

2./XV. 1915

**\* (Küchenreformen.)** Daß man Kaffee mit der Mühle mahlt und daß es zum Reiben der Semmeln oder zum Faschieren des Fleisches eine Maschine gibt, das wissen alle Hausfrauen längst, und sie wissen auch, wie viel Zeit man durch sie erspart. Die Maschine zum Nudelschneiden oder zum Schneiden von Gemüsen ist schon weniger bekannt. Und solcher kleiner und größerer Behelfe existieren in Menge. Sie alle gehen, dem Geiste der Gegenwart entsprechend, darauf aus, in der Küche Zeit und Kraft zu sparen. Denn auf diese beiden Grundprinzipien kommt es im kleinen Haushalt genau so an wie in der großen Staatswirtschaft. Und von diesem ökonomischen Gedanken sind auch die Vorführungen geleitet, die jetzt täglich in der „Musterküche“, 1. Bezirk, Bellariastraße Nr. 12, von der Rohö, der Reichsorganisation der Hausfrauen Österreichs, veranstaltet werden. Wir wissen ja, wie schwer es die Hausfrauen gegenwärtig haben. Sie können nicht mehr kaufen, was sie zu kochen wünschen, sondern müssen kochen, was sich gerade auf dem Markt vorfindet. Viele Lebensmittel sind unerträglich im Preise, andre sind überhaupt ausgegangen. Und all diese Umstände vereint drängen zu einer Vereinfachung der Küche. Das heißt — auch das ist ein ökonomisches Prinzip —, man will den erforderlichen Nährwert in vereinfachter und vor allem verbilligter Form bieten. Und wie das geschieht, zeigen Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 10 bis 12 und von 2 bis 4, von 4 bis 6 und von 6 bis 8 Uhr, und Freitag von 10 bis 12 Uhr serienweise gegliedert die Vorstandsdamen der Rohö. Schon die Kurse sind durchaus praktisch. An der Wand hängt die Aufzeichnung der Speisefolge des Tages. Sie ist eine kulinarische Südbildung für den Bierverband: Wiener Gemüsesuppe, Seefisch, Berliner Schnitzel mit weiß-rot-grünem Salat, bulgarische Kartoffeln und türkischer Kaffee. Die Bereitung dieser Gerichte wird ad oculos demonstriert. Der Gasofen ist geheizt — das spart schon die Mühe der Feuerung und die des Nachlegens. Man kann die Speisen auf dem Herd anwärmen und übergibt sie dann der ebenfalls bereitstehenden Kochkiste, worin sie in speziellen Kasserollen in ihrem eigenen Dunste garlocken. Das erspart wieder stundenlangen Gasverbrauch und vor allen Dingen persönliche Anwesenheit der Köchin. Denn man stellt die Speisen einfach in ihre Kiste und geht fort, geht seinem Berufe oder einer Wohlfahrtsarbeit nach, und wenn man mittags nach Hause kommt, sind Siedefleisch und Reis oder Bohnen und Selchkarree weich und saftig geworden. Wie die Kochkiste, so gibt es auch einen Kochbeutel, dessen Wände nach dem System der mit zerkrümeltem Zeitungspapier gefüllten, Dänischen Decken erdacht worden ist. Man erwärmt Kaffee oder auch eine feste Speise auf dem Herd und gibt sie dann in den Kochbeutel, der wie ein gewöhnliches Handtäschchen aussieht und den man somit überallhin leicht mitnehmen kann. Das Gericht bleibt darin stundenlang warm, ganz so, als wäre dieser sehr einfach herzustellende Beutel ein Thermophor. Ein einfacher Rost, zu studieren, wie der Seefisch ohne Fett — was jetzt eine so große Rolle spielt — zubereitet wird. Kein Gemüseabfall wird weggeworfen, sondern die Reste werden auf einem Organturwachsen zum Dörren hingestellt. Hier sind

in manchem Hause eine Karität geworden — in der Musterküche wird für den Erdäpfelsalat eine Sparsahonnatse ohne Eier fabriziert. Die Bäckerei, die man zu kosten erhält, wurde mit Nährhefe bereitet. Auch sonst hört man, wie sehr man mit Fett sparen kann, und wie viele Handgriffe zu vereinfachen sind, wenn man einmalige größere Aufschaffungen nicht scheut. Das dafür angelegte Kapital trägt reiche Zinsen. So ist es bekanntlich der Amerikanerin nur deshalb möglich, ohne Personal zu wirtschaften, weil sie so viele maschinelle Behelfe zur Hand hat: vor allem freilich die rationellere und praktischere Bauweise des Hauses selbst. Amerikanisieren wollen wir unsere Haushaltung sicherlich nicht, dazu ist der Wiener im Essen viel zu sehr verwöhnt. Ihm widersteht lieblose Küche. Aber lernen können wir, namentlich in der schwierigen Lage der Gegenwart, doch mancherlei von der Wirtschaftsführung jenseits des Ozeans. Die verschiedenen Sparsysteme der „Musterküche“ erfreuen sich selbstverständlich auch auf Oekonomie des Raumes. Wir sehen einen Tisch, in dem ein Eiskasten und eine Kochkiste eingebaut sind. Alle Frauen, die sich für Neuerungen interessieren, können diese Kurse, die in den Abendstunden für erwerbende Frauen gehalten werden, kostenlos besuchen. Und wenn sie selbst Anregungen oder ausprobierte billige Rezepte bringen, so wird man sie in der „Musterküche“ prüfen und darüber sprechen. Jegliche Frage ist gestattet, jede Auskunft wird erteilt, und auch in den einzelnen praktischen Handgriffen wird bereitwilligst unterwiesen. Es sind zeitgemäße wirtschaftliche Bildungskurse, die den Wienerinnen von der Rohö geboten werden, ähnlich, wie sie von verschiedener Seite schon im Vorjahre bei uns abgehalten worden sind. Bekanntlich ist gerade die Entwicklung der Küche in den letzten Jahrzehnten mehr oder weniger stillgestanden. Nun regt sich auch dort ein neuer, und zwar gegenwärtig, wie man weiß, ein wirtschaftlich sehr ernster Geist. Welche Hausfrau hätte jetzt nicht Lektionen im Sparen nötig?