

27./IV. 1915.

**Das Maismehl in der Küche.**

Das Maismehl ist in der Küche viel besser zu verwerten als in der Backstube. Man kann eine große Anzahl von Speisen aus Maismehl bereiten, die sehr gut munden. Nur muß man darauf sehen, daß das Maismehl immer rein gelblich und frisch ist, zum Unterschied von dem Maismehl für die Bäder, das abgelegen sein soll. Das Maismehl kann als vegetarischer Fleischersatz zum grünen Gemüse, oder als Beilage zum Fleisch (Nockerln, Knödel usw.), oder als süße Mehlspeise verkocht werden. Auch Torten, stark gezuckerte Kuchen und feinere süße Bäckereien können aus Maismehl ebenso wie aus Weizenmehl hergestellt werden. Das Maismehl wird dabei zumeist in siedendem Wasser eingekocht und dann reichlich mit Fett verwendet. Die Zahl der Rezepte, die für die Bereitung von Speisen aus Maismehl zur Anwendung kommen können, ist groß, und sie bilden natürlich auch in den verschiedenen Kriegskochkurien den Gegenstand ausführlicher Erörterung.