

17. / I. 1915.

Das Kochen im Kriege.

Praktische Winke einer Hausfrau.

Wir Hausfrauen sind eigentlich schon seit Jahren in einen argen Krieg verwickelt. Ein ganzes Heer von Lebensmittellieferanten steht uns als Feind gegenüber, abgeneigt unseren Bestrebungen, die maßlose Teuerung einzudämmen. Diese bösen Zeiten haben aber aus vielen Frauen, die sonst ihr Leben lang vielleicht untätig geduldet wären, ernste und energische Berufsgenossinnen gemacht, die ihre Stellung und Pflichten als Hausfrauen voll und ganz begreifen und alles daran setzen, ihrer Familie trotz aller Teuerung ein behagliches Heim, eine bekömmliche, abwechslungsreiche und gute Kost zu bieten.

Da ist nun plötzlich in die große Welt der große Krieg gekommen und mit ihm neue Sorgen und neue Kämpfe auch für uns. Waren schon früher alle Lebensmittel teuer, sie sind jetzt oft mehr als um das Doppelte im Preise gestiegen. In den wohlhabendsten Häusern gilt jetzt die Devise „sparen“, und sie findet lauten und begreiflichen Widerhall in der ärmeren Klasse. Es herrscht Mangel an Kohle und Mehl. Das feine Mehl ist rar, es gibt meist nur mindere Qualitäten. Unsere Truppen kämpfen brav, und wir können uns nicht an ihre Seite stellen, aber laßt uns wenigstens auf unsere Weise tapfer sein, damit wir über alle Wirnisse, die der Krieg auch über uns bringen mag, hinwegkommen!

Es heißt jetzt, die Situation erfassen und es nicht kleinlich finden, wenn man bei allem, was man tut, wohl überlegt, ob es auch so am sparsamsten und praktischsten getan ist. Also gleich beim Herdanheizen an die Knappheit der Kohle und ihre Teuerung denken! Wenn die Kohle gut glüht, den Herd absperrten und die für alle Speisen erforderliche gleichmäßige Wärme durch Briketts (die leichter und billiger als Kohle zu beschaffen sind) erhalten! Das Fleisch ist im allgemeinen nicht viel teurer geworden, die kleinen Fleischstücken, wie: Lunge, Leber, Herz, Kalbstelze, Schweinstelze, Rinds- und Schweinshirn und Niere, Kalbs- und Schweinszunge, Rindszunge sind oft billig zu haben. Man kaufe solche Sachen immer an Tagen, wenn kein Markt ist; da haben die Leute Angst, daß die Ware schlecht wird, und geben sie unter dem gewöhnlichen Preis. Gemüse und Obst ist billiger als in den Vorjahren.

Ja, aber das Mehl! das Fett! die Spezereien! Nun, für Mehlspeisen verwende man Kunstbutter. Um gute Kochbutter zu bekommen, wähle man einen Tag, an dem kein Markt ist; da ist dann noch Butter, die man auf Brot streichen kann, um den Preis von 2 Kronen 50 Heller zu bekommen; schmeckt sie nicht mehr gut, dann kocht man sie zu Butterschmalz aus. Zwei Drittel Schweinefett und ein Drittel Kernfett vermischt, stellt ein gutes billiges Fett dar; zum Einbrennen und zum Backen und Abschmalzen sehr gut verwendbar. Das Gerstenmehl verwende man zur Einbrenn und zum Einpanieren; zwei Drittel Teile Weizenmehl und ein Drittel Gerstenmehl vermengt, gibt eine gute Mischung für Nudeln, Flederln, Erdäpfelnudeln, Nockerln. Gerstenmehl, den Semmelknödeln beigemischt, macht sie sehr schmackhaft. In vielen Dampfsmühlen sind fertige Suppennudeln, Flederln, Mehlspeisnudeln und Makaroni nicht teuer erhältlich. Es ist sehr ratsam, sich jetzt solcher zu bedienen; schon man doch dadurch seinen Mehlvorrat. Gut, schmackhaft und billig sind auch verschiedene Speisen, wie Schmarren, Kuchen, Auflauf von Polenta.

Der Speisezettel in einem einfachen Bürger-

haus soll jetzt so zusammengestellt sein, daß er zwar jeden Tag Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise bringt, aber so, daß die Reihenfolge dieser Gerichte klug angelegt ist, also zum Beispiel: Mittag: Erdäpfelsuppe, Rindfleisch mit Kohl, gebratene Äpfel; abends: Abgeschmalzener Griessstrudel; mittags: Rindsuppe mit Reis, Mehlschmarren; abends: Leberwürste mit Kraut; mittags: Gansjunges mit Semmelknödeln, gebackene Äpfelkugeln; abends: Kalbstelze, gebraten, mit Kartoffelsalat. Die Rindsuppe hebe man immer für den Tag (ungefälscht) auf, an dem kein Fleisch zu Mittag ist.

Zum Schluß möchte ich noch jeder vorsorglichen Hausfrau den Rat geben, im Sommer Butterschmalz zu kochen und Eier einzulegen. Dann stellt sich der Einkauf für die Küche im Winter erheblich billiger.

Seuer müssen wir, gleich unseren Tapferen draußen im Felde, zäh ausharren. Wenn alles zusammenhilft, muß der Sieg unser sein!