit Meerrettichtunke ohne Fett. Falsche Schlagjahne.**

**Budding von Weißkohl mit Kartoffeln.** Ein Kopf Weißkohl wird klein geschnitten, auch 750 Gr. Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten und eine Zwiebel klein gehackt. Kohl und Kartoffeln brüht man kurz ab und läßt sie abtropfen, worauf man sie schichtweise, mit Salz, Pfefferersatz und Zwiebelstücken bestreut und in eine vorgeschichtete Buddingform recht fest einschichtet. Man rührt ein halbes Paket Eiersatz und zwei Eßlöffel Mehl mit kalter Brühwürfelbrühe glatt, würzt dies mit wenig gestoßenem Kümmel und gießt es über Kohl und Kartoffeln. Man kocht den Budding zwei Stunden im Wasserbade, stürzt ihn und gibt ihn mit einer Meerrettichtunke zu Tisch.

**Meerrettichtunke ohne Fett.** Einen halben Liter Brühwürfelbrühe verlockt man mit glatt gerührtem Mehl zu leichter Bindung. Dann reibt man eine halbe Stange Meerrettich, rührt ihn mit saurer Magermilch zu einem dickflüssigen Brei und kocht die Tunke damit durch. Sie wird mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abgeschmeckt.

**Falsche Schlagjahne (Vorschrift von Frau Direktor Peters, Dranienburg).** Zwei Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, gibt etwas Arrak, 125 Gr. Zucker und eine Prise Salz, stellt dies in ein Wasserbad und schlägt es, bis man einen wie Schlagjahne schmeckenden Schaum erhält. Er wird weiter geschlagen, bis er ganz kalt geworden ist und in einer Glasschüssel angerichtet und zwar am schönsten über abgetropften, entsieften Sauerfrischen.

**Mittwoch: Hasermehlsuppe mit Sellerie. Tomatenleber mit Kartoffelsalat.**

**Hasermehlsuppe mit Sellerie.** Eine kleine Knolle Sellerie schneidet man feinstwürfelig und kocht sie in leichter Brühwürfelbrühe weich. 150 Gr. Hasermehl röstet man in etwas Fett durch, gibt es unter Rühren zu der Selleriebrühe und kocht die Suppe noch langsam eine Viertelstunde.

**Tomatenleber.** 3750 Gr. Rinderleber schneidet man, nachdem sie gehäutet und von Röhren und Sehnen befreit wurde, in Scheiben, wendet sie in Schrotmehl (die Überreste, die beim Sieben von Kriegsmehl zurückbleiben, sind vorzüglich für das Umwenden von Schnitten und Schnitzeln, zum Ausstreuen von Formen u. dergl.) und brät sie rasch unter mehrfachen Wenden in etwas Fett Lichtbraun

auf beiden Seiten. Man bedeckt die Leberscheiben mit ¼ Liter eingemachtem Tomatenbrei und schmort die Leberscheiben langsam damit gar. Man salzt die Leber erst vor dem Anrichten, da vorzeitiges Salzen die Leber leicht hart macht. Kartoffelsalat, auf kriegsgemäße Art bereitet, gibt man dazu.

**Donnerstag: Ungarische Sauertrausuppe, Hasermehlauflauf mit Äpfeln.**

**Ungarische Sauertrausuppe.** Zwei Suppenteller voll Sauerkraut spült man leicht mit warmen Wasser ab, drückt es aus, setzt es mit 2½ Liter Wasser zu Feuer, gibt 2 Brühwürfel hinein und stellt die Suppe 3—4 Stunden, wenn sie 10 Minuten gekocht hat, in den Gartocher. Ein trockenes, braungeröstetes Mehl wird an die fertige Suppe getan, damit gargekocht und etwas Paprika und 20 Gr. Fett zuletzt daran getan. In die Suppe legt man für sich gekochte und in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, streut beim Anrichten braungebratene Zwiebelwürfelchen und, wenn man sie hat, 100 Gr. würfelig geschnittene Blutwurst in die Suppe.

**Hasermehlauflauf mit Äpfeln.** 200 Gr. Hasermehl wird mit etwas kaltem Apfelwein glatt angerührt und in ¼ Liter kochenden, gesüßten Apfelwein gerührt, mit dem es unter fortwährendem Rühren zu einem steifen Brei gekocht wird. Unter diesen Brei rührt man 1 Eigelb und 1 Paket Eiersatz, 100 Gr. Zucker, etwas Salz und Zitronenschalenextrakt, sowie 6 geschälte, roh geriebene Äpfel. Man zieht den steifen Schnee des Eiweiß durch und mengt 1 Teelöffel Backpulver darunter. Die Masse wird in vorgerechter Form 40 Minuten gebacken.

**Freitag: Hagebuttenuppe aus Dörrohagebutten mit Hasermehl. Fleischkartoffelmus, Salat von eingemachten Bohnen.**

**Hagebuttenuppe.** 60 Gr. gedörrte Hagebutten weicht man mit 2 Litern Wasser einige Stunden, kocht sie mit dem Reichwasser an und stellt sie 2 Stunden in den Gartocher, worauf man die Hagebutten durchstreicht. Man rührt 4 Eßlöffel Hasermehl mit ¼ Liter Apfelwein glatt, gibt dies zu der Hagebuttenuppe und kocht es langsam, damit noch 12 Minuten. Man süßt die Suppe und kann sie noch mit etwas Zimt würzen.

**Fleischkartoffelmus.** 1½ Kg. Kartoffeln kocht man, gießt sie ab, stampft sie fein und schlägt sie mit einer großen Gabel mit leichter Brühwürfelbrühe recht schaumig. Dann gibt man 125 Gr. gewürztes rohes Fleisch und zwei würfelig geschnittene Zwiebeln, die man einige Minuten in etwas Fett durchschmort, unter das Kartoffelmus, das man dann sofort anrichten muß.

**Sonabend: Kohlrübensuppe (Vorschrift bekannt) Kartoffelpudding mit Äpfeln und Hasermehl.**

**Kartoffelpudding mit Äpfeln und Hasermehl.** 1 Kg. rohe Kartoffeln schält man und schneidet sie in feine Scheiben, auch schält und verschneidet man 1 Kg. Äpfel in Scheiben, worauf man beides mischt und mit 150 Gr. Zucker und etwas feinem Zimt durchstreut. Man füllt die Mischung in eine vorgereichte Puddingform. Dann rührt man 100 Gr. Hasermehl mit einem halben Liter Magermilch oder Apfelwein glatt, süßt die Masse, quirlt 2 ganze Eier hinein und füllt sie über die Scheiben. Man kocht den Pudding in der Kochkiste zweieinhalb Stunden, stürzt ihn behutsam und gibt ihn mit einer Fruchtunke zu Tisch.

Die verschiedenen Hasermehlzrepte habe ich auf Wunsch mehrerer Hausfrauen dieses Mal gebracht, die Marmeladenschauamtorte habe ich so rasch wiederholt, weil eine kleine Pfarrfrau ganz verzweifelt im „Eilbrief“ mir klagte, die Nummer der „Rundschau“ sei verbrannt, gerade als sie die Worte baden wollte, und nun könnt's zum Festtag nur den Kartoffelbistuit geben, den sie schon abgeschrieben hätte — wenn, ja wenn Frau Holle nicht märchenhaft schnell helfen könnte. Zwar märchenhaft rasch und über Nacht kommt nun meine Hilfe nicht, weil ich eben nicht die Märchensee bin, aber so rasch wie möglich doch, so hoffe ich, kommt Frau Iringard noch dazu, auch die Schauamtorte zu baden.