

(Wie macht man das Wiener Maisbrot genießbar?) Unter Bezugnahme auf das gestern veröffentlichte Rezept, das jetzt zur Ausgabe gelangende, schwer verdauliche Maisbrot genießbar zu machen, erhalten wir zahlreiche Zuschriften aus unserer Leserkreise. Eine dieser Zuschriften, die ein bedeutend besseres Verfahren zu bringen erklärt, glauben wir unseren Lesern nicht vorenthalten zu dürfen. Sie lautet: „Anschließend an die gestern von Ihnen veröffentlichte Mitteilung einer Hausfrau, wie man Maisbrot genießbar macht, gestatten Sie mir, Ihnen ein bereits vielfach praktisch erprobtes, unbedingt besseres Rezept anzugeben, ein Rezept, das man auch als Ergänzung des gestern von Ihnen veröffentlichten betrachten kann. Man befeuchte am Abend das neuerlich zu backende Maisbrot mit nicht allzu viel Wasser und presse es dann, zum Beispiel in der Kartoffelquetsche, aus, worauf man es in eine Kochkiste gibt, in der man es während der Nacht dunsten läßt. Am nächsten Morgen muß der Teig wie normaler Brotteig aussehen und etwa so wie Wachs knetbar sein. Diesem Teig setzt man dann soviel gekochte und gequetschte Erdäpfel zu, als die Gewichtsmenge des Brotes beträgt. Unter Beigabe von 30 Dekagramm Mehl knete man den Teig gut durch und lasse ihn dann stehen, bis er auf das Doppelte seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist; dann wird er noch einmal geknetet und daraufhin erst neuerlich gebacken.“