

## Noch ein Kriegslüchzettel mit erbetenen Kochvorschriften.

Von Luise Holle.

**Vorbemerkung:** Da ich in den beiden nächsten Blättern nur über das „Einmachen von Früchten und Gemüse“ reden werde, mir aber noch eine ganze Reihe Fragen nach verschiedenen Gerichten vorliegen, die dann verspätet beantwortet werden würden, gebe ich vorerst noch einen Kriegslüchzettel, der die Antwort auf diese Fragen bringt.

**Sonntag:** Einfache Naluppe. Gefüllte Kohlrabi mit Salzfleisch. Verhüllte Stachelbeeren.

**Einfache Naluppe.** Man nimmt dazu die dünnen Nale, braucht sie nicht abzuziehen, sondern nur kräftig mit Salz abzureiben. Von den größten Nalen — man gebraucht 750 Gr. zur Suppe — löst man roh das Fleisch, setzt Abfälle und Gräten mit den zerschnittenen kleinsten Nalen mit 2 Liter Wasser zu Feuer und kocht dies langsam eine Stunde. Man gibt die Brühe durch, kocht in ihr Spargelstüchchen, etwas kleingeschnittene Wurzeln und einige Blumenkohlröschen, gibt das rohe, würfelig geschnittene Nalfleisch hinzu, wenn die Gemüsstüchchen nahezu weich sind, und bindet die Suppe mit etwas glattgerührtem Mehl. Sie wird mit gewiegten, gemischten Kräutern gewürzt und über kleinen Fischlößchen angerichtet, die man aus dem losgelösten, gekochten Nalfleisch mit geriebenen, rohen Kartoffeln, Eierfatz und Gewürz bereitet. Wer der Naluppe einen säuerlichen Geschmack geben will, rührt das zum Binden bestimmte Mehl mit etwas Wasser und wenig Essig glatt.

**Gefüllte Kohlrabi mit Salzfleisch.** Mehreren Anfragen nach scheint vielerorts Salzfleisch ausgegeben zu werden, mit den kleinen Mengen aber wissen verschiedene Leserinnen nichts zu beginnen. Solche kleinere Menge eignet sich gut zur Füllung der jetzt in den Handel kommenden jungen Kohlrabi. Das Fleisch muß gut entzähen werden, bevor man es weich kocht und fein wiegt. Man gibt 1 Löffel Magermilch, 1 Löffel geriebene Brotkrumen, 1 Eigelb und etwas Pfeffer daran und füllt es in ausgehöhlte, geschälte Kohlrabi. Den abgeschnittenen Deckel legt man darüber, stellt die gefüllten Kohlrabi nebeneinander in Brühwürfelbrühe und schmort sie weich. Die Brühe bindet man mit glattgerührtem Mehl und rührt zuletzt einige Löffel Tomatenbrei darunter. Sie wird über die gefüllten Kohlrabi gegeben, und Salzkartoffeln nebenher gereicht.

**Verhüllte Stachelbeeren.** Am Tage vorher schmort man 250 Gr. Stachelbeeren; aus 200 Gr. geriebenen kalten Kartoffeln, 25 Gr. Butter, 1 Eigelb, 200 Gr. Mehl und etwas Zucker bereitet man einen Teig, den man ausrollt und in 10 Ztm. große Vierecke schneidet. Unter die abgetropften Stachelbeeren zieht man den Schnee von 2 Eiweiß, rührt 30 Gr. Vanillezucker durch und legt auf die Mitte jedes Vierecks einen Teelöffel voll der Stachelbeermasse. Die Spitzen der Vierecke werden darüber wie Briefumschläge zusammengenommen. Man bestreicht sie mit etwas Magermilch, bestreut sie mit Zimtzucker und bäckt die Kuchen auf gefettetem Backblech etwa 30 Minuten.

**Montag:** Spargelsuppe (Vorschrift bekannt). Hefenteigknödel ohne Ei mit geschmorten Kirschen.

**Hefenteigknödel ohne Ei.** 30 Gr. Hefe löst man in etwas lauer Magermilch, gibt 400 Gr. zweimal durchgeseibtes Kriegsmehl daran, süßt etwas Salz, Zucker und noch etwas Magermilch hinzu, so daß ein guter Kloßteig entsteht. Er muß aufgehen und wird dann zu eigroßen Knödeln geformt, die auf mit Mehl bestreutem Brett ein zweites Mal aufgehen müssen. Sie werden dann in siedendem Salzwasser 15 Minuten gekocht, sie müssen aber sofort, wenn sie gar sind, aufgetragen werden; durch Stehen werden sie hart. Die Knödel werden mit Zimtzucker bestreut und reichlich geschmorte Kirschen dazu gegeben. Ich bezweifle aber, daß viel andere Leserinnen als die Fragestellerin soviel Mehl jetzt zur Verfügung haben, daß sie solche Knödel bereiten können.

**Dienstag:** Suppe von Kloßbrühe mit Gemüse. Semilassokartoffeln. Stachelbeersüßspeise in flachen Gläsern.

**Suppe von Kloßbrühe mit Gemüse.** Man nimmt 1½ Liter Kloßbrühe und löst in ihr einige Brühwürfel. In dieser Brühe kocht man alsdann Kohlrabistüchchen, Spargelenden, Karotten und Blumenkohlröschen gar, bindet die Suppe mit glatt-

gerührtem Kartoffelmehl, schlägt zuletzt ein kleines Stückchen Butter durch, würzt die Suppe mit gehackter Petersilie und gibt einen Eßlöffel Appelsuppenwürze daran.

**Semilassokartoffeln.** 1½ Kg. Kartoffeln kocht man mit der Schale halb gar, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und brät sie in etwas Fett bräunlich an. 150 Gr. rohes, gewiegtes Fleisch mischt man darauf nebst zwei geschnittenen Zwiebeln, setzt Salz unter die Kartoffeln und füllt die Mischung in eine eingefettete Form. ¼ Liter Magermilch verquirlt man mit 2 ganzen Eiern und zwei Eßlöffeln voll gehacktem Schnittlauch, gießt dies über die Masse und bäckt die Speise im Ofen langsam 30 Minuten. Sie wird in der Backschüssel zu Tisch gebracht und Gurken- oder grüner Salat dazu gereicht.

**Stachelbeersüßspeise in flachen Gläsern.** 375 Gr. überbrühte Stachelbeeren kocht man in etwas Zuckerwasser weich, streicht sie durch, gibt 1 Glas Weißwein an den Fruchtbrei und auf ½ Liter davon 8 Blatt weiße, aufgelöste Gelatine, süßt die Speise, wenn nötig, und füllt sie in flache Gläser. Kurz vor dem Anrichten, wenn die Speise erstarrt ist, häuft man eine Haube von geschütem Eiweißschnee obenauf und legt gezuckerte Erdbeeren im Kranz herum.

**Mittwoch:** Süße Kirschsuppe (Vorschrift bekannt). Kräuterbratlinge mit Spargelsalat (Vorschrift bekannt).

**Kräuterbratlinge.** 500 Gr. kalte geriebene Kartoffeln vermischt man mit zwei geriebenen jungen Schalotten, schmort sie in etwas Speisefett durch und mischt 1 Ei, reichlich gehackte, feine Kräuter, wie man sie bekommen kann, Salz und Pfeffer durch und formt runde, flache Bratlinge von der Masse, die in gefetteter Pfanne lichtbraun gebraten werden.

**Donnerstag:** Blumenkohluppe mit Suppenmehl. Kartoffeln mit Stachelbeeren.

**Blumenkohluppe mit Suppenmehl.** Einen kleinen Kopf Blumenkohl kocht man in 2 Litern leichtem Salzwasser gar, nimmt den Blumenkohl heraus, streicht die Hälfte durch und stellt den übrigen, in Einzelröschen auseinandergeteilt, Blumenkohl beiseite. Die durchgestrichene Blumenkohlmasse setzt man dem Kochwasser zu, rührt 150 Gr. Suppenmehl hinein und kocht die Suppe langsam 40 Minuten. Man gibt 1 Eßlöffel Appelsuppenwürze hinein und legt zuletzt die zurückgestellten Blumenkohlröschen in die Suppe.

**Stachelbeeren und Kartoffeln.** 750 Gr. gepuhte Stachelbeeren kocht man mit wenig Wasser und dem nötigen Zucker einige Male kurz auf und schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. In dem abgetropften Stachelbeerwasser, dem man etwas Magermilch zusetzt, kocht man nun 2 Kg. geschälte Kartoffel weich und stampft sie, natürlich ohne sie abzugießen, fein. Nun drückt man die Stachelbeeren durch ein Sieb, mischt sie unter die Kartoffeln, schmeckt das Gericht mit Salz und Zucker ab und bestreut es beim Anrichten mit lichtbraungebratenen Zwiebelwürfeln.

**Freitag:** Fisch mit Schnittlauchtunke. Fruchtteier.

**Fisch mit Schnittlauchtunke.** Man kann jeden beliebigen gekochten oder in Dampf gar gemachten Fisch mit dieser Tunke reichen. Man löst zu lehterer einige Brühwürfel in ¼ Liter Wasser auf, gibt etwas Pfeffer, Essig und gestoßenen Kümmel daran, reibt drei große, rohe Kartoffeln hinein und kocht damit eine gebundene Tunke. Man gibt reichlich gewiegten Schnittlauch daran, legt nun den gekochten, abgetropften und in Stücke geteilten Fisch kurze Zeit in die fertige Tunke und läßt die Fischstücke darin durchziehen. Sie müssen dann sofort angerichtet werden. Salzkartoffeln reicht man dazu.

**Fruchtteier.** ¼ Liter ungesühten Kirschsafte mischt man mit ¾ Liter Wasser, süßt die Mischung und bringt sie ins Kochen. Man rührt 65 Gr. glatt gerührtes Kartoffelmehl an die Flüssigkeit, spült Eierbecher kalt aus, füllt die Masse hinein und läßt sie erstarren. Zwei Eiweiß werden kurz vor dem Anrichten steif geschlagen, gesüßt und mit Kirschen, die vorher gar geschmort, abgetropft und erkaltet sind, gemischt. Die gestürzten Fruchtteier stellt man im Kranz auf eine Schüssel und häuft den Kirschsnee in die Mitte. Man kann besser — aber auch langsamer — den Kirschsnee auch herstellen, wenn man gehackte, geschmorte Kirschen mit 2 Eiweiß und 100 Gr. Zucker ununterbrochen eine Stunde rührt.

**Sonnabend:** Suppe von Wildgemüse mit Suppenmehl. Kartoffelbistuitpudding mit geschmorten Kirschen.

**Suppe von Wildgemüse.** Am besten nimmt man Melde, wilden Sauerampfer und Adersenf zur Bereitung der Suppe, verliert die Wildgemüse gut, wäscht sie gründlich, läßt sie abtropfen und wazt sie gröblich. Die Wildgemüse werden in etwas Fett durchgeschwigt, mit Mehl leicht überstreut, mit Brühwürfelbrühe überfüllt und halb gar gekocht. Dann rührt man vier Eßlöffel angerührtes Suppenmehl an die Suppe und kocht sie langsam noch 30 bis 40 Minuten. Sie wird mit etwas Mustat gewürzt und kann mit Eierfatz, der mit einigen Löffeln Magermilch angerührt wurde, zuletzt noch verfeht werden.

**Kartoffelbistuitpudding.** 2 ganze Eier rührt man mit einer Prise Salz, 150 Gr. Zucker und etwas Zitronenschalenessenz schaumig. 1 Kg. frisch gekochte Kartoffeln werden heiß durchgepreßt und diese Masse den Eiern zugeleht. Man rührt den Teig 20 Minuten, mischt 1 Eßlöffel Backpulver darunter und füllt ihn in eine vorgerichtete Form. Er muß eine Stunde im Wasserbade kochen, wird dann gestürzt und mit warmen geschmorten Kirschen zu Tisch gegeben.