

Kriegsküchenzettel mit geringem Kartoffelverbrauch nebst Kochvorschriften.

Von Luise Holte.

Sonntag: Geschmortes Schweinefleisch mit Krautklößen. Apfelweinspeise mit Perlsgago.

Geschmortes Schweinefleisch mit Krautklößen. Die Bereitung des geschmorten Schweinefleisches dürfte allgemein bekannt sein; für die Krautklöße nimmt man einen kleineren Kopf Weißkohl, kocht ihn, nachdem man den Strunk entfernt und ihn in Viertel geschnitten hat, in Salzwasser weich, läßt ihn abtropfen und drückt ihn fest aus. Er wird mit einer Zwiebel fein gehackt und dann in 1 bis 2 Löffel Fleischbrühe durchgeschmort, abkühlen gelassen, mit 3 Teelöffel Eierspulpulver, 3 Eßlöffel Grieß und 6 Eßlöffel Mehl verrührt und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß abgeschmeckt. Aus der Masse formt man mit zwei in warmes Wasser getauchten Löffeln Klöße, die in siedendem Salzwasser langsam 10 Minuten kochen müssen.

Apfelweinspeise mit Perlsgago. In ½ Liter kochendes Wasser schüttet man 65 Gr. Perlsgago und läßt ihn klar kochen, süßt ihn und würzt ihn mit etwas abgeriebener Zitronenschale. Man schlägt im Wasserbade ½ Liter Apfelwein, den Saft einer halben Zitrone, Zucker und 2 ganze Eier bis vors Kochen und schlägt dann in kaltem Wasser die Masse kühl, mischt sie mit dem inzwischen abgekühlten Perlsgago und fügt darauf 20 Gramm aufgelöste Gelatine hinzu. Man füllt die Speise zum Erstarren in kalt ausgepülte Form, stürzt sie beim Anrichten und gibt Obstsaft dazu.

Montag: Brotsuppe. Himmel und Erde aus Stedrüben (Vorschrift schon gebracht).

Brotsuppe. In 20 Gr. Fett schwißt man etwas feingeschnittenes Wurzelwerk unter Rühren an, füllt 2 Liter kochendes Wasser dazu, gibt 200 Gr. trocken auf heißer Herdplatte angeröstetes altbackenes Brot, Salz, 1 Teelöffel Kümmelkörner, 40 Gr. Haferflocken und das nötige Salz dazu und kocht die Suppe langsam (Kochliste oder Garlocher!) eine Stunde. Sie wird dann durchgeseiht, wenn nötig, noch mit etwas kochendem Wasser verdünnt und mit gehackter Petersilie gewürzt. Sie kann zuletzt auch noch mit einem Löffel voll Eierspulpulver durchgekocht werden.

Dienstag: Stedrübensuppe mit Haferflocken. Semmelklöße mit geschmorten Apfelsüßlingen.

Stedrübensuppe mit Haferflocken. 125 Gr. Haferflocken kocht man für sich in ¼ Liter Wasser sänig. 750 Gr. Stedrüben, 500 Gr. Weißkohl, eine Stange Porree, eine halbe Knolle Sellerie und eine Zwiebel puht man, schneidet sie fein und kocht alles in 3 Litern Brühe aus Brühwürfeln ganz weich. Dann gibt man die Haferflocken nebst ihrer Brühe an die Suppe, die man, falls es nötig ist, noch mit etwas glattgerührtem Mehl bindet. Zuletzt rührt man 20 Gr. Fett durch und gibt einen Teelöffel gewiegter Petersilie daran. — Wer Nährhese hat, setzt der Suppe 12 Gr. davon zu und läßt sie von Anfang an mit ihr durchkochen.

Semmelklöße. 150 Gr. altbackenes Weißbrot schneidet man in Scheiben, weicht sie einige Stunden in Wasser und drückt sie in einem Tuch fest aus. 75 Gr. altbackenes Weißbrot schneidet man in Würfel, röstet sie trocken in eiserner eingefetteter Pfanne unter Rühren leichtbraun, gibt die Würfelchen nebst Salz, etwas geriebener Muskatnuß und 2 Teelöffeln glattgerührtem Eierspulpulver zu dem ausgebräunten Weißbrot und vermischt alles gut damit. Man setzt der Masse soviel Mehl zu, daß der Teig halt-

bar wird, um größere runde Klöße von ihm formen zu können. Sie müssen langsam in siedendem, leicht gefalzenem Wasser etwa 20 bis 30 Minuten kochen. Beim Anrichten überfüllt man die Semmelklöße mit geschmorten Apfelsüßlingen nebst ihrer Brühe.

Mittwoch: Graupensuppe mit Dörrkirschen. Klops mit roter Tunke und Stedrübenrand.

Graupensuppe mit Dörrkirschen. 250 Gr. grobe Graupen schlemmt man gut ab, kocht sie mit 2 Liter Wasser, etwas Zimt und dünn abgeschälter Zitronenschale langsam 10 Minuten und stellt sie dann 2½ Stunden in den Garlocher. 100 Gr. Dörrkirschen weicht man am Abend vor dem Gebrauch ein, kocht sie in ihrem Weichwasser mit etwas Zuckerzusatz am folgenden Tage weich, entfernt nun aus den Kirschen, wenn möglich, die Steine (sie sind beim Genuß der Suppe meines Erachtens so hinderlich, daß manchem Hausherrn dadurch die Suppe nicht munden will) und mischt sie unter die fertige Suppe. Dieser setzt man zuletzt noch ein Wasserglas Apfelsaft, etwas Zitronensaft, Salz und den nötigen Süßstoff bei und kann sie auch noch mit 1 Löffel voll Eierspulpulver durchkochen. Statt der Dörrkirschen kann man auch eine Handvoll Rosinen nehmen, oder 50 Gr. getrocknete Äpfel und 50 Gr. gedörrte Pflaumen mitkochen.

Klops mit roter Tunke. 350 Gr. Hackfleisch vermischt man mit 100 Gr. geweichtem Weißbrot, einer geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, einem Teelöffel voll zerlassenen Fett, 1 Teelöffel voll Eierereijah und einem Löffel Mehl. Aus der Masse formt man längliche Fleischbällchen, legt sie in siedendes Wasser und kocht sie langsam darin, bis sie hoch kommen. Dann legt man sie in eine rote Tunke, die man inzwischen bereitet hat. Zu ihr verlockt man eine helle Mehlschwitze mit etwas von der Kochbrühe der Klopse zu gut gebundener Tunke, setzt ihr 1 Wasserglas roten Kochwein (Fruchtwein) nebst 1 Eßlöffel Kapern und Perlzwiebeln zu und schmeckt die Tunke mit Salz, Pfeffer und Speisewürze ab. In der Tunke müssen die Fleischbällchen noch so lange weiter ziehen, bis sie gar sind, aber nicht länger, da sie sonst leicht fest werden. Sie werden mit der Tunke überfüllt angerichtet und mit einem Rand von Stedrübenrand umgeben.

Stedrübenrand. 1 Kg. gepuhte Stedrüben kocht man nach schnellem Abkochen in Salzwasser weich und kocht außerdem 500 Gr. Kartoffeln mit der Schale. Beides rührt man mit dem Stampfer — die Kartoffeln natürlich, nachdem sie geschält sind — so fein wie möglich, gibt eine kleine geriebene Zwiebel daran und einige Löffel Fleischbrühe aus Brühwürfeln und drückt die Masse in eine gefettete Randform. Sie wird zehn Minuten in einem heißen Ofen gestellt und dann langsam um die angerichteten Klopse gestürzt.

Donnerstag: Hafergrühsuppe mit Äpfeln. Kohlpudding mit Tomatentunke.

Hafergrühsuppe mit Äpfeln. 120 Gr. Hafergrühe schlemmt man ab und gibt 5 ungeschälte, in Stücke geschnittene Äpfel, etwas Zimt, Zitronenschale und Zucker dazu, überfüllt alles mit 2 Liter Wasser, kocht die Suppe 10 Minuten an und stellt sie 1½ Stunden in den Garlocher. Dann streicht man die Suppe durch, kocht sie mit 1 Teelöffel Eierspulpulver und 1 Glas Apfelwein auf und richtet sie möglichst bald an.

Kohlpudding mit Tomatentunke. Ein großer Kopf Weißkohl wird in Salzwasser weich gekocht, gut ausgedrückt und eingewiegt. In etwas Fett dünstet man eine geriebene Zwiebel, etwas gepulverten Majoran und gehackte Petersilie nebst einem Löffel Mehl durch, gibt den gehackten Kohl dazu und schmort ihn kurze Zeit mit, um alles darauf zum Austreten in eine Schüssel zu geben. Man gibt 150 Gramm gehacktes Rindfleisch, 100 Gramm gewiegte Semmel, Pfeffer, Muskat und 2 Teelöffel Eierspulpulver daran und füllt die Masse in eine vorgezeichnete Puddingform. Man

kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad, stürzt ihn und überfüllt ihn mit einer einfachen Tomatentunke, deren Vorschrift schon gebracht ist. Zu dem Kohlpudding reicht man Kartoffelstückchen, kann aber auch leicht übergebratene Stedrübenstückchen an ihrer Stelle geben.

Freitag: Bayerische Grießklöße mit brauner Würziunke. Bunte Sulz mit Vanilletunke.

Bayerische Grießklöße. 200 Gramm altbackenes Weißbrot weicht man, nachdem man es in Würfel geschnitten hat, in lauer Magermilch zugedeckt zwei Stunden — man gebraucht eine große Tasse voll davon. In etwas Fett schwißt man gehackte Zwiebel und gewiegte Petersilie, rührt das Brot glatt, gibt das Gewürz nebst Salz, geriebener Muskatnuß, 2 Löffeln Eierereijah und 80 Gramm Grieß dazu, so daß eine gute Kloßmasse entsteht, aus der man gute Klöße formen kann, die man in Salzwasser gar ziehen läßt. Sie werden beim Anrichten mit der braunen Würziunke überfüllt. In dieser röstet man 50 Gramm Mehl in gefetteter eiserner Pfanne leichtbraun und kocht mit Kloßkochwasser eine gebundene Tunke. In die Tunke rührt man eine gehackte Salzgurke, 1 Eßlöffel gewiegte Perlzwiebeln, 1 Löffel Rosruch, Pfeffer und etwas Zucker.

Bunte Sulz mit Vanilletunke. Man nimmt den Inhalt eines ½-Liter-Glases steinloser Sauerkirschen und ebensoviel Mirabellen, läßt die Früchte abtropfen und entfernt aus den Mirabellen die Steine. Den Fruchtrest vermischt man mit so viel Apfelwein, daß man 1 Liter Flüssigkeit hat. 25 Gr. Gelatine löst man auf, gibt sie nebst etwas künstlichem Süßstoff zu der Flüssigkeit und stellt diese kalt, bis sie anfängt, merklich dick zu werden. Dann mischt man die Früchte darunter und füllt die Sulz in eine glatte Form. Beim Anrichten stürzt man sie und gibt eine Vanilletunke dazu, die man am besten wohl, oder besser gesagt, am praktischsten, aus einem der künstlichen Tunkenpulver herstellt.

Anknüpfen möchte ich an diese Vorschrift, welche den Verbrauch sterilisierter Früchte vorsieht, die verschiedenen lebenswichtigen Mitteilungen, die mir über das praktische Öffnen der Gläser in den letzten Tagen zugehen. Ich möchte sie den „Rundschau“-Leserinnen nicht vorenthalten. Erprobt habe ich das Verfahren von Frau H. M. aus Lauban, und es hat sich als gut und zuverlässig erwiesen. Man nimmt zum Öffnen ein vorn breites, nicht spitzes und möglichst dünnes Messer, setzt es leicht an einer Speckschwarte ein und schiebt es langsam, ohne das Messer viel zu bewegen, unter den Gummiring, der nach wenigen Augenblicken sich löst — sogar der Kriegsgummiring tut das —, und zwar gänzlich unverletzt löst. Frau M. hält diese Öffnungsart auch deshalb für besonders empfehlenswert, weil sich dabei der Gummiring nicht weitet und ohne Bedenken also wieder verwendet werden kann, eine Ansicht, der ich beipflichte. Frau M. S. aus Kleve empfiehlt, ein rundes, möglichst stumpfes Messer langsam zwischen Deckel und Gummiring zu schieben; dabei lösen sich bei ihr alle Ringe, auch die Kriegsgummiringe, ohne Schwierigkeit und verhältnismäßig rasch, und Frau Hauptmann Th. aus Jüterbog schickt mir sogar rührender Weise gleich einen kleinen Glasöffner, den dortige Geschäfte für 25 Pf. das Stück in den Handel bringen. Ich danke ihr auf diesem Wege sehr herzlich und teile ihr mit, daß ich gestern den kleinen Öffner angewandt habe, um ein Glas Kohlrabi zu öffnen; es ging leicht und ohne Verletzung von Ring oder Glas vorstatten. Es dürfte sich dieser kleine Öffner wohl in den meisten Geschäften vorfinden, welche den Verkauf von Einkochapparaten und Gläsern dafür haben.

Und da ich gerade beim Einkochapparat bin, teile ich Frau M. S. zugleich mit, daß sich Milch sehr gut in Gläsern sterilisieren