

17.11.1917

M

Kartoffelarmen Kriegsküchenszettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holte.

Sonntag: Zitronensuppe, Hackbraten in der Form (Vorschrift schon gebracht) mit Grießbeigabe. Einfache Apfelspeise.

Zitronensuppe. 1 1/2 Liter Wasser bringt man mit dem Saft von zwei Zitronen und der dünn abgeschälten Schale von einer Zitrone ins Kochen, rührt 60 Gr. Mehl mit einer Tasse Apfelsaft glatt, gibt sie an die Suppe und kocht sie bindig. Dann läßt man sie, kocht sie mit zwei Teelöffel Eierparpulver durch, gibt eine Prise Salz daran und streut beim Anrichten einige Wüffel voll weich geschmorte Apfelmstücke hinein.

Grießbeigabe. In 20 Gr. Schmalz röstet man 125 Gr. Grieß gut durch, gibt 1/2 Liter Wasser nebst Salz daran und läßt den Grieß ausquellen. Er muß etwas austühen, wird dann mit einem ganzem Ei und etwas gehackter Petersilie vermengt und völlig erkalten gelassen. Man sticht kleine, längliche Klößchen von der Masse ab und kocht sie in Salzwasser gar, richtet sie, übereinander geschichtet, an und bestreut sie mit lichtbraun gebratenen Zwiebelwürfeln.

Einfache Apfelspeise. 120 Gr. altbackenes Weißbrot wird in gekühtem Wasser gewacht, glatt gerührt, mit einem Teller voll feiner Apfelscheiben, einer Prise Salz, 50 Gr. Zucker, etwas Zimt, 2 Teelöffel Eierparpulver und 30 Gr. ausgequollenen Korinthen vermischt. Man füllt die Masse in eine feuerfeste, eingeseitete Backschüssel und bädt sie bei mäßiger Hitze 40 Minuten. Beim Anrichten füllt man einige Wüffel Fruchtlast über die Speise.

Montag: Steckrübensuppe mit Haferstoden, Nudeln mit Lebertunte.

Steckrübensuppe mit Haferstoden. 100 Gramm Haferstoden kocht man mit 1/2 Liter Wasser für sich sänig. 1 1/2 Kg. Steckrüben püht man, schneidet sie in Stücke, zerhackt außerdem einen kleinen Kopf Weißkohl, etwas Porree und Zwiebel und eine halbe Knolle Sellerie in Stücke, gibt alles in 2 1/2 Liter Wasser, in dem man einige Brühwürfel löst, und kocht dies darin weich. Dann setzt man die Haferstoden nebst ihrer Brühe hinzu und bindet die Suppe, wenn es nötig erscheint, noch mit einigen rohen, geriebenen Kartoffeln. Mit gehacktem Selleriegrün oder gewiegter Petersilie würzt man die Suppe.

Nudeln mit Lebertunte. 375 Gramm in Stücke gebrochene Nudeln werden in Salzwasser gar gekocht und abtropfen gelassen. Inzwischen befreit man 125 Gramm beliebige Leber von Haut und Sehnen und hackt sie fein. Sie wird nebst zwei gemiegten Zwiebeln, Salz und einer Prise Pfeffer in einer Kleingießzeit durchgeschwitzt, mit etwas Mehl bestreut und mit Brühwürfelbrühe unter Rühren eine dickliche Tunte damit gekocht. Sie wird über die abgetropften, heißen Nudeln geschüttet.

Dienstag: Kohlrüben und Mohrrüben mit Klippfisch, Fruchtgriechschaum.

Kohlrüben und Mohrrüben mit Klippfisch. Von beiden Gemüsorten nimmt man 1 Kg., püht sie, schneidet die Kohlrüben in Stücken, die Mohrrüben in Würfel und kocht sie gesondert in Salzwasser weich. Einen Eßlöffel voll Zucker röstet man lichtbraun, gibt einige Eßlöffel Gemüsekochwasser daran und die Zuckerfarbe dann zu einer inzwischen mit zwei geriebenen Zwiebeln bereiteten Mehlschwitze. Man gibt soviel Mohrrübenkochwasser, in dem ein Brühwürfel gelöst wird, hinzu, daß eine gebundene Tunte entsteht, und läßt die Kohl- und Mohrrüben darin durchziehen. Inzwischen hat man 500 Gramm Klippfisch — im Trockenzustand gewogen — nachdem er 24 Stunden in Wasser, das ihn völlig bedecken muß und am besten ständig mit dünnem Strahl ihn überspült, geweicht wurde — in siedendem Wasser gar ziehen, ja nicht kochen lassen. Er wird sorgsam aus Haut und Gräten gelöst, in kleine Stücken zerpfückt, und diese durch das fertige Gemüse gemischt. Kochen darf das Gericht mit ihnen auf keinen Fall.

Fruchtgriechschaum. 1/2 Liter Fruchtlast verfehlt man mit 1/2 Liter Wasser, bringt dies zum Kochen, gibt 100 bis 110 Gramm Grieß hinein und kocht ihn unter Rühren in etwa 10 Minuten gar. Dann gibt man den Grieß in eine Schüssel, schlägt ihn mit dem Schneebesen eine Viertelstunde und rührt eine Kleingeschnittene, gezuckerte Apfelsine darunter.

Mittwoch: Brühfleisch mit sauren Gurken, Apfelsinensulz (Vorschrift bekannt).

Brühfleisch. 375 Gr. fettes Schweinefleisch kocht man mit reichlich Wasser und dem nötigen Salz weich, nimmt das Fleisch aus der Brühe und treibt es durch die Fleischhackmaschine. In der Brühe kocht man 250 Gr. Haferstoden zu einem Brei, mischt das Fleisch und etwas geriebene Zwiebel darunter, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und gibt saure Gurken, eingelegte rote Rüben oder Apfelbrei dazu.

Donnerstag: Süßsaures Rübengericht, Graupenbällchen (Vorschrift von Frau Elisabeth auf Schloß Esterwerda).

Süßsaures Rübengericht. Man nimmt 750 Gr. Kohlrüben, ebensoviel Mohrrüben und die Hälfte Sellerie, püht alle Gemüse, schneidet sie in Würfel und kocht die Kohlrübenwürfel erst ab, bevor man sie mit den anderen Gemüsen zusammen mit Wasser knapp bedeckt und mit einigen zerschnittenen Zwiebeln, etwas Salz und einigen Brühwürfeln gar kocht. Eine helle Mehlschwitze wird mit Gemüsekochbrühe in gebundener Tunte gekocht, die mit Zitronensaft oder Essig geschärft und mit Zucker leicht gesüßt wird. Darin müssen die Gemüse gut durchziehen. Man gibt zu ihnen die

Graupenbällchen. Ein bis ein und eine halbe Tasse voll Graupen werden in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht (Kochliste), erkalten gelassen und dann durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit zwei geriebenen Bröckchen, einer geriebenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, reichlich Majoran gut vermengt und mit etwas Dehena oder Maggis Würze im Geschmack getränkt. Es werden ovale Bällchen von der Masse geformt und in etwas Fett lichtbraun gebraten.

Freitag: Bunte Gemüsesuppe (Vorschrift bekannt), Kriegsküchenszettel (Vorschrift von Frau Elisabeth, Potsdam) mit eingemachten Stachelbeeren.

Kriegsküchenszettel. Am Tage vor dem Gebrauch kocht man genügend Kohlrüben, läßt sie erkalten, schält sie fein und dreht sie durch die Maschine. (Frau Elisabeth findet, daß die geriebenen Kohlrüben, wenn sie einen Tag gerieben stehen, ganz ihren ausgeprägten Rübengeschmack verlieren.) Am folgenden Tag werden die Kohlrüben durch ein leinenes Tuch gepreßt — der Saft wird zu Suppen verwendet — und die Masse gewogen. Auf je 250 Gr. davon gibt man 1 Eßlöffel geriebene Semmel und 1 Eßlöffel Mehl, fügt 2 Eier oder Eierparpulver, etwas Zucker, Salz und einige geriebene bittere Mandeln dazu und mischt alles gut durcheinander. Man formt flache Klöße mit der Hand davon, die man in Rühöl hellbraun brät. Sie schmecken, wie ich bezeugen kann, mit geschmornen Stachelbeeren ganz vorzüglich.

Sonntag: Apfelsuppe mit Haferstoden, Kriegsküchenszettel von Hammelfleisch.

Apfelsuppe mit Haferstoden. 500 Gr. ungeschälte, nur gut gewaschene Äpfel schneidet man in Stücke, bedeckt die Äpfel mit Wasser, kocht sie weich und treibt sie durch. 100 Gr. Haferstoden kocht man in 1 Liter Wasser weich und sänig, gibt das Apfelsaftwasser dazu, schmeckt mit Salz, Zucker und Zimt ab und kocht die Suppe mit 2 Teelöffel Eierparpulver durch.

Kriegsküchenszettel von Hammelfleisch. 250 Gr. Nudeln bricht man in Stücke und kocht sie kurze Zeit in Salzwasser ab, sie dürfen nicht weich sein. Man läßt sie gut abtropfen. 500 Gr. Hammelfleisch schneidet man in Würfel, hackt eine große Zwiebel und schneidet 500 Gr. abgekochte Kohlrüben in Stücken. Eine

Buddingform fettet man ein und füllt schichtweise Nudelmstücke, Fleischwürfel und Kohlrüben hinein. Jede Schicht wird mit etwas Salz, Pfeffer und gehackter Zwiebel bestreut. Etwas Brühwürfelbrühe, in die man einige Wüffel eingemachten Tomatenbrei gibt, gießt man über die eingeschichteten Zutaten und kocht das Gericht im Wasserbade 2 Stunden. Es wird beim Anrichten gestürzt.

Der harte, vielen ganz unerwartete Frost hat leider, außer an den Leitungsröhren des Wassers, auch gar manchen Schaden an Lebensmitteln angerichtet. Vor mir liegen eine Anzahl Briefe aus tiefbekümmerten Hausfrauenherzen, die dies melden, und in den letzten Stunden sind wohl vier Briefe mit gleichem Klageinhalt hinzugekommen. Da hier Eile nottut, möchte ich dem heutigen Kriegsküchenszettel gleich meine Ratschläge anfügen.

Erfrorene Dinge brauchen nicht vorfrohengegeben zu werden; am besten erhält man alle gefrorenen Sachen solange in gefrorenem Zustande, bis man sie verwenden will. Das ist aber natürlich nur möglich, solange anhaltender Frost ist. Will man sie in dieser Zeit verwenden, muß man so langsam, wie nur irgend möglich auftauen. Anders ist es, wenn warmes Wetter eintritt; dann müssen die erfrorenen Sachen baldigt verwardt werden. Das trifft ganz besonders für erfrorene Äpfel zu. Diese haben, sowie sie aufgetaut sind, neben einem großen Teil ihres Wohlgeschmacks, die Möglichkeit der Haltbarkeit völlig eingebüßt. Man muß von den Äpfeln unter Zugabe reichlicher Würzung so gleich Apfelbrei und Apfelmarmelade kochen und dies in Gläser füllen und durch Sterilisation haltbar machen. Man hat zwar den Genuß frischer Äpfel durch das Erfrieren leider verloren, aber doch schließlich als Ersatz die Apfelbreizugabe zu manchen Speisen und die Marmelade als Brotzusatz gewonnen. Das Schlimmste sind erfrorene Kartoffeln; waren es schon immer auch zu Friedenszeiten, sind es aber in diesem Winter mit seiner Kartoffelnappheit noch mehr. Haben die Kartoffeln durch das Erfrieren einen sadulichen Geschmack erhalten, so sind sie für unsere Tisch nicht mehr gut zu verbrauchen. Versuchen kann man erst aber immer, ob man in einem kühlen Raum im Bottich mit kaltem Wasser, welchem man Salz zusetzt, die Kartoffeln nicht auftauen kann. Man muß die aufgetauten Kartoffeln dann ausgebreitet abtropfen lassen, dann auf Backbleche schütten und in sehr gelind warmem Ofen trocknen. Vielfach hat sich die Kartoffel dann noch als genießbar erwiesen, aber mit ganz besonders reichem Verderben ist in diesem Fall immer noch zu rechnen. Man tut deshalb besser, von erfrorenen Kartoffeln entweder selbst Kartoffelstärke zu bereiten, oder sie durch Vermittlung der Kommunalbehörden den Kartoffeltrocknungsfabriken überweisen zu lassen, aber so schnell wie möglich; dort können noch Kartoffelstücken und Kartoffelschnitzel davon hergestellt werden, so gehen diese Kartoffeln doch nicht verloren, das darf nicht sein! Wenn eingelegte Eier erfroren sind, auch darüber klagt eine Hausmutter, wird erfahren, daß bei langsamem Auftauen die Eier selbst nicht leiden, wohl aber ihre Schale, die sehr brüchig geworden ist. Man soll die gefrorenen Eier, sobald sie aufgetaut sind, auch bald verbrauchen, so traurig das in diesem Jahre auch ist, kann sie aber nicht in Wasser kochen, sondern muß sie zu anderweitigen Eiergehten verwenden. Diese lasse man an Stelle der Fleischspeisen treten und mache das erlparte Fleisch durch Sterilisation für die spätere Zeit, da man keine Eier hat, haltbar. Die erfrorenen Gemüse endlich, über die zwei Hausfrauen klagen, müssen auch, sobald sie langsam aufgetaut sind, verwendet werden. Ich rate den Hausfrauen, diese Gemüse für den Mittagstisch völlig fertig zu kochen und dann in Gläser zu füllen, die man im Vorratskoffer eine Stunde bei 100 Grad Celsius sterilisiert. Man verliert dann nichts von ihnen.