

Speisezettelsorgen.

An den Scharfsinn und die Anpassungskunst unserer Hausfrauen und Köchinnen stellt der Krieg täglich neue Anforderungen. Das anhaltende Frostwetter, dem selbst die frühlingserwartende Sonne nur schwer beizukommen kann, ist der größte Feind der Märkte und hält mit den Vorräten an Kartoffeln und Wintergemüsen zurück. Sauerkraut, saure Rüben, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie- und Petersilienwurzeln bilden gegenwärtig die hauptsächlichsten Fleischzutaten der täglichen Speisefolgen. Wo und zu findet man noch Kohlpflanzen, konserviertes Weißkraut und Dörrgemüsespielarten auf den Märkten. Freilich zu hohen Preisen. Kartoffeln sind so spärlich geworden, daß sie nur Kilogrammweise verkauft werden können. Freilich gibt's davon noch reiche, für Wien bestimmte Vorräte in Mähren, Böhmen, Galizien und Russisch-Polen, aber vor dem endgültigen Weichen der Frostperiode ist nicht daran zu denken, sie nach Wien auf den Markt zu bringen. Wenngleich auch schon hier und da wieder junger Böggersalat und überwinterter Spinat den Hausfrauen auf den Märkten entgegenläßt und ab zu Karotten, Rüben und Vorfrühlingsrettiche in ihre Einkaufstaschen wandern, so sind diese Angebote im allgemeinen noch sehr dünn gesät und sehr teuer. Sehr vermist werden schon seit langem die normalen Winterausbeuten aus dem Gebiet der nahrhaften Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Erbsen und Linsen. Der spärlich fließende Mehl-

wegen ist auch nicht danach angetan, unseren Hausfrauen die Zusammenstellung des Speisezettels zu erleichtern. Hafersgrübe, Roggerste und Hirse sind ebenfalls nicht leicht erhältlich, und die Sardellen, aus denen sich die schmackhafte Sardellensauce bereiten läßt, sind ebenfalls teuer und wenig angeboten. Dazu kann man mit den peinlich genau portionierten Fett- und Buttersationen keine weiten Sprünge machen und die Speisenauswahl erweitern, weil auch die Eierbeschaffung bis in die letzte Zeit gleichfalls in Folge des Frostwetters sich sehr schwierig gestaltete. Nun winkt uns aber die kommende Hochsaison der Eierproduktion, die manche Erleichterungen in den Haushalten schaffen wird. Anfatmen werden die Hausfrauen aber erst dann können, wenn die Frühlingsgemüse-saison einsetzt. Bis dahin werden aber noch etliche Wochen vergehen, die unsere Küche zwischen der teuren Fleisch- und der spärlichen Gemüse-nahrung mit mehr oder weniger Geschick labieren lassen werden. Auch in den Gastwirtschaften macht sich bereits die Kartoffelknappheit und die Mehlschwierigkeit, die zur Einführung der Mehlspeisarten geführt hat, geltend, so daß auch die mitunter viel beneideten Junggesellen dort an den Ernst der Kriegszeit gemahnt werden.