

3. 12. 1917

66

### Der Magistrat als Kochlehrer.

Das hätten sich unsere Hausfrauen wohl nie träumen lassen, daß der Berliner Magistrat, dessen Aufgaben sonst weitab von allem Hauswirtschaftlichen liegen, ihnen auch einmal als Berater in Küchenangelegenheiten nahe treten würde. Der Krieg hat dieses zuwege gebracht, und gleichsam als Entgelt für die in der nächsten Woche ausfallende Kartoffelzubereitung gibt die fürsorgliche Stadtverwaltung unter Mitwirkung des „Nationalen Frauendienstes“ zu der vermehrten Mehlszuwendung den Hausfrauen auch noch eine Anzahl Kochrezepte für die möglichst ausgiebige Ausnutzung des Mehles. Zu Nutz und Frommen der Hausfrauen teilen wir die Vorschriften hier mit, wobei wir die Verantwortung dafür, daß die Gerichte wohlschmeckend und praktisch sind, dem Magistrat überlassen müssen. Also:

**Mehlsuppe:** 1 Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 3 gehäufte Eßlöffel Mehl. Das Mehl wird in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser klar gequirlt und in das kochende Wasser, dem ein Teelöffel Fett zugesetzt ist, einige Minuten gargekocht. Diese Suppe wird verändert, indem man vorher in dem Wasser Gemüse, Zwiebeln oder ein paar Scheibchen Äpfel oder etwas Kümmel kocht. Selbstverständlich kann die Suppe auch süß gegeben werden.

**Braune Mehlsuppe:** 80 Gr. Mehl, 20 Gr. Zwiebel, 150 Gr. Wurzelwerk, darunter Kohlrüben, 1 Brühwürfel, 10 Gr. Salz, ein Teelöffel Kümmel,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Das Mehl wird in der Pfanne gebräunt und mit den Zwiebelscheiben und kleingeschnittenem Wurzelwerk durchgerührt. In einem Topf mengt man die Masse mit Salz, Kümmel, Brühwürfel und Wasser und kocht die Masse zugedeckt langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann rührt man sie durch ein Sieb und richtet sie an.

**Mehlsuppe, süßlich:** 6 gestrichene Eßlöffel Mehl, 80 Gr., 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker oder 1 Süßstoff, 1 Stückchen Apfelsinen- oder Zitronenschale, Zimt oder 1 Nelke,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Man kocht ein Liter Wasser mit den Zutaten und rührt das Mehl in kaltem Wasser glatt und vermischt es mit etwas von dem heißen Wasser, um es dann ganz gleichmäßig damit zu verrühren und unter Rühren dick zu kochen.

**Kohlrübensuppe:** Mit dieser Suppe kocht man 8 Eßlöffel durch ein Sieb geriebene gargekochte Kohlrüben durch (Gemüsereste).

**Kohlrüben mit brauner Mehlsuppe:** 3-4 Pfd. Kohlrüben, 3 Eßlöffel Zucker, 8 gestrichene Eßlöffel Mehl, Salz. Geschnittene Kohlrüben in Salzwasser halb gar kochen und abgießen. Zur Sauce Zucker und Mehl ohne Fett in eiserner Pfanne bräunen, mit Kohlrübenwasser auffüllen und die Kohlrübenstücke darin garschmoren lassen; kann durch etwas Gewürzutat wie Zwiebeln oder Majoran verbessert werden.

**Mehl-Klöße:** 250 Gr. Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser, darin gelöst 1 Teelöffel Salz. Das durchgeseibte Mehl kommt in eine erwärmte tiefe Schüssel, das sehr kochende Wasser wird sehr schnell darüber gegossen und zu einem Teig gerührt. Dieser Teig wird 1 Zmtr. hoch auf ein feuchtes Holzbrett gestrichen und davon mit einem Teelöffel kleine Klößchen abgestochen, die in Salzwasser 5 Minuten gekocht werden. Zur Verwendung statt Kartoffeln zu Obstsuppen und Gemüsen.