

Die Kriegspeisenausstellung.

Es ist sicherlich nicht das uninteressanteste Stück Zeitgeschichte, das die Kriegskochrezepte künden. Sie gelten selbstverständlich in erster Linie der wirtschaftlichen Ökonomie, der Materialersparnis. Abgesehen davon aber ist es auch eine neue Küchenkunst, die durch sie einsetzt, eine Kochkunst, die über die Zeit des Mangels hinaus sich in manchen Sinien als bahnbrechend beweisen wird. Schon darum, weil die Hausfrauen die Stoffverwertung auf der Basis der Nährgehalte kennen lernen.

Sie konnten ihr Wissen bei der Kriegspeisenausstellung im Hotel Continental, die von der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs anlässlich ihrer Delegiertenkonferenz veranstaltet worden ist, sicherlich in mancher Beziehung bereichern. Die kulinarische Exposition teilt sich in zwei Lager: in eine österreichische Abteilung und in eine reichsdeutsche. Das allein war charakteristisch, denn der nationale Geschmack machte sich selbst bei dieser Zusammenstellung von Kriegsgeschichten deutlich geltend. Unsere Platten sind bei aller Genauigkeit reicher bestellt, ausgiebiger, sättigender, und die Mehlspeisen, die Süßspeisen, wie man sie jetzt eigentlich nennen müßte, stehen dabei stark im Vordergrund. Unsere Verbündeten scheinen sich — dieses Lob muß man ihnen zweifellos zollen — besser bescheiden zu können als wir. Sie sind im Essen gemäßigter. Wir sind ein Staat hoher Küchenkultur, die aber, im Gegensatz zu Frankreich, von Raffinement ziemlich frei geblieben ist. Der Reichsdeutsche ist schlichter, es kommt ihm aber in vielen Fällen wirklich nicht so genau drauf an, was er isst, und vor allen Dingen: er ist Neuerungen auf der Tafel eher zugänglich als wir. Jedes Surrogat setzt sich draußen schneller durch, jede neue Methode wird rascher ausprobiert und in Anwendung gebracht. Bei uns hat man immer eigenständig an der Küchen-tradition festgehalten. Was man nicht kennt, das lehnt man bei uns ab. So ist es jahrzehntelang mit Seefischen und Rindfleisch, mit Pflanzenfetten, Suppenwürfeln und allen möglichen Nährpräparaten gegangen. Der Krieg hat uns in dieser Beziehung freilich gründlich gebessert. Gibt es jetzt überhaupt eine Küche ohne Surrogate?

Die Noth hat diese Ausstellung veranstaltet, um zu noch gründlicheren Formen der Materialersparnis anzuregen. Wie anders als in bisher gewohnten Kochkunstausstellungen sieht es bei diesen Schaugerichten aus. Der Luxus ist dem Notwendigen gewichen, und an Stelle von Pasteten, von Saft und Cremes gewahrt man einen Zweifelhäutchen und einen Gugel-

hupf, Seefische und Schöpfensfleisch, Graupengerichte und allerlei Platten mit Gemüse, mit Kastanien, Quitten, mit Hirse, Bohnen, mit Tomaten und Würsten. Klugerweise wurden verschiedene Nationalgerichte herangezogen.

Da ist ein Egerländerloß mit unterlegtem Rezept: Ein ½ Kilogramm Kartoffelwalzgriech kommt in eine Schüssel und wird mit Wasser zu einem zarten, aber nicht zu lockeren Teig angeknetet, den man zehn Minuten zugedeckt anziehen läßt. Dann nimmt man mit dem Löffel Stücke heraus, formt sie länglich und belegt sie mit vier bis fünf ganzen rohen Pflaumen und rollt sie zusammen. Immer eine Rolle nach der andern, bis der ganze Teig verbraucht ist. Diese Rollen werden durch 10 bis 12 Minuten in leicht gesalzenem Wasser gelocht. Hierauf werden sie mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel gelegt und mit Mehl und Zucker oder mit Zimt und Zucker bestreut. Ein andres zeitgemäßes Gericht ist bulgarisches Fleisch am Koft: Hammelrücken oder Hammelschlegel wird rasch gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit einer dünnen Nadel 5- bis 10mal eingestochen und ohne Salz und Wasser auf den Koft gelegt, wo man es nicht zu heiß, je nach der Qualität und Größe des Stüchtes, ungefähr drei Viertelstunden lang braten läßt. Der abgetropfte Saft wird mit Zwiebel und Majoran etwas verrührt, dann mit 1 bis 2 Kochlöffel Mehl oder noch besser Kartoffelwalzgriech gestäubt und mit Wasser aufgegoßen. Dazu gibt man zwei geschälte, von den Kernen entfernte roh geriebene Gurken, einen Löffel Trockenmilch und Salz. Das Gericht muß 15 bis 20 Minuten kochen. Man serviert es mit gedünsteter Hirse oder mit Salzkartoffeln.

Man sieht, diese beiden Speisen sind fettlos, und ähnlich waren auch die übrigen Zusammenstellungen: die dänische Gemüßspeise oder „das türkische Gericht“, der Wiener Spießbraten im eigenen Fett und das Fischgulasch. Aber das Fleisch ist doch Fleisch, wenn auch nur im eigenen Fett gebraten, und das Gemüse bleibt Gemüse.

Die Deutschen hingegen sind weit rationeller — allerdings auch erbarmungsloser mit alten Gewohnheiten. Da sieht man eine Wurst aufgetischt, eine recht appetitlich, ganz richtig aussehende Wurst. Man kostet sie — sie besteht aus einer Art Bohnenpüree. Man betrachtet einen Reihbraten — es sind ebenfalls Bohnen. Die Hülsenfrüchte spielen bei diesen Platten überhaupt eine überlegene Rolle. Denn, und das ist gewissermaßen das Leitmotiv dieser Küche: 40 Gramm Fett können durch 90 Gramm Kohlehydrate ersetzt werden. Frau Marie Priester aus Erfurt am Main, eine wiederholt genannte Praktikerin der aktuellen Küchenmethoden, zeigte, was sich mit einem viertel Liter Bohnen alles herstellen läßt. Es sind ungefähr zehn oder mehr kleine Platten gewesen, die gustlos aussahen. Sie gab keine Kostproben und kochte auch vor den Augen des Publikums. Einzelne Speisen zeigten genau ihren Entwicklungsengang. Da sah man ein Blatt Kohl, dann diesen Kohl mit Bohnenpüree gefüllt, geschlossen, gelocht und mit Suppenwürze überstrichen. Eine Bohnensuppe wird folgendermaßen hergestellt: Die Bohnen werden im Wasser weichgekocht, mit viel Suppengemüse und etwas Majoran. Dann wird das Wasser abgeseigt und in demselben Wasser werden Graupen weichgekocht. Während dieser Zeit kreibt man die Bohnen durch die Fleischmaschine, am besten zwei- bis dreimal, und vermischt dann die gerührten Bohnen mit der Suppe.

Für Quittenstücke, Jagetuttensuppe, für Gerichte, bei denen Kochsalz, Birnen und Papstflocken vermengt werden, hat man zulande sicherlich nicht das rechte Verständnis. Aber man muß es beherrsigen, wenn Frau Priester in ihren Küchenvorlesungen darauf aufmerksam macht, daß man bei Knödeln, bei gedankenen Gemüse das Fehlen der zum Auflockern bestimmten Butter durch Zusatz eines Butterersatzes ersetzen kann. Wo Butter fehlt, ist es ratsam, härter zu würzen. Zur Salatbereitung empfiehlt es sich, Kräutereisig zu verwenden, den man leicht herstellen kann, wenn man auf beliebige grüne Küchenkräuter kochenden Essig gießt, den man erst nach einer Woche abseigt und aufhebt.

Auch für die Zubereitung fleischloser Speisen kommen gewisse allgemeine Regeln in Betracht. So ist es sicher wissenschaftlich, daß die Bindefkraft von einem Ei durch einen Teelöffel Kartoffelmehl ersetzt werden kann. Zum Binden der Gemüse und Suppen kann man, um Mehl zu ersparen, roh geriebene Kartoffeln und etwas Kartoffelmehl verwenden, das durch seinen hohen Stärkemehlgehalt einen kleinen Teil Fett ersetzt und der Speise den appetitlichen Fettglanz verleiht. In jeder Art der Zerfleinerung verwendet man am besten die Fleischmaschine. Wertvolleres Material kreibt man einige Kartoffeln nach, damit ja nichts in der Maschine hängen bleibt. Hülsenfrüchte und grüne Gemüse läßt man drei- oder viermal durch die Maschine gehen, damit sie zarter und wohlschmeckender werden. Die fehlende Fleischbrühe

muß man zu ersetzen versuchen, indem man jeden Tropfen Wasser, in dem Gemüse oder Hülsenfrüchte gelocht worden sind, sammelt.

Jedenfalls hat diese Ausstellung der Küchenökonomie gezeigt, daß man noch immer viel mehr sparen kann, als ein großer Teil der Oesterreicher wart. Man hat dabei begreifen gelernt, wieviel Genießbares aus Früchten und Pflanzen zu holen ist, aus Kräutern, die bei uns kaum bemerkt werden, und man hat gesehen, daß man ohne Fett und ohne Fleisch auch tausend Möglichkeiten hat, den Gaumen zu reizen und den Hunger zu stillen. In diesem Sinne ist die Ausstellung der Noth belehrend gewesen.