

29. IX. 1916

Kriegsflüchzettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holte.

Sonntag: Gemüsegrausensuppe. Schmorfleisch mit Bierlunte, Kartoffelstücken. Feine Speise im Ofen.

Gemüsegrausensuppe. 150 Gramm grobe Graupen kocht man ab, gießt 1½ Liter Wasser, in dem man zwei Brühwürfel löst, darauf, fügt 250 Gramm ganz nach eigenem Geschmack gewählte und gepuzte feinstreifig geschnittene Gemüse dazu, kocht die Suppe 15 Minuten und stellt sie darauf 3 Stunden in den Gartocher. Zuletzt schmeckt man sie mit Salz und gewiegtem Selleriegrün ab und gibt ihr besonderen Nährwert und Wohlgeschmack, wenn man 2 bis 3 Teelöffel voll Eierparpulver zuletzt mit durchkocht.

Schmorfleisch mit Bierlunte. Das Fleisch muß zart und wenn möglich mit etwas Fett durchwachsen sein; man klopft es gut und gibt es in eine gut schließende Kasserolle, deren Boden mit kochendem Wasser bedeckt ist. Wenn das Wasser verkocht ist, begießt man das Fleisch mit Braumbier und wiederholt dies mehrere Male. Damit schmort man das Fleisch weich, bindet die Brühe mit etwas glattgerührtem Mehl und gibt einen Löffel voll aufgewollene Rosinen und einen Löffel voll kleine Perlzwiebelchen zuletzt an die Lunte, die man beim Anrichten über das Fleisch füllt.

Feine Speise im Ofen. Man rührt aus 2 Teelöffel Eierparpulver, das man mit wenig Wasser glatt rührt, einem Eigelb, etwas Zucker, obgeriebener Zitronenschale und einem gehäuften Löffel Weizenmehl, das man mit etwas Backpulver vermischt, einen leichten Teig, unter den man zuletzt den steifen Schnee von einem Eiweiß zieht. In eine Bratpfanne gibt man 10 Gramm Fett, läßt es zergehen, gibt den Teig hinein und stellt ihn auf einen Unterfah in den heißen Bratofen, in welchem er 15 Minuten backen muß. Der hochaufgegangene Teig wird dann sofort auf eine heiße Schüssel geschoben, die mit beliebigem, abgetropftem Kompott bedeckt, zusammengeklappt und mit Zimtzucker bestreut. Der abgetropfte Fruchtstift kann als Lunte zu der Speise gegeben werden.

Montag: Gefüllte Kartoffeln, geschmorter Rottkohl ohne Fett.
Gefüllte Kartoffeln. Man nimmt zehn große Kartoffeln, schält sie und höhlt sie so weit aus, daß ringsherum ein ziemlich dicker Rand stehen bleibt, wobei man auf dem einen Ende einen Deckel abschneidet, auf dem anderen so viel aber abschneiden muß, daß die Kartoffeln stehen können. Die ausgehöhlten Kartoffeln und die Deckel müssen 5 Minuten in Salzwasser kochen, während das ausgehöhlte und abgeschnittene Kartoffelfleisch gar kochen muß, gut abtropft und ganz fein zerdrückt wird. Man gibt 100 Gr. im eigenen Saft geschmorte gewiegte Pilze, 1 Teelöffel Eierparpulver, 2 Teelöffel Fleischbrühe, etwas geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer daran und füllt die abgetropften Kartoffeln damit, bindet den Deckel darauf und stellt die Kartoffeln nebeneinander in eine passende eingefettete Pfanne. Man schiebt sie in den heißen Ofen und dünstet sie weich. Beim Anrichten werden sie umgeben mit

Rottkohl ohne Fett. Man schneidet einen mittelgroßen Kopf Rottkohl so fein wie möglich, kocht ihn fünf Minuten in kochendem Wasser ab, läßt ihn abtropfen, gibt ihn in eine große Schale und rührt mit großer Gabel soviel Essig daran, daß der Kohl eine frischrote Farbe hat. In ½ Liter kochend Wasser reibt man etwas Zwiebel, gibt vier geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel, 1 kleines Glas Johannisbeerst, etwas Salz daran und schmort hierin den Kohl drei Stunden. Er kann nach viertelstündigem Ankochen auch in den Gartocher gestellt werden. Zuletzt reibt man eine rohe Kartoffel an den Kohl, die ihn bindet und ihm ein glänzendes Aussehen verleiht.

Dienstag: Tomatensuppe (Vorschrift bekannt). Birnenpudding.
Warmer Birnenpudding. Eine Puddingform wird mit Fett ausgestrichen und ausgestreut und dann zu drei Viertel ihrer Höhe abwechselnd mit altbackenen Weißbrotwürfeln und weichen, saftigen Birnenstücken gefüllt. Die Füllung muß zwei Stunden, bevor man den Pudding kocht, erfolgen. Man bereitet aus 3 Eßlöffel Milch ein knappes Liter Milch, verquirlt ihn mit 4 Teelöffeln Eierparpulver, einer Prise Salz, ½ Teelöffel feinem Kardamom und etwas feinem Zucker. Diese Mischung gießt man über die Füllung, läßt sie damit 2 Stunden stehen und kocht den Pudding im Wasserbade zwei Stunden. Einige Löffel Obstmus verdünnt man mit einem Glas Apfelwein, süßt dies und bindet es mit etwas Maismehl. Wenn man den Pudding gestürzt hat, schüttet man die dicke Lunte, die ihn leicht überziehen soll, darüber.

Mittwoch: Kartoffelrand mit Spinatgemüse und kleinen Fleischlöffchen. Ungebackene Kriegsappelforte.

Kartoffelrand. 500 Gr. Kartoffeln kocht man mit der Schale am Tage vor dem Gebrauch, zieht sie ab und reibt sie am folgenden Tage. Ein Eigelb rührt man mit 10 Gr. weichgerührter Butter gut durcheinander, gibt 2 Teelöffel Magermilch, 30 Gr. geriebenen, trockenen Käse beliebiger Art und die geriebenen Kartoffeln dazu, schmeckt den Teig mit Salz und etwas geriebener Muskatnuss ab und zieht zuletzt den steifen Schnee des Eiweiß durch. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Randform, bäckt sie lichtbraun, stürzt den Kartoffelrand auf eine heiße Schüssel und füllt Spinatgemüse in die Mitte, das man mit kleinen Fleischlöffchen belegt.

Ungebackene Kriegsappelforte, am Tage vor dem Gebrauch zu bereiten. Eine kleine Springform, die man nicht einsetzt, legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäckchen aus, wobei man die Lücken mit kleinen Zwiebackstücken gut ausfüllen muß. Von 1 Kg. Äpfel kocht man ein steifes Äpfelmus, das man heiß auf die Zwiebäckchen füllt und auch mit Zwiebäckchen wieder dicht zudeckt. Von einem Puddingpulver, am besten ist Mandel-Matronen-Vanillepuddingpulver, bereitet man eine steife Puddingmasse, die heiß gleichmäßig auf der zweiten Schicht Zwiebäckchen verteilt wird. Man stellt die Form bis zum folgenden Tage kühl, nimmt dann den Rand und Formboden behutsam ab, reibt über die Oberfläche etwas Schokolade und legt kleine Stüchchen Fruchtgelee dazwischen.

Donnerstag: Gebakene Stedrüben mit Kartoffeln. Einfacher Haferflockenpudding mit Obstlunte.

Gebakene Stedrüben. 2 Kg. Kohlrüben puzt man, schneidet sie in runde Scheiben und kocht sie in Salzwasser ab. Dann löst man einen Suppenwürfel Königsuppe in einem halben Liter Wasser, gibt 15 Gramm Fett, etwas Pfeffer, einen Löffel Zitronensaft daran und gibt die Kohlrüben hinein. Ganz langsam, damit sie nicht ansetzen, schmort man sie nicht ganz weich. Inzwischen bereitet man aus 200 Gramm Hackfleisch, 250 Gramm kalten geriebenen Kartoffeln, 2 Teelöffel Eierparpulver, geriebener Zwiebel, Salz und Pfeffer ein Füllsel, mit dem man schichtweise die Stedrübenscheiben in eine vorgerichtete Backform füllt. Die Oberfläche, die aus Rüben bestehen soll, wird leicht mit Semmelkrumen bestreut, nachdem man die Lunte der Rüben über die Speise gefüllt hat, und das Gericht im Ofen etwa 15 Minuten gebäckt. Kartoffeln in der Schale reicht man nebenher.

Einfacher Haferflockenpudding. In eine vorgerichtete Puddingform gibt man ein halbes Liter Milch, die man aus Trockenmilchpulver bereiten kann, schüttet eine große Lasse Haferflocken hinein, gibt eine Prise Salz daran und kocht den Pudding im Wasserbade etwa 1½ Stunden. Er wird gestürzt, mit Zimtzucker dick bestreut und mit beliebiger Obstlunte gereicht.

Freitag: Bunte Gemüsesuppe (Vorschrift bekannt). Mohrrüben im Wasserbad, Kartoffelschnee (Vorschrift bereits mitgeteilt), Fischschnitten auf der Röstpfanne.

Mohrrüben im Wasserbad. Die Mohrrüben müssen gut gepuzt und in kleine Streifen geschnitten, dann gewaschen und mit etwas Salz und wenig Zucker durchgeschwenkt werden. Man gibt sie in einen kleineren Kochtopf, mit dem man sie in einem größeren Kochtopf mit kochendem Wasser stellt. Im Wasserbad müssen sie 2 Stunden mindestens kochen, sie werden dann ohne weiteres angerichtet, mit gewiegter Petersilie bestreut und mit einem Kranz von Kartoffelschnitten angerichtet.

Fischschnitten auf der Röstpfanne. Kleine billige Fische kann man dazu gut verwenden, man reinigt 750 Gramm davon, kocht sie etwa 10 Minuten langsam in Salzwasser, enthäutet und entgrätet sie und treibt das Fleisch durch die Fleischhackmaschine. Eine kleine geriebene Zwiebel, eine gewiegte Semmel, Salz, Pfeffer und 2 Teelöffel Eierparpulver gibt man zu dem Fischfleisch, mischt alles gut und formt mittelgroße Schnitten davon. Die Röstpfanne wird leicht eingefettet, auf die heiße Röstpfanne gelegt und darauf unter öfterem Wenden gargeröstet.

Sonabend: Pichelsteiner von Gemüse (Vorschrift schon gebracht). Flammende Birnen.

Flammende Birnen. Die Birnen müssen weich und saftig sein, sie werden geschält, aber nicht zerhackt und ganz in Apfelwein mit etwas Zucker und Zitronenschale weich gekocht. Sie müssen abtropfen und ihr Saft indessen mit 3-4 Löffeln Aprikosenmarmelade vermischt und mit etwas Maismehl gebunden werden. Vorher hat man einen einfachen Maisgrießbrei bereitet. Er wird auf eine Schüssel gegeben, die Birnen darauf gestellt, mit ihrer dicken Lunte überzogen und eben vor dem Auftragen mit 1 Löffel Rum übergossen, den man anzündet, wenn man die Birnen zu Tisch gibt.