

Die Delegiertentagung der Rohö.

Die Kriegsspeisenausstellung.

Die Delegiertenkonferenz aller Ortsgruppen der Rohö nahm heute um 11 Uhr vormittags mit der Eröffnung der Ausstellung von „Kriegsspeisen der verbündeten Hausfrauen“ ihren Anfang. Das zahlreich erschienene Publikum, dem nicht nur elegante Frauen der wohl-situierten Stände, sondern auch schlichte Bürgerfrauen angehörten, zeugte für das all-gemeine Interesse, das die Frauen Wiens dem Wirken der Rohö entgegenbringt.

Frau Konegen, die die Ausstellung eröff-nete, führte in ihrer Ansprache aus, daß die zur Schau gestellten Kriegsspeisen aus Deutschland wie aus Oesterreich ein Zeugnis dafür ablegen, in welchem Maße die Frauen hüben und drüben im Kriege gelernt haben, alles für den häuslichen Herd nutzbar zu machen, und lud hierauf die Erschienenen ein, sich die mannigfachen Gerichte anzusehen, die trotz Mangel an Fett und Mehl unter Verzicht auf Fleischzusatz doch ein Menü bilden können, das uns mit dem Küchenmeister Krieg nicht un-aufrieden sein läßt.

Hierauf begann der Rundgang durch die aus zwei Abteilungen bestehende Ausstellung. In der einen Abteilung demonstrierte Frau Marie Priester aus Leipzig die Erzeugnisse reichsdeutscher Kriegskochkunst, deren Grundsatz lautet: „Vierzig Gramm Fett können durch neunzig Gramm Kohlehydrate ersetzt werden.“ Die sehr appetitlich aussehenden Speisen, die ihrem Aeußern nach irgendeine Fleischspeise vorzutäuschen geeignet sind, sind größtenteils Pflanzenkost. Frau Priester zeigte beispielsweise, welche Gestaltung bis zur Delikatesse Wir-sing erfahren kann. Zuerst sieht man den Wir-sing einfach gekocht, dann mit Bohnenfüllung, schließlich sieht das mit einer Suppentwürze übergossene Gemüse einem Stück Braten gleich. Man muß inuner wieder staunen, was die deut-schen Hausfrauen aus Bohnen, Kastanien und Obst herzustellen vermögen.

In der zweiten Abteilung zeigte Frau Schweinburg Erzeugnisse der österrei-chischen Kriegskochkunst. Allgemein hörte man feststellen, daß nach den in der Ausstellung zur Schau gestellten Speisen den Hausfrauen Oesterreichs noch immer bei aller Knappheit viel mehr Kochmaterial zur Verfügung steht als den reichsdeutschen Frauen. In der öster-reichischen Abteilung sah man auch wirkliche Fleischgerichte, die in der deutschen Abteilung gänzlich fehlen. Besonders hervorzuheben wären die mannigfach vorgeführten Beispiele der Zu-berereitung von Fischen. Wurst im Schlaifrod-fiel ebenfalls als originelle Speise auf. Kraut-strudel ohne Fett und Mehl wird gewiß von den Hausfrauen auch als ein Meisterstück der Koch-kunst bezeichnet werden. Die Ausstellung bietet in jeder Hinsicht den Hausfrauen Gelegenheit, zu lernen, wie man trotz der Lebensmittelknappheit gut kochen kann.