

Kriegsrezepte.

Die „Frauenhilfsaktion“ hat einige gute Küchenratschläge zusammengestellt. Vor allem Fettersparnisse: Rindsfett. Der Mangel an Schweinesfett und Butter und die ständig zunehmenden Preise aller Fettarten lassen es rätlich erscheinen, daß man nun auch mit Rindsfetten kocht. Man muß, um gutes Rindsfett zu erhalten, das Fett entweder durch die Fleischmaschine treiben oder sehr fein schneiden. Dann wird es im Topf mit so viel Wasser bedeckt, daß es über dem Fett zusammengeht und langsam ausgekocht. Wenn das Wasser fast verdunstet ist, wird auf 1 Kilo Fett ein viertel Liter Milch gegossen und das Fett fertig gedünstet. Das so gewonnene Fett ist weich und sehr angenehm. — Abschöpfesfett. Ein sehr gutes Fett können wir gewinnen, wenn wir die Suppe, bevor wir das Grünzeug hineingeben, mit kaltem Wasser abschöpfen und das Fett, das sich dann sofort oben ansetzt, abschöpfen. Daraus gewinnt man dann ein gutes Kochfett, das sogar zu Mehlspeisen verwendet werden kann. — Fettersparnis. Wenn wir Fett ersparen wollen, so empfiehlt es sich, das Gemüse mit dem Fleisch in einer Kasserole zu dünsten, wie es in Deutschland geschieht. Das Fett, das aus dem Fleisch dünstet, gibt dem Gemüse den notwendigen Fettgehalt und erspart die Verwendung von Fett.

Weiters einiges über Gemüse: Gefülltes Gemüse. Man kocht einen Kohl- oder Krautkopf, in Blätter geteilt, einige Minuten in Salzwasser, nicht zu lange, damit die Blätter nicht zu weich werden. Dann legt man sie zum Auskühlen auf ein Brett. Ein viertel Kilo Reis, Graupen oder Reisgrieß oder Polentagrieß kocht man in Salzwasser weich. Ausgekühlt vermischt man es mit 1 Ei, 1 feingehackten Knackwurst oder Fleischresten, salzt und würzt nach Geschmack und füllt von der Masse 1 Eßlöffel voll in jedes Blatt, das zusammengerollt wird. Die kleinen Rollen werden in eine Pfanne gegeben und mit Wasser und Röhrenwürfel gedünstet. Man gibt sie mit geriebenem Parmesan zu Tisch. Dasselbe kann man auch mit Zwiebeln oder frischen grünen Gurken machen, nur müssen dann die Fleischreste fett sein. Man kann auch eine Tünke aus saurem Rahm dazu machen, wenn man einfach eine Viertelstunde vor dem Essen einen viertel Liter Rahm mitdünsten läßt. — Kohl mit Bratwurst. 3 große oder vier kleine Häuptel Kohl, 8 Gramm Kumerol, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 40 Dela Bratwürste. Der Kohl wird zerschnitten, in Salzwasser gekocht, wenn er ziemlich weich ist, in eine Kasserolle gegeben, wo das Kumerol mit der feingehackten Zwiebel gedünstet hat, dann gepfeffert und zugebedt, 1 Stunde gedünstet. Dann werden die Bratwürste angebraten, in Stücke geschnitten und mit dem Kohl auf einer Schüssel angerichtet.

Einiges über Suppen.

Die Gemüsesuppe ist gewissermaßen ein Kunstwerk aus zusammengestohlenen Motiven. Je erfinderischer ein Kopf im Verarbeiten der Gedanken anderer Leute ist, desto ruhmreicher oft der Erfolg. Diese höchst betrübliche Tatsache im Kunststringen und Leben sehen wir in der Küchenpraxis kalt lächelnd als etwas Lobenswertes an. Man kochte alle herkömmlichen Suppenkräuter, wie Porree, Sellerie, Petersilienwurzeln, Mohrrüben. Dazu tut man: ein ramponiertes Numentkohlköpfchen, ein zerzupftes Kohl-

blatt, Kohlrabi, kleine Rübchen, ein paar weiße Bohnen, ein paar Kartoffeln, einen guten Löffel voll Reis — kurz, was man gerade bekommen kann. Je unentwirrbarer das Durcheinander zusammengelocht ist, desto besser wird es munden. — Falsche Gemüsesuppe auf Schweizer Art. 1 Kohlkopf, 4 Dela Fett, 2 Dela Gerstenmehl, 1 1/2 Liter Wasser, Salz, 15 Dela Kartoffel. Kohl wird nubelig geschnitten, mit Fett ohne Wasser weich gedünstet, dann gestaubt, wobei man das Mehl gut anrösten lassen muß, mit Wasser aufgegossen, gesalzen und gut verkocht. Eine halbe Stunde vor dem Essen gibt man die würfelig geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie mitkochen. Zur Verbesserung der Suppe kann man auch Scheiben von Frankfurtwürsteln, Bratwürsten, Selchfleisch oder anderen Fleischresten beifügen, wodurch ein Gericht entsteht, das eine Abendmahlzeit oder ein Ersatz für eine Fleischspeise sein kann. Wie aus Kohl, so kann man auch aus Kraut und Kochsalat eine ähnliche Suppe herstellen. — Rümmelesuppe. 5 Dela Schweinesfett, 6 Dela Gerstenmehl, Salz, Kümmel, Wasser. Mehl und Kümmel gibt man in das heiße Fett und läßt es braun rösten, dann gießt man erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe zugebedt mindestens 1 Stunde schwach kochen. Geröstete Semmel oder Brotwürfel dazugeben. — Saure Milchsuppe. 1 1/2 Liter Wasser, 4 Löffel gemischtes Mehl, ein viertel Liter abgerahmte Milch und je eine Messerspitze Salz und Kümmel. Das Wasser wird in einem irdenen Topf kochen gemacht, Salz und Kümmel hineingegeben. Aus dem Mehl und der Milch macht man ein Teigerl, das einige Minuten gesprudelt werden muß. Kocht das Wasser, so kocht man unter beständigem Sprudeln das Teigerl

ein. Nach 5 Minuten ist die Suppe fertig. Man isst sie mit schwarzem Brot oder gerösteten Semmeln. — Polentagrießsuppe. 2 Dela Fett, eine halbe Zwiebel, für jede Person 1 Eßlöffel Polentagrieß. Man röstet die feingehackte Zwiebel in Fett, bis sie gelblich ist, fügt den Polentagrieß bei und läßt ihn mitrösten. Dann gießt man für jede Person ein achtel Liter Wasser dazu und kocht die Suppe mit Röhrenwürfel auf.

Kartoffelspeisen:

Berliner Rezepte. Sogenannte Pellkartoffeln schmecken wie geschälte Kartoffeln, wenn man sie gründlich mit der Bürste und Wasser säubert und sie, mit reichlich Wasser aufgestellt, etwa zehn Minuten kochen läßt. Dann werden sie abgegossen, mit frischem Wasser und Salz noch einmal aufgesetzt und gekocht, bis sie gar sind. Durch dieses einfache Verfahren wird ihnen der scharfe Erdgeschmack entzogen und sie werden leichter verdaulich. — Kartoffelauslauf. Die Tags vorher in der Schale gekochten und geschälten Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben oder auf dem Reibeisen gerieben und zu zwei Kilo Kartoffeln zwei Eidotter, zwei Eßlöffel Milch, etwas aufgelöste Pflanzenbutter und vier Eßlöffel Mehl dazugerührt. Soll der Auslauf süß sein, gibt man außerdem noch ein viertel Pfund Zucker und nach Belieben Zimt und abgeriebene Zitronenschale dazu. Zum Schluß wird der Schnee der beiden Eiweiße dazu geführt und die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Ofen eine Stunde gebacken. Kompott dazu gereicht. Ist er gesalzen, dann Salat.

Wiener Rezepte: Kartoffelkuchen. 2 Dotter mit 12 Dela Zucker gut verrühren, den Saft einer halben Zitrone und 25 Dela gekochte, passierte kalte Kartoffel und schließlich von 2 Eiern Schnee. Das Tortenblech wird mit Butter befestet, die Masse hineingefüllt und dreiviertel Stunden kühl gebacken. Man kann den Kuchen mit Zucker bestreuen oder oben mit Marmelade bestreichen oder mit Kaffee- oder Schokoladeglasur versehen. — Erdäpfelloch. 12 1/2 Dela Butter, 4 ganze Eier, 12 1/2 Dela gekochte Erdäpfel. Die Butter wird mit den Eiern eine halbe Stunde abgetrieben, die passierten Erdäpfel dazugegeben, in eine ausgestrichene Form gegeben und eine halbe Stunde (eher länger als kürzer) in Dampf gekocht. — Wiener Guglhupf. 15 Dela Butter, 15 Dela Staubzucker, 4 Eier, ein viertel Liter Milch, 30 Dela Kartoffelmehl, ein halbes Päckchen Backpulver, Zitronenschale, Butter, Semmelbröseln und Mandeln zum Vorbereiten der Backform. Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt dann den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanillinzucker), das Kartoffelmehl, die Milch und zuletzt das Backpulver dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Semmelbröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen. — Kartoffelpfannkuchen. 1 Kilo rohe Kartoffel, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eier, 1 Paket Backpulver. Die Kartoffel werden geschält und gerieben, dann fügt man die beiden Eier, Salz und Backpulver hinzu und bäckt in einer Pfanne auf dem Herd in heißem Fett auf beiden Seiten schon goldgelb. Man bäckt je nach Größe der Pfanne immer 5 bis 6 kleine Pfannkuchen auf einmal. Ein vorzügliches billiges Gericht, schmeckt mit Brot oder gedünstetem Obst, Preiselbeeren, Heidelbeeren usw. ausgezeichnet und ist sehr leicht herzustellen.

Berliner Nachricht.

Frühjahrgemüse aus Belgien für Berlin: In der letzten Tagen sind große Mengen von Schiloregemüse aus Belgien nach Berlin gekommen. Es handelt sich um ein ausgezeichnetes Gemüse, das im Geschmack dem Spargel, in der Zartheit dem Blumenkohl ähnlich ist, diese Gemüse aber durch seinen Gehalt blutbildender Nährstoffe übertrifft. Es wäre zu wünschen, daß das Produkt, das ebenso gut als Gemüse wie als Salat zubereitet schmeckt, noch weitere Anhänger in Deutschland gewinnen würde. Zu dieser kleinen Notiz sei bemerkt, daß wir Wiener mit großer Freude ein derartig neues Gemüse begrüßen würden. Falls es die Berliner nicht genügend würdigen, würden wir es vom Herzen — wenn ihm die weite Reise nicht schaden würde.