

Feuilleton. Küchenzettel.

Von Hans von Rabenbers.

Es war doch schlimm für unsere Frauenwelt, daß sie auf einmal gar so wenig mehr mit Tat und Rat einzugreifen hatte... besonders das letztere war hart! Weibliche Sachverständige für Ungerührungen und Verstandungen, über Geschöpfungswirungen, Untersee- und Luftkriegsmöglichkeiten wagten so recht nicht aufzukommen, obgleich sich sogar in diesen bösen technischen Dingen einzelne Strecksame ganz achtungswerte Kenntnisse angeeignet haben. Den meisten Strateginnen geht immer noch sogar Hinderburg zu langkom vor... Ja, über London könnte die Blotte von zweihundert Zeppelein doch einfach sehr lange hängen und alles kurz und klein schießen! Oder die Dardanellen... ein so schmaler Wasserstreif! Kam nicht Leander, ein simpler Verliebter, der städtische Leander, zum Stellschicken hinüber? Gewiß konnte man striden und man stridte reichlich und ireulich; aber der Frühling, hoffen wir, wird das viele Wellenzug nun bald überflüssig machen. Unerfährlich bleiben sie draußen nur auf Zigarren und Zigaretten. Nun, die kaufte man im Laden; nicht immer durchaus iachverständlich, fanden Bruder, Bräutigam und Bergensfreund. Wir, die Frauen, können uns bei Tabak nichts denken... bei Kaffee, Kuchen und Schlagobine schon eher! Ja, und wenn nun auf einmal Zause, Rippel und Butterteig fraglich und knapp werden! Wenn sogar das liebe tägliche Brot eine zweifelhafte, äußerst komplizierte und schwankende Tatsache wird! Unsere Frauen sind tapfer. Die Allerschamischesten möchten uns am liebsten gleich auf Säge- bane und Kleiebid fesen. Das Vieh lebt

auch von Heu, warum sollten wir nicht Gras- suppe, Sauerkrautgemüse, Löwenzahn- und Mausohrbraten, Malvenfäcken, Kressefamen und Bichorienwurzel essen? Vielen von uns waren alle diese Gaserbissen aus der Kindheit wohlbekannt... Ich ersinne mich, daß der Winterleib einer gewissen Ameisenjorte wie Zitrone, daß Maikaiser, für herofische Kammer- werden, sehr ähnlich den Krüsen schmecken. Be- sonders aufrecht stellten sich die Urbedingten über die Vernachlässigung, die immer noch dem breiten Karnickel, dem Meeressawein, der Schmede und dem Drotich als Nahrungsmittel zuteil wird. Auf in die Leiche und in den Weinberg! Der bekannte vierfüßige Lieblich, sogar mit Schiffe und Halsband, war vor ihrer Prati- pspanne keineswegs sicher. Wenigstens wollten sie sehr genau wissen, was er ist. Er ist doch auch Fleisch — Reis — er frist sogar Brot!

Zweierlei, soust nur ziemlich beiseidene Kösen im Speiegetiel füllende Aushiffen — „Ausflüchte?“ — rüchten mit echt kreuzfischer Schnelligkeit und Schneidigkeit plötzlich zum Ehrenplatz auf: der Klippfisch und die Grütze. Nach unseren trefflichen ratgebenden Hausmütern dürften bessere, dürften aufstän- dige Menschen eigentlich nur noch von Klipp- fisch, Stockfisch, Dörrfisch, Et... fisch und von Grütze leben. Natürlich gäbe es den einen Tag Klippfisch und den anderen Kasergrütze! Lantchen — ei, mit welchem Behagen framt sie jetzt ihre Geheimmittel aus dem bisher weislich wohlberichtigsten, etwas muffig duftenden Schränkchen! Formt euch aus Grütze einen sechs Wochentage währenden salzigen Sagen- braten, — echten Aufschnitt! Sie kennt eine vortreffliche Weise, Graupen in Maloskoffabiar unzugelalten, und Eier — Ristener mit Kartoffelmeibzusaß — ergeben köstliche Auster, Whisttable Natives! Gar nicht zu unterschneiden!

Oder aber: wenn ihr weiße Müben geschicht in zarter Krümmung ausschneidet, können sie ganz genau zarte Rippchen nachahmen. Das dazu ge- hörige Kotelett, Mohrrübenpuree, poniert, ist jeder nicht Berbohrt oder Berberse als delikate Kalbsleber, Lantchen hätte uns am liebsten sämtliche Laktogen in den Butternapf ge- schmuggelt, dem Spülwasser muß man das Fett wieder abziehen können... Erbarme dich, Lantchen! Mein, wirklich! Sie, unser Lantchen, besaß in ihrer Jugend eine vortreffliche Ver- wandte, eine reiche Frau, bitte, die äußerst ledere Lorten aus ausgelangten Aprisofen- schalen und -Kernen kauf! Keineswegs dürfte man auch Schwanz, Kopf und Auge des Herings verachten, ausgekocht und zerhoben stellte er ein ausgezecknetes, teure Sardellenbutter oder Anchovisapole erziehendes Kriegsmus dar. Und wenn man sich die Leiden der Bejagung zwischen engen, fettigen Unteriebootflachwänden ver- gegenwärtigte — ruffst es wirklich, Lantchen?

Für Eier gibt es einen gewiffen kiffigen Erich durch Leim, Gelatine, Kalbsfußbindung, nur ein gewiffenloser Verickwender — jedenfalls kein Patriot! — würde noch Geibes und Weibes ungetrennt, in einem Mal, verwenden. Lantchen deutet an, daß man Lalg essen könnte, sie weiß, daß bei ihnen zu Haus, in ihrer Heimat, Leute Lalg aßen, die Lappländer gedeihen ausgezeck- net bei Fischenplint... eine Erwähnung von gedörrten Rühmiffladen überhört sie. Runtel- rüben liefern die delikateste Confitüre, ebenso wie Zuckerrückstände. Und Zucker macht dabei noch fett!

Aber nicht nur für unsere Gegenwart, auch für die Zukunft ist die Brabe, durch den Not- stand so glücklich vom tatlosen Schweißgebot Entbundene bedacht. In Zigarrenstiften, in Fensterkästen, in alten Kartons züchtet man die Ernte für den Frühommer heran. Nun, auf

dem Balkon, hinter dem Fenster, unter dem Bett, neben der Badewanne — Platz ist doch überall! Staub, Pilze, Bazillen, wachsen ja auch! Eine Näherin suchete sich auf dem sogenannten Regertopf sehr gute und schmackhafte Kresse. — O In ihrem Nästfassen wuchs Petersilie? — O nein, Mannell Kaseveis, aber aus einer alten Kontervenbüchse.

Wahr ist, daß ich selber Kinder oft Sand oder noch anderes in den Mund stecken gesehen habe. Wenn wir mit den Zähnen kirschten bei Salat oder Spinat, wurde uns Unmündigen damals gesagt: Sand reinigt den Magen. Und wer vermöchte Abstammung und Ver- wandtschaft zu der allgemeinen großen Mutter zu leugnen?

Unsere alte Dame lebt in einem wohlig-voll- befriedigten Zustand. Niemand hat sie so viel, gefragt und ungefragt, mitratschen dürfen. Jetzt kommen doch auch ihre Tugenden: Ge- nauigkeit, Gründlichkeit, Geduld, Ausdauer, wieder zu Ehren nach all der Oberflächlichkeit, Unruhe und Aufgelaesheit des neuen Ge- schlechtes. Rührt ihr nur wieder erst ander- halb Stunden — neunzig Minuten, voll- geschäft — oder dörrt, pöfekt, kocht ein! Lantchen verspricht sich eine ausgezecknete Wirkung von solcher Kriegserziehung, die irgendwie — der Zusammenhang ist ihr noch ganz klar — auf Blusenanschnitte, Rodenge und Knöchel- freiheit im Seidenstrumpf abdämpfend und mäßigend einwirken müßte. Zum Schluß will ich noch ihr Petroleumverlängerungsmittel berraten. In einem Liter kochenden Wassers wird ein halbes Pfund gewöhnliche Soda auf- gelöst. Man gibt dann einen Viertelliter Petroleum hinzu.

Es soll wirklich brennen. „Es brennt noch mal so langsam und leuchtet noch mal so hell!“ berichtigt Lantchen.