

## Kochrezepte für die Maiszeit.

Die „Mitteilungen“ (Nr. 11) der Kriegsgetreideverkehrsanstalt kündigen für die nächsten Monate eine Ausdauer der bereits begonnenen Maisperiode an, in der die Bevölkerung außer mit Maisbrot auch mit Maismehl und Maisgrieß (an Stelle des Back- und Kochmehles) wird vorlieb nehmen müssen. Die Kriegsgetreideverkehrsanstalt rechnet also bei der redaktionellen Fertigstellung der „Mitteilungen“ noch nicht mit einem baldigen Fühlbarwerden der Weizenzufuhren aus der Ukraine, die das Ernährungsamt aber bereits in öffentlichen Verlautbarungen und Erklärungen in Aussicht gestellt hat. Dafür frischt das Organ der RGV. eine Anzahl von Mais-Wochentrezepten aus einem Flugblatt des Ministerium des Innern vom Jahre 1915 auf, die hier zu Flug und Lehr unserer Hausfrauen, die im Kriege so oft unterlernen mußten, wiedergegeben seien, obwohl manche der Rezepte gegenwärtig wegen des Mangels an Zutaten schwer herzustellen und obwohl, was noch viel schlimmer ist, leider auch Maisprodukte selber nur in so geringer Menge abgegeben wird, daß die Bevölkerung gar nicht in die Lage kommt, von den Maisrezepten viel Gebrauch zu machen.

Maismehl und Maisgrieß eignen sich vorzüglich zum Panieren, zur Herstellung von Polenta, von Beilagen zu Fleischspeisen mit Soßen, ferner zur Herstellung nicht süßer Mehlspeisen wie auch zu Süßspeisen. Germispeisen aus Maismehl bedürfen einer längeren Zeit zum Aufgehen als solche aus Weizenmehl.

1. **Polenta.** 33 Delagramm Maisgrieß, 1 1/2 Liter Salzwasser. In kochendes Salzwasser gibt man den Potentagrieß und läßt die Masse unter stetem Rühren so lange kochen, bis sie sich vom Topf und Löffel löst (ungefähr eine 1/2 Stunde). Dann brüht man sie in eine mit Wasser angeschwemmte Form und stürzt sie gleich. Beilage zu Gulasch, Weuschel usw.

2. **Gerüstete Polenta.** Polenta (wie vorstehend), 8 Delagramm Schweinefett. Polenta wird in Scheiben geschnitten und in heißem Fett geröstet.

3. **Maismehlnockerl.** 5 Delagramm Maismehl, 1/2 Liter Wasser, 3 Delagramm Butter (oder ein anderes Fett), 1 Ei, Salz, Wasser und Butter läßt man kochend werden, salzt und gibt rasch das Mehl dazu, das man so lange kocht, bis sich die Masse vom Topf und Löffel löst. Man verrührt sie überläßt mit 1 Ei, formt Nockerl und kocht sie fünf Minuten in Salzwasser. Als Einlage in Nindsuppe zu verwenden.

4. **Maismehlküchlein.** 1/2 Liter Maismehl, 1/2 Liter Wasser, 2 Delagramm Schweinefett. Das Fett wird in kochendes Wasser gegeben und aufgelöst. Hierauf gibt man das Mehl und das Salz dazu und rührt die Masse so lange an Feuer, bis sie ganz glatt ist. Daraus formt man kleine Kugeln (Küchlein), die man platt drückt und aus heißem Fett bäckt. Man gibt sie als Einlage in die Nindsuppe oder als Beilage. Die Küchlein können auch mit angerösteten Speckwürfeln, gehacktem Gulaschfleisch und anderem gefüllt und als Auflage zu Sauerkraut oder sauren Rüben verwendet werden.

5. **Kultursterz (Maisgrießsterz, türkischer Sterz).** 1 Liter Salzwasser, 33 Delagramm Maisgrieß, 5 Delagramm Schweinefett (Fitz oder Speck), Grammeln. In 1 Liter siedendes, gesalzenes Wasser schüttet man Maisgrieß (Potentagrieß) und kocht ihn bei zugedecktem Topf fast eine 1/2 Stunde, bis der Grieß gut gegossen ist. Dann lodert man den Sterz vom Boden und von den Wänden des Topfes, gießt 5 bis 8 Delagramm heißes Schweinefett darauf und rührt mit einer Gabel leicht durch. Im zugedeckten Topf wird der Sterz noch 1/2 Stunde gedünstet, dann angerichtet und mit heißen Grammeln bestreut.

6. **Maismehlnudeln.** 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Maismehl, 2 bis 3 Delagramm Fett zum Abschmalzen, Zwiebeln. Kochendes Wasser wird gesalzen, das Mehl eingekocht und über Feuer so lange gerührt, bis es ganz kalt ist. Dann gibt man die Masse aufs Brett, arbeitet den Teig mit Maismehl noch recht gut ab, wälzt ihn dann aus, läßt ihn trocknen und schneidet nicht zu breite Nudeln, die in Salzwasser 5 Minuten gekocht werden. Man schmalzt sie in Fett ab, in dem man fein geschnittene Zwiebeln anlaufen ließ, und gibt sie als Beilage.

7. **Maigrießküchlein (Maigrießcroquettes).** 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Maisgrieß, 2 Eier, etwas Brot, 5 Delagramm Fett, Peterilie und Salz. Maisgrieß wird in kochender Milch eingekocht und auskühlen gelassen. Dann gibt man nach und nach Eier, würfelig geschnitten, in Fett angeröstetes Brot, fein geschnittene Peterilie und etwas Salz dazu, formt aus der Masse kleine Laibchen oder auch Küchlein, die man mit Mehl, Eiern und Bröseln paniert und aus heißem Fett bäckt. Man verwendet sie als Einlage in Nindsuppe, als Beilage zum Fleisch und mit Fruchtsaft als Mehlspeise.

10. **Maismehlbrot und Semmeln.** 40 Delagramm Maismehl, 2 Delagramm Hefe (Germ), ferner Milch, Mehl und Zucker zu einer Gärprobe (Dampf), Wasser, Salz, Anis, Natron, Rum. Aus Maismehl, einer Gärprobe von Hefe (Dampf), Wasser, Salz, Anis und einer Messerspitze voll Natron und einigen Tropfen Rum wird ein Teig vermischt, den man gut abschlägt und dann auf dem Brett mit etwas Mehl knetet. Man formt aus der Masse nach Belieben Semmeln, einen Laib oder einen Striezel, den man langsam aufgehen läßt und im Rohr bäckt.

11. **Kartoffelbrot als Kaffegebäck.** 30 Delagramm Weizenmehl, 30 Delagramm Maismehl, 30 Delagramm Kartoffeln, 3 Delagramm Hefe (Germ), 1 Ei, 1/2 Liter Milch, 5 Delagramm Zucker, 3 Delagramm Fett, Zitronenschalen, Rum, Salz. Aus den Reiben, gebratenen und passierten Kartoffeln, einer Gärprobe aus Hefe, Milch, Ei, Zucker, zerlassenen Fett, Salz, Rum, Zitronenschalen wird ein Teig vermischt, den man gut abschlägt, in eine befettete Platte gibt, langsam aufgehen läßt und im Rohr bäckt. Man kann auch Rosinen darunter mischen.

8. **Maismehl- oder Maigrieß-Dunstloch oder Pudding (als Beilage).** 1/2 Liter Milch, 10 Delagramm Maismehl (Maigrieß), 2 Eier, Salz. In einen 1/2 Liter kochende Milch gibt man das Mehl oder den Grieß

(das Mehl muß man vorher mit etwas kalter Milch verrühren) und läßt die Masse dick eintochen. Erkalte verrührt man sie mit Salz, Dotter und dem festen Schnee, fällt sie in eine ausgefettete Puddingform und kocht sie 1/2 Stunde in Dunst. Man gibt Pudding als Beilage oder Vorspeise mit oder ohne geriebenen Käse.

9. **Maigrießschmarren mit Äpfeln (Tommerl).** 1/2 Liter Maisgrieß, 1/2 Liter Milch, Salz, 1/2 Kilogramm Äpfel, 3 Delagramm Fett (Schweinefett). Kochende Milch wird gesalzen, über das Maismehl gegossen und stehen gelassen. Äpfel werden geschält, feinschnittig geschnitten, gut mit der Masse vermischt und in einer Pfanne, in der man Fett heiß werden ließ, im Rohr ausgedünstet. Man richtet den Schmarren gut gequert an.

12. **Kartoffelsterz.** 1 Kilogramm Kartoffeln, 1/2 Kilogramm Maismehl, 2 Delagramm Fett, Salz, 10 Delagramm Fett zum Ausdünsten. Kartoffeln werden unter möglichster Vermeidung von Verlusten roh geschält, gewiertelt und in Salzwasser halbweich gekocht, dann gibt man das Mehl und 2 Delagramm Fett dazu und läßt den sich bildenden Mofh beiläufig eine Viertelstunde zugedeckt kochen. Hierauf gießt man die Hälfte des Wassers ab, verrührt die Masse sehr gut und läßt sie in einer Bratpfanne, in der man Fett (Badfett) weiß werden ließ, im Rohr ausdünsten.

13. **Gerüstete Maigrießkartoffeln.** 1 Kilogramm Kartoffeln, 10 Delagramm Maisgrieß, 15 Delagramm Fett, Salz, Kartoffeln werden gekocht, geschält und feinschnittig geschnitten. In heißem Fett läßt man Maisgrieß anrösten, gießt mit einem großen Schöpfer Wasser auf, läßt es aufkochen, gießt Kartoffeln und Salz hinein und läßt das Ganze entsprechend kösten.