

Versammlungen der Wiener Köchinnen.

In allen Wiener Bezirken fanden gestern zahlreich besuchte Versammlungen der Wiener Köchinnen statt, in denen eingehende Referate über die gebotene Sparsamkeit in der Küchenführung und im Haushalte überhaupt erstattet wurden. Die Frauenhilfsaktion im Kriege hatte die Versammlungen einberufen, und ihre Mitglieder hielten Vorträge, in welchen in populärer Form die Bestrebungen unserer Feinde, Oesterreich-Ungarn auszuhungern, erörtert und die dagegen zu ergreifenden Maßregeln besprochen wurden. Die Redner verwiesen auf den Erlaß der Behörden, mit Mehl und Mahlprodukten zu sparen, und betonten, welche wichtige Rolle der Frage einer zielbewußten Küchenführung unter den gegenwärtigen Verhältnissen zukomme. In allen Versammlungen wurde ein Merkblatt zur Verteilung gebracht, in dem es u. a. heißt: Unsere Feinde wollen uns aushungern! Sie schneiden uns die Zufuhr vom Auslande ab. Daher müssen wir mit unseren eigenen knappen Vorräten bis zur nächsten Ernte auskommen! Wer in der Küche verschwendet oder auch nur so kocht, wie es in Friedenszeiten üblich und möglich ist, hilft unseren Feinden! Auch der Wohlhabende muß im Verbrauch von Lebensmitteln sparsam sein! Es ist möglich, bei größter Sparsamkeit wohlschmeckende und nahrhafte Speisen herzustellen! Die Wiener Köchinnen werden das können! Seid stolz auf diese Kunst, denn ihr helft mit dem Kochlöffel den Sieg über unsere Feinde erringen! Alle Siege auf dem Schlachtfeld, alle Opfer an Blut und Menschenleben wären vergeblich, wenn wir mit den Lebensmitteln nicht bis zur nächsten Ernte durchhalten würden! Das zu erreichen ist eure Aufgabe und Pflicht! Seid sparsam und einsichtig! Sammelt und trocknet alle Gemüseabfälle, Erdäpfel- und Orangenschalen, Eierschalen usw. für Hühnerfutter, gebet dies in Papierfäcke, die abgeholt werden. Spart mit Mehl, Fett, Butter, Eiern, Milch, Fleisch, Seife, Brennstoff und Licht! Nehmet Maismehl, Kartoffelmehl, Gerstenmehl, Kernfett und Del, vermeidet in Fett ausgebackene Speisen, streichet das Brot statt mit Butter mit Honig oder Marmelade. Zucker und Marmeladen könnt ihr reichlich verwenden. Ein Ei läßt sich bei den meisten Rezepten ersparen, auch gibt es Eierersatz. Nehmt zu Mehl- und Milchspeisen Trockenmilch. Spült die Milchflaschen mit Wasser aus und verwendet dies zum Kochen. Nehmt um ein Viertel der gewöhnlichen Fleischmenge weniger, verwendet Fische, macht Kartoffel- und Gemüsegerichte mit Wurst- und Fisch-einlagen. Laßt eure Küchenseifen nicht im Wasser liegen. Weicht Hülsenfrüchte und Dörrgemüse vor dem Kochen ein, verwendet die Kochkiste. Brennt ohne Not nicht zwei Lichter.