

Noch ein Kriegsküchenzettel mit Kochvorschriften für Februar.

Von Luise Holle.

Vorbemerkung: Das Erscheinen dieses zweiten Februar-Kriegsküchenzettels hat seinen Grund in den verschiedensten Anfragen nach bestimmten Gerichten, die „ganz besonders dringend und rasch“ beantwortet werden sollen. Und vor allem mein verehrter Hauptmann D., der meinen Rat erbittet, nennt rasche Hilfe sogar ein vaterländisches Wort — wie darf ich da zaudern und zögern, möglichst umgehend ihm zu helfen? Ich kleide die Antworten, da es sich nur um Kochvorschriften bei ihnen handelt, jedenfalls am besten in die Form der bei meinem Leserkreis beliebten Kriegsküchenzettel.

Sonntag: Graupensuppe mit Dörrhagebutten. Fleischpastete mit Pilztunke, Erbschoten Salat, Pfannengebäck mit Fruchtmustunke.

Graupensuppe mit Dörrhagebutten. 150 Gr. dicke Graupen weicht man über Nacht ein, ebenso weicht man 80 Gr. trockene Hagebutten ein. Beides setzt man zusammen auf, kocht es eine Viertelstunde an und stellt es dann drei Stunden in den Gartocher. Man streicht die Suppe durch, kühlt sie nach Geschmack, gibt eine Prise Salz daran und kann, wenn man es hat, zuletzt noch ein Glas Apfelwein zusetzen.

Fleischpastete mit Pilztunke. 375 Gr. rohes Fleisch treibt man zweimal durch die Fleischhackmaschine, reibt die gleiche Menge Kartoffeln fein, und zwar zur Hälfte rohe, zur anderen Hälfte am Tage vorher gekochte Kartoffeln und schmeckt die Masse mit Salz, etwas Pfeffer und geriebener Zwiebel ab. Ein flacher Kochtopf wird ausgefettet, die Masse hineingefüllt und im Wasserbade eine Stunde gekocht. Man stürzt die Fleischpastete und überfüllt sie mit einer Pilztunke, deren Bereitung bekannt sein dürfte. Zu ihr reicht man:

Erbschotensalat. Die Erbschoten büßt man ab, kocht sie in Salzwasser gar, aber nicht zu weich, da sie sich sonst nicht schneiden lassen, zieht sie ab und teilt sie in Scheiben. Man mengt diese mit Essig, etwas Brühwürfelbrühe, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und gehackter Zwiebel an, läßt sie eine Viertelstunde durchziehen und bestreut sie beim Anrichten leicht mit Petersilie.

Pfannengebäck mit Fruchtmustunke. Ein Ei wird mit drei Löffel Zucker verrührt, man gibt 6 Löffel Wasser, 6 Löffel Mehl, etwas Zimt, Zitronenschalenextrakt, eine Prise Salz und einen Teelöffel Backpulver hinzu. Eine Pfanne reibt man gut mit Fett aus, schüttet den Teig hinein und bäckt ihn bei ganz kleiner Flamme auf jeder Seite zehn Minuten. Man schiebt ihn auf eine heiße Schüssel und gibt ihn mit einer Obstmustunke zu Tisch.

Montag: Graupenaufkäufer mit Sauerkraut, Schneefuß mit eingemachten Kirschen.

Graupenaufkäufer mit Sauerkraut. 250 Gramm Graupen weicht man am Tage vor dem Gebrauch ein, kocht sie mit etwas Salz und einem Brühwürfel in ihrem Weichwasser 10 Minuten an und stellt sie zum Ausquellen drei Stunden in die Kochkiste. 1 Kg. Sauerkraut schmort man auf bekannte Weise gar, worauf man das Sauerkraut mit den dicken Graupen recht gut vermischt und in eine leicht eingefettete Form füllt. Die Oberfläche wird mit gerösteten Brotkrumen bestreut, mit einigen winzigen Butterstücken belegt, worauf man die Speise 40 Minuten langsam bäckt.

Schneefuß mit eingemachten Kirschen. 15 Gr. weiße Gelatine löst man auf, gibt sie an $\frac{1}{2}$ Liter gesüßten Apfelwein, fügt 1 Löffel Arrak oder Rum und eine Prise Salz bei und schlägt davon eine weiße schaumige Sulz. Sowie diese anfängt steif zu werden, mengt man 4 Eßlöffel voll abgetropfte, eingemachte Kirschen darunter und füllt die Sulz in eine Glasschale.

Dienstag: Weißer Schmorkohl mit Erbschotentlößen. Falsche Apfelgrübe.

Weißer Schmorkohl. Einen mittelgroßen Kopf Weißkohl schneidet man fein. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bringt man mit 3 Löffeln Essig, drei in Scheiben geschnittenen, geschälten Äpfeln, etwas Salz, einigen Kümmelförnern und Zucker ins Kochen, gibt den Kohl hinein und kocht ihn eine Viertelstunde an, worauf man ihn 3 bis 4 Stunden in den Gartocher stellt. Man bindet den Kohl zuletzt mit einigen rohen geriebenen Kartoffeln und schmeckt ihn mit Salz ab.

Erbschotentlöße. 2 Kg. Erbschoten kocht man in Wasser weich, zieht sie ab und streicht sie durch ein Sieb, worauf man sie mit der gleichen Menge kalter geriebener Kartoffeln mischt. Man würzt die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel und gibt soviel Mehl daran, daß man Klöße formen kann, die man in Salzwasser langsam gar ziehen läßt. Man gibt diese Klöße entweder zu Schmorkohl oder Sauerkraut, auch gern mit einer Meerrettichsauce. Man kann den Kloßteig auch in eine Form füllen und baden, ihm dann etwas Backpulver zusetzen; er kann in diesem Fall, wenn man die Zwiebel- und Pfefferzutat fehlen läßt, gut zu geschmortem Dörrrost gegeben werden.

Mittwoch: Braune Salzgurkensuppe. Fleischstückchen mit Redinger Mehllößen (für Herrn Hauptmann D.).

Braune Salzgurkensuppe. In 2 Liter kochendem Wasser löst man vier Brühwürfel. In einer trockenen eisernen Pfanne röstet man 120 Gr. Mehl unter Rühren hellbraun, läßt es abkühlen, rührt es mit etwas Brühe glatt, gibt es dann an die Brühe und kocht die Mehleinbrenne darin eine Viertelstunde. Man würzt die Suppe mit wenig Vorbeerblatt und gibt zuletzt eine gehackte Salzgurke hinein.

Fleischstückchen mit Redinger Mehllößen. Man kocht das zur Verfügung stehende Fleisch mit nicht zu viel Wasser, etwas Salz, und wenn man es hat, etwas Suppentraut weich, nimmt das Fleisch aus der Brühe und schneidet es in Stückchen. In die kochende Fleischbrühe, aus der das Suppentraut vorher entfernt werden muß, gibt man die Redinger Mehllöße, die in der Brühe gar ziehen müssen. Diese einfachsten aller Klöße, die bei richtiger Zubereitung tadellos geraten und trefflich schmecken, werden nur aus Mehl, Wasser und Salz bereitet. Man gibt das Mehl mit dem nötigen Salz in eine Schüssel, macht eine Vertiefung in der Mitte und gießt sprudelnd kochendes Wasser — Hauptbedingung zum Gelingen! — an das Mehl, das man unter fortwährendem Hin- und Her schlagen mit einem Messer — also nicht rühren mit einem Löffel! — mit dem kochenden Wasser zu einem glatten Teig vermengt. Will man ihn ganz fein machen, rührt man zuletzt eine Kleinigkeit Fett durch. Man dem Teig werden Löhe abgestochen und in die kochende Brühe gelegt, in der sie etwa 15 Minuten langsam kochen. Die Brühe selbst wird zuletzt mit geriebenen rohen Kartoffeln sämig gemacht, sie kann mit etwas Essig geschärft werden. Die Fleischstückchen macht man in der Tunke heiß und gibt die Klöße dazu. Guten Erfolg und wohl bekomme's, Herr Hauptmann! Haben Sie Wurster oder Habelner Landsleute in Ihrer Kompanie, werden die Redinger Klöße mit Jubel begrüßt werden.

Donnerstag: Kohlrübenkartoffelsalat mit gebratener Blutwurst. Quartklöße mit Rhabarber.

Kohlrübenkartoffelsalat. 1 Kg. Kartoffeln kocht man in der Schale, außerdem kocht man 750 Gramm Kohlrüben

ab und dann in Salzwasser weich, zieht die Kartoffeln ab und schneidet sie in Scheiben und schneidet auch die Kohlrüben in gleiche Scheiben. Beides zusammen gar gekocht sein. Man mischt die Kartoffel- und Kohlrübenscheiben miteinander, mengt sie sofort mit mildem Essig, etwas kochendem Wasser, wenig Mostard, Salz, Pfeffer, einigen Tropfen Appels Speisewürze, geriebener Zwiebel und gehackter Petersilie an. Der Salat muß eine halbe Stunde an warmer Herdplatte durchziehen, er wird beim Anrichten mit gebratenen Blutwurstscheiben im Kranz umlegt.

Quartklöße mit Rhabarber. 250 Gramm Quark wird durchgeseiht, damit man eine recht glatte Masse erhält, man gibt 15 Gr. weichgerührte Butter, 1 Eigelb, 50 Gr. Zucker, etwas Salz, Zimt und soviel Mehl, das man mit einem Teelöffel Backpulver mischt, hinzu, daß man einen zusammenhaltenden Teig erhält, aus dem man mit einem in Wasser getauchten Löffel längliche Klöße absticht. Sie müssen in kochendem Salzwasser gar ziehen, werden mit einem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel gelegt und mit geschmortem Rhabarber (eingemachtem) zu Tisch gegeben.

Freitag: Erbschotensuppe. Sauerkraut mit Mehllöf (für Herrn Hauptmann D.) Einfache Brottorte.

Erbschotensuppe. 1 Kg. Erbschoten und $\frac{1}{2}$ Kg. Kartoffeln kocht man, jedes für sich in Salzwasser weich, hebt Erbschoten wie auch Kartoffeln und reibt beides durch ein Sieb. Der Brei wird mit Brühwürfelbrühe verdünnt, mit ein bis zwei Löffel glattgerührtem Mehl verköcht und mit etwas Appels Krebs-egtrakt zuletzt kurz durchgekocht.

Sauerkraut mit Kloß. Sauerkraut wird mit kochendem Wasser überbrüht, ausgebrückt, mit großer Gabel aufgelockert und in Wasser mit etwas Essig, Zucker, Zwiebel, Salz und Kümmel reichlich halb gar gekocht. Das Kraut muß reichlich Brühe haben. Aus Mehl, das man mit Backpulver mischt, Salz, geriebenen rohen Kartoffeln, geriebener Zwiebel und etwas kalter Knochenbrühe wird ein glatter Kloßteig gemischt, den man auf dem Sauerkraut gleichmäßig verteilt. Man dämpft nun beides zusammen gar, zerteilt den gar gekochten Kloßteig in Stücke und richtet ihn mit dem Sauerkraut zusammen an. Wenn das Kraut zu reichlich Brühe hat, muß man es zuletzt mit geriebenen Kartoffeln binden.

Einfache Brottorte. In wenig Del oder Butter brät man einige dünne Scheiben Kriegsbrot auf beiden Seiten an, legt sie dicht nebeneinander auf einen eingefetteten Tortenboden und bedeckt die Brotscheiben mit Fruchtmus beliebiger Art, worauf man eine zweite Schicht angebratener Brotscheiben folgen läßt. Aus geriebenem Pumpernickel und kochendem Zuckersirup rührt man einen dicken Brei, würzt ihn mit etwas Kardamom und streicht ihn über das Brot. Man träufelt etwas zerlassene Butter darüber, bestreut die Oberfläche mit Zucker und bäckt die Torte eine Viertelstunde bei mäßiger Wärme.

Sonabend: Weiskloßsuppe (Vorschrift ist schon gebracht). Einfacher Kartoffelpudding mit geschmortem Dörrrost.

Einfacher Kartoffelpudding. Man kocht 1 Kg. Kartoffeln und gießt sie ganz trocken ab, worauf man sie heiß durchreibt. Man gibt zu der Kartoffelmasse 250 Gr. Mehl, 100 Gr. feinen Zucker, etwas Zitronenschalenextrakt, Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver und soviel Magermilch oder Wasser, daß ein ziemlich gebundener Teig entsteht. Er wird in eine ausgestrichene Puddingform gefüllt, muß im Wasserbade $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Man stürzt ihn und gibt ihn mit geschmortem Dörrrost.

Leitung: Heinrich Rippler.
Verantwortlich für Politik: L. B. Erich Schwarzer, für Anapolitischen Tagesbericht, Turnen, Sport und Spiel: S. A. Hartig, für Reichshauptstadt und Gerichts-saal: Bernhard Esch, für Kunstleben, Wissenschaft und Hochschule: Ludwig Sternauz, für Handel: Alfred Schütze.
Für den Anzeigenteil: Bruno Ollech, sämtlich in Berlin.