

**Kriegskochrezepte.**

Angeichts der Notwendigkeit, Haushalt und Küche nach den jetzigen Verhältnissen einzurichten, ist bekanntlich aus der Mitte der Bevölkerung vielfach der Wunsch nach Kochrezepten laut geworden, die namentlich über den Gebrauch der Mehlgattungen, zu denen man jetzt greifen muß, Aufschluß geben. Wir haben uns an zwei Damen gewendet, die zwei gute Hausfrauen sind und die, ohne erst einen Ruf abzuwarten, sich schon vor längerer Zeit daran gemacht haben, die jetzt in Gebrauch stehenden Mehlgattungen praktisch auszuprobieren. Die beiden Damen haben uns nun nach wöchiger Arbeit eine Reihe von Kochrezepten übersendet, mit deren Veröffentlichung wir also, wie gesagt, einem vielfach von unsern Leserinnen ausgesprochenen Wunsch entsprechen zu können glauben. Man findet darunter Rezepte für Suppenspeisen, Beilagen, einfache Mehlspeisen, Kuchen, gebratene und Germispeisen, Torten, Biddings und einfache Nachtmahlspeisen. Sicherlich wird es unsre Leserinnen interessieren, auch von den kurzen, einleitenden Worten Notiz zu nehmen, die die Damen ihrer Sammlung vorausgeschickt haben und in denen sie folgendes sagen:

Mit der Sammlung von nachstehenden Rezepten beabsichtigen wir, den Wiener Hausfrauen nur zum geringen Teil neue Speisen zur Kenntnis zu bringen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsre alten gewohnten Wiener Mehlspeisen mit den neuen Mehlgattungen so gut und wohlfeil als möglich herzustellen. Die Rezepte sind alle erprobt, und können die Speisen, wenn sie nur ein wenig genau ausgeführt werden, nicht mißlingen.

Zu bemerken wäre noch, daß Gerstenmehl viel besser bearbeitet werden kann, wenn es vor dem Gebrauch etwas gewärmt wird.

Maismehl muß immer besonders gut verkocht werden, da es sonst nicht zuträglich ist.

Zu allen angegebenen Rezepten kann statt Milch Trockenmilch oder Galatmilch herwendet werden.

(Bez.) A. S. u. C. S.

Die Rezepte lauten:

**Suppenspeisen.**

**Nudelteig** für Suppennudeln und Abschmalznudeln zu verwenden. Von 190 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei und 40 Gramm in  $\frac{1}{8}$  Liter lauwarmen Milch gelöstem Fett wird ein glatter Nudelteig gemacht, gut geknetet und  $\frac{1}{4}$  Stunde rasten gelassen. Der Teig wird zu beliebiger Stärke ausgerollt; die Flecken werden nochmals, und zwar länger als der Teig rasten gelassen, ehe sie geschnitten werden. Die Abschmalznudeln müssen nach dem Kochen mehrmals mit Wasser abgegossen werden.

**Geriebenes Gerstel.** 250 Gramm Gerstenmehl werden mit einem ganzen Ei, 20 Gramm lauwarmem Fett, etwas Salz und fast  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser zu einem sehr festen glatten Teig geknetet. Der Teig muß eine bis anderthalb Stunden rasten, ehe er auf dem Reibeisen zu Gerstel gerieben wird. Das Gerstel soll einige Stunden trocknen, ehe es in Gebrauch genommen wird.

**Erbrennsuppe.** In 80 Gramm Schweinefett gibt man 80 Gramm Gerstenmehl, läßt es zierlich braun werden, röstet noch  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll Kümmel mit und begießt dies unter stetem Rühren mit anderthalb Liter Wasser. Die Suppe wird entsprechend gesalzen,  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und vor dem Anrichten passiert.