

6. II. 1915.

Kriegsküche.

Die Sorgen der Hausfrau.

„Was werd'n ma denn kochen, gnä' Frau? . . .“
Die Frage hat seit jeher viel Kopfschmerzen verursacht. Es ist wirklich nicht so leicht, wie man glaubt, den täglichen Tisch zu bestellen, wenn die Herren des Hauses es auch nicht einsehen wollen. Sie begreifen es immer erst, wenn sie einmal gezwungen sind, im Gasthause zu essen. Dann stellt sich schon in der zweiten Woche die Unlust des Anschaffens ein und sie sagen: „Wenn dieses langweilige Bestellen nur nicht wäre.“ Und dann muß der Kellner bringen, was er selber will. Nur keinen Speisjettel machen!

Die Frauen sind freilich daran gewöhnt, der Speisjettel mit all seinen Erwägungen für abwechslungsreiche Kost, für Sparsamkeit, für Ausnützung vorhandener Reste und Beachtung des Geschmacks der vielen Familienmitglieder gehört ja zu ihren Obliegenheiten des Alltags. Lamentiert hat man immer ein wenig dabei. Auch das gehört dazu. Einmal darüber, daß man den Gatten so schwer zufriedustellen kann, dann über Mangel an Entgegenkommen der Geschäftsleute und immer über die zunehmende Teuerung.

Was aber bis jetzt ein „Lamentieren“, eine mehr oder minder kleine Bekümmernis war, das wird nun nachgerade zum Problem. Immer schwieriger gestaltet es sich, den täglichen Speisjettel zu machen.

Für die Kinder Gries in der Milch? . . . Geraume Zeit hindurch hat man keinen Gries bekommen und der Weizengries hat sich nur langsam eingebürgert. Eier? Nur um Gottes willen jene Speisen vermeiden, zu denen man viel Eier braucht, denn die Eier sind gewaltig im Preise gestiegen. Mehl? Höchstens Gerstentmehl, denn Weizenmehl beginnt ja ein Luxus zu werden. Die sonntägliche

Schokoladetorte wird gestrichen, weil die Schokolade teuer ist und mit Butterbrot „anpampfen“ wie in der „guten alten Zeit“, in der es bei den heranwachsenden Duden und Mädeln auf vier Butterbrote mehr oder weniger nicht ankam, das geht schon längst nicht mehr.

Mit allzugroßer Schwarzseherei braucht man der Küchenfrage darum nicht gegenüberzusehen. Wir haben Vorräte genug, es heißt damit nur Haushalten, und vor allen Dingen heißt es: Neue Rezepte schaffen. Auch nach dieser Hinsicht sind die Frauen bewunderungswürdig. Sie haben es zu Weihnachten prächtig zuwege gebracht, ihre Strizzel ohne Weizenmehl und ohne Eier zu baden. Sie lernen es, Heidensturz zu kochen, sie kommen mit erstaunlich wenig Eiern aus und mit einem überraschend kleinen Quantum von Butter oder anderem Fett.

Während lustig ist es dann zu beobachten, wie sie ihr möglichstes tun, „damit's der Mann nicht merkt“. Denn fast jeder Mann ist ein Gewohnheitseßer und fühlt sich im Genuße beeinträchtigt, wenn er erfährt, daß die Speise anders zubereitet ist als sonst. Warum soll man es ihm also sagen? Das Wirtschaftsgeld erhöhen kann er unter den gegenwärtigen Verhältnissen ja doch nicht, im Gegenteil, die Frau muß bei den gesteigerten Preisen trachten, mit weniger als früher auszukommen. Sie versucht es kluglos. Sie weiß ja, daß auch sie im Kampfe steht, im wirtschaftlichen Kampfe, der seine Heldinnen braucht, wie der Kampf mit der Waffe seine Helden.

Die Waffen der Hausfrau sind Klugheit, geschickte Einteilung des Geldes, äußerste Ausnützung jedes Quantchens von Material und vor allem unermüdbare Arbeitsfreudigkeit. Mit der Anerkennung, die man den stillen Helden zollt, sieht man wie selbstverständlich sie sich in diese Pflichten hineinfindet, sie die es so unvergleichlich versteht, sich allen Erfordernissen anzupassen. Man braucht bei diesen Dingen nicht große Worte zu machen: Es muß sein und da geschieht es eben, ohne „Abriechung“, ohne „Einerzieren“.

Man sammelt praktische Erfahrungen bei dieser Nachbarin und bei dieser Freundin. Hier hört man etwas über die Zubereitung der Seefische, mit denen man sich jetzt gerne befreundet, dort wie ausgiebig nahrhaft und verhältnismäßig wohlfeil Räucherfische oder Kaninchenfleisch ist. Man hält Umschau, wo man den billigsten Bauchfatz zum Auslassen von Fett bekommt und wo die Semmeln am größten sind. Ist das Gebäck zu teuer, so versucht man selbst ein billiges Erdäpfelbrot herzustellen und wenn's mit den Kohlen nicht langt, so kocht man Suppe und Fleisch oder Kraut und „Geröstete“ gleich für zwei Tage.

Es geht schon, noch einmal sei's gesagt: Weil's gehen muß. Die Kriegsküche braucht Kriegsköchinnen. Und die haben wir — Gott sei Dank!

H. T.