

29. 12. 1915.

Hausfrauen Sorgen.

Da stand ich nun in meiner Küche und kam mir vor wie ein Minister, der in besonders schwieriger Situation das Ruder des Staates ergreift. Ich sollte allein kochen, und das in einer Zeit, wo die Eier teuer, das Mehl unaufreibbar, die Milch selten und alles im Preise gestiegen ist. Von je hat mir die Kunst des Kochens den größten Respekt abgerungen — wenn sie auch die undankbarste unter den Künsten ist. Undankbarer selbst als die Kunst des Schauspielers und Sängers, dessen Leistungen Kinematograph und Grammophon schon der Nachwelt überliefern. Das Mittel aber ist noch nicht erfunden, das die Produkte der Kochkunst konserviert und so die Nachwelt veranlaßt, den Manen eines längst dahingegangenen Meisterkuchs Kränze zu flechten. Er wirkt für den Augenblick — für eine kurze Stunde. Sein Ruhm verging, als das Aroma und die süßen Bratendünste im Winde zerflatterten. Gleichwohl, ich behaupte, es gehört zur Herstellung eines tadellosen Hefe- oder Strudelsteiges Talent und Glück. „Glück“ kann man in puncto Kunst mit „Inspiration“ übersetzen; und um eine Speisenfolge herzustellen, die vor der Kritik der strengsten Rezensenten, Bardou, Feinschmecker, standhält, bedarf es schon des Genies.

Wen reizt es nicht, alle seine Talente zu erproben, die tatsächlich bestehenden wie die eingebildeten? Nun denn, ich stand in meiner Küche und überlegte, daß meine Kochkunst in erster Linie aktuell sein, das heißt, sich der gegebenen Situation anpassen müsse. Ich meine, da ich in einer Zeit zu kochen beginne, wo Eier und Mel rar sind, muß mein Bestreben darauf gerichtet sein, Eier und Mehl zu sparen. Ich habe schon aus den dem bekannten Ministerialerlaß vorausgegangenen Tagen gute Vorbilder. Die Frauen Berlins haben im Sitzungssaale des Parlaments eine Versammlung abgehalten, deren Hauptthema dasselbe war wie das meiner Gedanken. Es spricht vom Selbstgefühl der Frauen und von der ersten Wichtigkeit, die ihre Hausfrauenmission in diesen Zeiten erhalten hat, daß sie das Haus der Gesetzgebung als den geeignetsten Platz für ihre Beratungen sich ausersehen haben. Und noch ein andres zeigt sich: die Rückkehr zur guten alten Tradition. Unsere Mütter waren anders als wir — die Küche und die Kinderstube waren das Reich, in dem sie segensvoll wirkten, ihr Leben spielte sich ab in ihrem Heim — und wenn es köstlich gewesen, so war es Mühe und Arbeit gewesen. Das galt nicht nur von den Armen und Kleinbürgerlichen; auch die Aristokratin, auch die Millionärin sprach da von notwendigen Pflichten. Die junge Generation fand sich dann viele neue Freuden, sie wurde graziöser und leichter, fröhlicher vielleicht, als es die Mütter gewesen — oh auch klüger? Man hängt sein Herz oft schwerhaft fest an Dinge, die man entbehren muß. Vielleicht liebe ich darum die Mütter so sehr, die süßen, sanften, stillen Frauen, die so stark sind und es nicht sagen, die so klug sind und es nicht zeigen. Es mag beschränkt und altmodisch sein, aber mich freut's, wenn eine von den Jungen rückkehrt zu der Mütter Art und gesteht, daß im Blick des Kindes, in seinem ersten Stammeln mehr liegt, als ihre Schulweisheit sich träumen ließ, und daß die Führung des Haushaltes so, daß Gatten und Kinder sich wohl fühlten, auch etwas war, um Geisteskräfte in Anspruch zu nehmen, und auch so viel Befriedigung bot, wenn es gelang.

Der große Krieg hat vieles wieder aufgerichtet, was müde war und verblasst, und vieles, das etwas aus der Nüchternheit geraten, an seinen richtigen Platz gestellt. Er hat viele Behagliche, Ruhige, Zufriedene, viele, die verweichlicht waren und verwöhnt, in Kampf und Schlacht gestellt, sie wieder zu Männern gemacht — und manch eine Frau wird wieder Frau, die um die Kranken sich sorgt, um die Armen, Verlassenen und — um ihr Haus. Hier ist heute ein so wichtiger Platz! Wenn den Männern im Felde die Ehre des Reiches anvertraut ist — in den Händen der Frauen liegt die Verwaltung des Lebensmittelschatzes. Ihrer weisen Sparsamkeit wird es zu danken sein, wenn das innere Land frei bleibt von Hunger und Teuerung, und der Widerstand der Kämpfer stark bleiben kann, bis zum endlichen Sieg. Es liegt in der Hand der Frauen, den Krieg mitzugewinnen, sagen die Berlinerinnen. Sie zeigen sich als moderne Frauen und kommen uns mit Statistik, dieser Wissenschaft, von deren Zahlenargumenten wir uns überwältigen lassen, weil wir ihr nicht nachspüren können. An Zahlen wird die Verschwendung in der Küche erhärtet. Die Menge des weggeworfenen Fettes beträgt in Berlin in gewöhnlichen Zeiten pro Kopf und Tag 20 Gramm, und 28 Prozent der Kartoffeln gehen in den Abfall. Ist das nicht fürchtbar, und

könnte jede Hausfrau, wenn das Thema „Verschwendung in der Küche“ angeschlagen wird, einer Anklage standhalten?

Seit ich unter dem Zwange der Zeit mich wieder um meine Küche kümmerge, bin ich mit Stämmen auf allerlei Tricks gekommen: daß das Fett nach dem Braten oder Ausbacken abgeseigt und gereinigt werden kann, daß man von Rindsuppe, die stehen bleibt, Fett abschöpfen und recht gut verwenden kann, daß Eier sich „halbieren“, mit Wasser oder Milch „verlängern“ lassen, so daß man eine Hälfte zur Herstellung der Suppenbeilage, die andre zum Panieren verwenden kann, daß auch die Güte der Mehlspeise nicht beeinträchtigt wird, wenn man statt drei Eier zwei oder zweieinhalb verwendet. Kleinigkeiten, nicht wahr? Aber wie mußte ich stammeln, als man mir an der Hand des Wirtschaftsbuches nachwies, welchen Unterschied im Konsum das ausmacht gegen die Zeit des souveränen Materialverbrauches! Diese Sparerfolge machen dann aber Freude und spornen weiter an zum Studium der unterschiedlichen Kochbücher, zum Beispiel: Da entdeckt man Mehlspeisen, zu deren Herstellung Kartoffeln, Semmelbröseln verwendet werden, Puddings aus erweichten Semmeln. Einen sehr guten Reisauslauf hab' ich gefunden, der ohne Eier und Butter, mit Orangensaft und Marmelade hergestellt wird und ganz vorzüglich schmeckt. Daß ich übriggebliebene Kartoffeln, seit dem Ausruf der Berliner Hausfrauen koche ich sie natürlich nur in der Schale, aufhebe und andern Tags zu Vorspeisen zc. verwende, ist selbstverständlich.

Nun lacht sicher manche tüchtige Hausfrau über meinen stolzen Eifer. Ich gesteh's — meine Sparerfolge sind gewiß noch nicht groß, und sicher läßt sich bei Erfahrung, Nachdenklichkeit und gutem Willen weit mehr erreichen. Aber ich bin ja noch ein „Lehrbub in der Küche“ — und ich möchte nur jenen Lust machen und sie aneifern, denen die Kochkunst auch bisher spröde gegenüberstanden und die der Lektüre der Kochbücher wenig Interesse abgewinnen können und wenig Reizvolles sehen an einem Aufenthalt im Küchendorf. Seien wir aber auch ein wenig heroisch und opfern dem Vaterland etwas, was freilich kostbar ist: unsern zarten Teint! Wir wollen alle sparen. Nicht nur jene, die aus der Not eine Tugend machen und Haushalten lernen müssen, weil der häusliche Finanzminister gegen die Mehrbelastung des Budgets energisch protestiert — auch jene, die nicht an Geld sparen müssen, sollen es an den Lebensmitteln tun, die heute nationales Eigentum sind.

Margarete Müller.