

Ein Vorratshilfsbuch in der Kriegszeit.

Kriegslochrécepte.

Die Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs hat Contessa Rosa M i e r i aufgefordert, ein gutes Kriegslochréceptbuch zusammenzustellen und die Dame hat sich dieses Auftrages glänzend entledigt. Das Buch ist in Miniaturausgabe ab 1. April im Selbstverlage der „Hohe“, 1. Bezirk, Nibelungengasse 7, um 20 Heller zu haben.

Das erste Récept ist bestimmt, endlich ein Kriegsbrötchen im Hause zu bereiten. Aus 2 Dekagramm Germ mit Gerstemehl ein Dampf machen, gut aufgehen lassen, ein halbes Kilogramm gekochte, geschälte Erbäpfel passieren, heiß mit einem halben Kilogramm Maismehl und einem halben Kilogramm Weismehl vermengen, Salz und Kümmel dazugeben und mit dem Dampf nebst der nötigen Menge Wasser gut durchkneten. Einen Becken formen, aufgehen lassen, dann auf ein vorher erhitztes Blech geben und eine Stunde backen.

Die Kriegsküche bevorzugt mehlfreie oder mehlarme süße Speisen, spart Butter und Fett und gibt reichliches Obstmus den Kindern, verwendet nur Weismehl und bevorzugt Maismehl, wendet sich mehr als bisher der Fischnahrung zu, die vernünftig zubereitet, ein vollständiger Ersatz der Fleischnahrung ist.

Suppen soll man jetzt, da es nötig ist, mit den vorhandenen Lebensmitteln äußerst sparsam umzugehen, möglichst einfach bereiten. Sehr empfehlenswert ist folgende Methode: Fleischsuppen kocht man am besten, indem man Fleisch und Gemüse zusammen kocht. Bei dieser Bereitungsart wird Zeit, Fett und Heizmaterial erspart. Besonders wohlschmeckend sind solche Suppen aus Hülsenfrüchten, z. B. Bohnen, Erbsen und Erbsen. Es werden dann viele Suppen- und Fischsorten empfohlen.

(Fritatten.) Ein achtel Liter Milch, ein Ei, 4 Dekagramm Gerstemehl, etwas Salz werden zu einem dünnflüssigen Teig gut verquirlt, aus dem man Fritatten backt.

(Mürber Apfelstrudel.) 14 Dekagramm Gerstemehl, 10 Dekagramm Butter (oder 8 Dekagramm Margarine), 2 Dekagramm Zucker, etwas Salz, ein Dotter, zwei Löffel Milch, einen halben Kaffeelöffel voll Rum verarbeitet man zu einem mürben Teig, den man nach halbständigem Ruhen möglichst dünn zu einem Rechteck auswalzt, in der Mitte mit feinblättrig geschnittenen Äpfeln, 2 Dekagramm Rosinen, 5 Dekagramm Zucker belegt, zusammenschlägt, mit Eiklar bestreicht und auf einem Blech in ziemlich heißer Röhre backt.

(Polenta.) Auf einen halben Liter Polentagrüß nimmt man einen Liter siedendes, gesalzenes Wasser, läßt die Polenta langsam wie Grieß hineinrieseln und rührt sie während des Kochens wiederholt auf. Nach ungefähr einer Viertelstunde rührt man das Ganze gut ab und läßt es seitwärts auf dem Herd zugebedeckt noch eine Viertelstunde stehen. Dann läßt man Butter heiß werden, saßt die Polenta löffelweise hinein, dünstet sie etwas auf und gibt sie zu frischer saurer Milch oder zu Salat.

(Polenta mit Zucker und Zimmt.) Bereitung wie oben, nodenartig herausgenommen, schichtenweise auf eine warme Schüssel gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und heiße Butter darübergegeben.