

Musterküche der „Kohö“.

Praktische Neueinführungen. — Zweck und Plan der Küche. —
Patriotische Speisenfolge.

Alles, was diese verständigen und zielbewußten Frauen der „Kohö“ anfangen, ist mit der Absicht gemacht, den unversierten Hausfrauen aus den ihnen durch die schwere Zeit auferlegten Wirtschaftsjorgen herauszuhelfen. Man will sie beraten und ihnen das immer schwerer werdende Wirtschaften erleichtern, indem man sie mit Verbilligungen und Neuerungen auf dem Wirtschaftsgebiet bekannt macht. Bisher hat der Vorstand der „Kohö“ theoretisch versucht, den Hausfrauen all dies wissen zu lassen, und nun geschieht dies durch praktische Vorführungen. Frau Melanie Z a d, eine ebenso bescheidene wie tüchtige Frau, hat es übernommen, in einer wahrhaften Musterküche praktische Kochkurse zu leiten. Vor- und nachmittags, auch abends, um eventuell auch Frauen, die tagsüber einem Beruf nachgehen, in allen Wirtschaftsdingen zu unterweisen.

Die weißblau gelackte Küche ist natürlich mit allem Komfort ausgestattet, ein Tisch, der unsichtbar in seinem Innern eine Eis- und Kochkiste birgt, Maschinen zum Rubelabschneiden, um Gemüseschnitzel zu machen, ein amerikanischer Abwaschtisch mit Trockenvorrichtung, um Zeit fürs Abtrocknen zu ersparen, findet sich da, und natürlich Gasherde, die zum Anfochen dienen, bevor die Speisen in die Kochkiste kommen. Frau Z a d wird u. a. von Frau R a b unterstützt, weiters von einer Köchin und einigen anderen Damen des Vorstandes.

Die Präsidentin der „Kohö“, Frau Fanny F r e u n d- M a r t u s, hielt an die Erschienenen eine Ansprache, in welcher sie Zweck und Plan dieser Neueinrichtung klarlegte. Frau Freund sagte u. a., daß die „Kohö“ gewillt sei, derartige Musterküchen in jedem Bezirke zu errichten. Diese erste Küche befindet sich Bellaria Nr. 12, um allen Frauen Wiens die praktische zeitgemäße Wirtschaftsführung zu demonstrieren.

Nebst Frau Melanie Z a d, die alle Demonstrationen übernommen hat, wird Frau Ketty S c h w e i n b u r g über Nährhefe sprechen und verschiedene andere Vorträge von den Damen R o t, K a c h o b usw. gehalten werden. Speziell der Kochkiste, deren 3000 Stück von Seite der „Kohö“ — die ohne staatliche Hilfe diese Aktion in Szene setzte — in Vertrieb kamen, soll ein eigenes Kapitel gewidmet werden, denn die Vereinfachung und Verbilligung durch deren Einführung in die Wirtschaft, speziell bei arbeitenden Frauen, ist hoch einzuschätzen.

Während Frau Freund den erschienenen Frauen alle diese höchst interessanten Mitteilungen machte, bereitete Frau Z a d mit ihren Helferinnen eine sehr appetitliche Speisenfolge, die, reizend hergerichtet, mit guten Ratschlägen und Rezepten als erwünschte Beilage versehen, serviert wurde. Es gab ein unendlich schmackhaftes und sehr patriotisches Mahl. Eine W i e n e r G e m ü s e s u p p e, die prachtvoll schmeckte, und die nach der von Frau Freund ausgehenden Parole „Nichts wegwerfen“ gemacht war. Und zwar: aus lauter Abfällen von Gemüse — ein wenig Spinatblätter, Radieschenblätter, Kohlstücker und ein wenig Extrawurst. All dies kommt in die Maschine, wird vorher rasch gewaschen, aber nicht lange im Wasser gelassen, damit die Nährsalze nicht verloren gehen, und ohne Fett angebrüht. Nachdem das Gemüse aufgegessen und gesalzen wird, stellt man die Suppe, in die man Nockerln einlegt, auf eine halbe Stunde in die Kochkiste. Fingerdick wird Gelatine von einer Scheibe heruntergeschnitten und in die Suppe hineingegeben; dann gab es einen am Rost gebratenen Kabeljau mit weiß-rot-grünem Salat. Der Fisch war ohne Fett gebraten! Berliner Schnitzel mit selbstgetrockneten Schwämmen, Laronha und fettlose Mayonnaise (Ei mit Wasser abgerührt, mit Milch oder Wasser verdünnt, auf der Herdplatte gesprudelt bis die Flüssigkeit dick wird und dann über den mit Essig und Del hergerichteten Salat gegossen; schmeckt glänzend). Leider mußten die „bulgarischen gefüllten Kartoffel“ ausfallen, weil in ganz Wien das billigste aller Nahrungsmittel, der Hering, nicht zu haben war. Zum Schluß gab es türkischen Kaffee mit Bäderei. Schmackhafte Zubereitung bei billiger Wirtschaftsführung, das ist es, was man dort lernen kann. Frau Z a d wird jeder Frau mit Rat und Tat an die Hand gehen, bei allen Rezepten Nährwert und Preisbestimmung geben, und ebenso über Krankenloft sprechen, wie über alles, was eine praktische Hausfrau in der jetzigen Zeit interessiert.

C. P.