

## Die Hausfrau im Kriege.

„Die Küche rettet das Vaterland.“

Jeder von uns Daheimgebliebenen muß mit beitragen, von unseren Städten und Dörfern die schwächende Not und den Hunger abzuwehren, mit dem sich, als grausamsten Bundesgenossen, unsere Feinde uns zum Verderben verbünden wollen.

Wieder einmal — so sagt Contessa Miazzi in einem Vortrag — ist es uns Frauen vorbehalten, in einer scheinbar untergeordneten Tätigkeit ein Wirken von nachhaltigster Bedeutung zu entfalten. Ist das wirtschaftliche Gebiet an und für sich nicht so gering anzuschlagen, wie es in der jüngsten Vergangenheit so häufig geschehen ist, so ist es jetzt sogar von ausschlaggebender Bedeutung.

Mit den vorhandenen Lebensmitteln muß gespart werden, wie dies geschieht, hören wir weiter. Es muß jetzt jeder, wenn er auch genügende Mittel hat, zur Beschaffung selbst der teuersten Lebensmittel nach dem Grundsatz leben: „Mit vielem hält man Haus, mit wenig kommt man aus“. Wir sind wie die Besatzung einer rings von Feinden eingeschlossenen Festung auf einen gegebenen Vorrat angewiesen, der unter alle, ob arm oder reich, gleichmäßig verteilt werden muß.

Jede Hausfrau muß sich heute als Soldat fühlen und auf dem Posten ausharren, auf den sie gestellt ist im Kampfe gegen den Aushungerungsplan der früher vielbewunderten englischen Gentlemen. Aber nicht als Opferlamm der Kriegszeit dürfen wir uns hinstellen, nein, aus innerster Überzeugung in Erfüllung unserer heiligsten Pflichten gegen das Vaterland, wenn anders wir als vollwertige Staatsbürgerinnen zählen wollen. Es ist Weltwirtschaftskrieg, das heißt, ein von England geleiteter Krieg, wo nicht die militärischen Qualitäten und die militärische Machtenfaltung, sondern einfach der Hunger der Bevölkerung entscheidend sein soll. Nun, hungern werden wir nicht, nicht einmal darben. Nur sparen müssen wir und einfacher leben als bisher. „Die Küche rettet das Vaterland“ hat Friedrich Raumann gesagt, dies gilt auch für uns Oesterreicherinnen. Jeder Bissen, den wir ersparen, ist ein Schutz gegen den Aushungerungsplan, und wenn wir durch sorgsame Ausnützung aller vorhandenen Produkte all das aus ihnen herausholen, was uns sonst an Nahrungsmitteln fehlt, dann wird am Schlusse der großen Prüfung gesagt werden können, die österreichischen Frauen haben wirtschaftlich den Krieg gewonnen. Wir alle, wes Standes wir auch sind, ob arm oder reich, wollen nichts anderes sein als ein Volk mit gemeinsamen Vorrat, ein Haus mit gemeinsamem Speicher, eine Küche mit gemeinsamer Speise, und gemeinsam wollen wir sparen versuchen, zu Hause das zu tun, was unsere so bewundernswerte Arme im Felde tut — unsere Pflicht.

### Einige Sparrezepte.

(Süße Maisgrieschnitten; sehr billig) 7 Deziliter Milch, 140 Gramm Maisgries, 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rosinen, Orangenschalen, Vanillezucker. In 7 Deziliter Milch werden 140 Gramm Maisgries gelocht, bis er weich ist, was bei 20 Minuten dauert; sodann mit 80 Gramm Staub-

zucker, 50 Gramm Rosinen und feingehackten Orangenschalen vermischt und auskühlen gelassen. Ein Backblech wird sehr gut mit Butter bestrichen, die erkaltete Masse fingerdick daraufgestrichen und bei starker Hitze beiläufig dreißig Minuten in der Röhre gebacken. Dann werden schöne viereckige Stücke geschnitten und dieselben, mit Vanillezucker übersreut, warm zu Tisch gebracht.

(Maismehl-Dunstloch.) Ein halber Liter Wasser, 100 Gramm Maismehl, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Parmesankäse, 9 Kaffeelöffel Paradeismark, 2 Eier, Salz, Pfeffer. — 100 Gramm Maismehl werden mit 1 Viertelliter kaltem Wasser glatt abgerührt und in 1 Viertelliter kochendem Wasser unter Rühren dick verköcht, vom Herd gezogen und mit 40 Gramm Fett verrührt. Wenn das Koch ausgekühlt ist, kommen nach und nach 9 Kaffeelöffel Paradeismark, eine Prise Salz und Pfeffer, 40 Gramm geriebener Parmesankäse und 2 Dotter hinein. Ist diese Mischung gleichmäßig verrührt, mengt man leicht den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiklar dazu. Eine Dunstform wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Maismehl ausgestäubt. Die ganze Mischung wird eingefüllt und 1 Stunde im Dunst gelocht. Gestürzt wird das Koch mit goldgelber Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tische gegeben.

(Maismehlsuppe für 5 Personen.) — 6 Decagramm Fett oder Butter, 6 Decagramm Maismehl, Salz und Pfeffer, Petersilie. Fett läßt man heiß werden, röstet darin das Mehl sehr gut unter fortwährendem Rühren Lichtbraun an, gibt die Petersilie dazu und gießt mit Wasser auf, salzt und pfeffert und läßt die Suppe 30 Minuten verkochen. Als Einlage gibt man gebähte Semmelstücken.

(Gerstentafcherln für 6 Personen.) Gerstenmehl, Salz, Pomidl oder Topfsenfille, Mohn, Zucker, Fett. — Von Gerstenmehl, Wasser, Salz wird ein recht fester Teig geknetet, auf dem Mehlspeisbrett nicht zu dünn ausgewalzt, mit Pomidl oder Topfsenfille gefüllt, Tafcherln geformt, in siedendem Wasser gelocht, herausgenommen, mit gestochenen Mohn und Zucker oder Topfen bestreut und mit heißem Fett begossen.

(Gerstentafcherln für 6 Personen.) Gerstenmehl, Salz, Mohn, Zucker, Fett.

(Erdäpfel-Gugelkupp für 6 Personen.) 6 Eier, 20 Decagramm Zucker, 10 Decagramm Erdäpfelmehl. Man treibt 6 Dotter eine halbe Stunde flaumig ab, 20 Decagramm gestoßenen Zucker löffelweise darunterrühren, 10 Decagramm Erdäpfelmehl, zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß dazu geben. Das Becken gut schmieren, mit Brösel bestreuen und langsam baden.

(Lebkuchen für 6 Personen.) 10 Decagramm Gerstenmehl, 10 Decagramm Rohrzucker, 4 Decagramm Honig, 1 Ei, Zitronenschale von einer halben Zitrone, Zimmt, Neugewürz, Nelken, Speisesoda. Alles wird zusammengeknetet, fingerdick gewalzt und in Kartenform geschnitten, rasch in heißer Röhre gebacken, Blech mit Wachs bestrichen, Mandeln oben aufgelegt.