

Eine Kriegskostausstellung. Wie man schmackhafte und gleichzeitig nahrhafte Speisen an Fleisch- und auch an fettlosen Tagen herstellen kann, zeigt gegenwärtig eine Kriegskostausstellung in Mariabühl, Kasernengasse 15, wo die verschiedenen Gänge auf Schüsseln appetitlich hergerichtet und garniert auf einer langen Tafel bereitstehen, eine Kochkunstausstellung im Kleinen, allerdings mit sehr beschränkten Mitteln. Die Ausstellerin ist eine Reichsdeutsche, Frau Maria Priester aus Frankfurt am Main, wo sie mit ihrer Familie bereits seit dreißig Jahren vor rein vegetarischer Kost lebte und jetzt ihre diesbezüglichen Erfahrungen der Allgemeinheit zur Verfügung stellt. Sie hat bereits 65 deutsche Städte bereist und ist nun auch nach Oesterreich gekommen, ein Apostel des Vegetarismus, den wir früher verlockten und zu dem wir uns jetzt gedrungen bekennen müssen. Der Hauptnahrungswert der Speisen liegt in deren Eiweißgehalt und sie beweist, daß derselbe in Gemüse in größerem Maße noch vorhanden ist als im Fleisch. Dierzig Gramm Fett können durch neun-

zig Gramm Kohlehydrate ersetzt werden und diese liefern alle zuckerhaltigen Rübegemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchte. Die letzteren müssen als Hauptbedingung sehr weich gekocht sein und dann können sie statt des Fleisches als Fülle von Gemüse dienen. Nachdem das Ganze mit Suppenwürze etwas braun gefärbt erscheint, täuscht es im Aussehen eine Fleischspeise vor. Dazu kommt immer eine Garnitur von anderen Gemüse, was die Illusion um so vollkommener macht. Eine Kostprobe besteht aus folgender Mischung: Ein Achtelkilo weichgekochter Bohnen wird mit ebensolchen Kartoffeln, Zwiebel, Petersilke, Majoran und allen Gewürzen, die sonst den Leberwürsten zugesetzt werden, durch die Passiermaschine getrieben und zu einem länglichen Braten oder ein Laibchen oder zu einer Wurst geformt. Die beiden ersteren können warm genossen, die letztere als Aufschnitt verwendet werden und schmeckt die fertige Masse tatsächlich einer Leberwurst ähnlich. Sehr empfohlen werden auch Graupen, die selbst Fett bilden und, mit geriebenem Käse versetzt, einen vollwertigen Fleischersatz bilden. Es liegt viel Beachtenswertes in all diesen Vorschlägen, die nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch ausgeführt, vorhanden sind, es fällt nur leider dem vermöhnten Wiener Gaumen schwer, sich mit dieser ungewohnten Kost abzufinden.