

4. VIII. 1916

Frauenhilfsaktion im Krieg

12

stätte gegen Bezahlung, welche in keinem Zusammenhange mit der Frauen-Hilfs-Aktion stehe.

Zum zweiten Punkte der Tageordnung referiert Frau Gerta Gräfin Walterskirchen in Stellvertretung von Frau Hertha v. Sprung über die Abhaltung von Hausfrauen- und Köchinnenversammlungen und verliest nachfolgenden Entwurf:

„Vier Abende, zwei jede Woche, je eine Stunde von 5 bis 6 Uhr.

Drei Vortragende gehen von einem Bezirke zum anderen.
Ort: Im Gemeindefaale jedes der XXI. Bezirke.

Probenvortrag: Zur Schulung der Vortragenden und zur Vereinheitlichung der Kurse sollen Probenvorträge über den zu behandelnden Stoff abgehalten werden, und zwar am 14. und 15. Februar 1916 in einem noch zu bestimmenden Saal. An diesen Probenvorträgen haben alle Vortragenden teilzunehmen, damit sie, um Wiederholungen zu vermeiden, auch den Stoff der anderen Vorträge kennen lernen. Jede der 15 Damen erhält ein Schema als Unterlage für ihren eigenen Vortrag, an das sie sich zu halten hat. Die Demonstration der Kochliste, die Tabellen und Behelfe aller Art werden schon im Probenvortrage gezeigt und den künftig Vortragenden zur Verfügung gestellt.

Zur Abhaltung der Probenvorträge sind bereit:

1. Was und wie kochen wir? (Hertha v. Sprung).
2. Die Kochliste (N. Schweinburg).
3. Gesundheitspflege und Ernährungslehre (Josefine Kurzbauer).
4. Einkauf und Marktwesen (Gerta Gräfin Walterskirchen).

Das Schema der Verträge lautet folgendermaßen:

1.

Welche Lebensmittel werden uns zur Verfügung stehen?

Milch und Milchprodukte, die Mehlerzeugung, Fleisch, Selch- und Würstwaren, Wild, Fische, Fette, Eier, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Reis, Makaroni, Zucker, Kaffee, Schokolade

Ersatzmittel: Trockenmilch, Nährhefe, Eierersatz.

Anschaffen von Vorräten: Vorsicht, um nichts verderben zu lassen, Einsieden, Muse, Gelees, Obstkäse, Einlegen und Trocknen von Gemüse.

Kochvorteile: Erfahrungen aus der bisherigen Kriegsküche, die Mehl- und Brotlarte, die Milchlarte, Zusammenhang der überhohen Fleisch- und Butterpreise mit dem Milchmangel, Mangel an Futtermehlen, an Arbeitskräften an Fuhrwerk.

Ergebnisse der heurigen Ernte: Zufuhren aus Rumänien, Bulgarien und der Türkei, trotzdem unausgesetzt Sparsamkeit, denn wir wissen nicht, wie die nächste Ernte sein, wie lange noch der Krieg dauern wird. Auch nach Friedensschluß Stockungen, mangelnde Zufuhr, entwertetes Geld, Rückströmen der Soldaten, langsamer Ausgleich aller Verhältnisse, Durchhalten!

2.

Die Kohlenzufuhr, Kohlenpreise, Sparen mit Brennmaterial, Kohlen und Gas.

Die Kochliste: Vorteile, Aufertigung (Vorzeigen einer Kiste in ihren verschiedenen Stadien, Vorzeigen von im Handel befindlichen Typen, auch Kochbeutel).

Praktische Vorführung zweier Kisten, eine, die 4 bis 5 Stunden vorher gefüllt wurde, eine, die erst gefüllt wird.

Gasrechard.

Aufzählung einiger besonders geeigneter Gerichte, Zubereitungsdauer, Ersparnisse an Zeit und Arbeit.

3.

Die Pflege der Gesundheit: Aufbau des Körpers, Erhaltung des Gleichgewichtes, Aufgaben der Ernährung, Nährwert, billige und teure Nährstoffe.

Grundsätze einer vernünftigen Ernährung: nahrhaft, schmackhaft, ausgiebig, preiswert (Tabellen Schattensroth). Beispiele von richtigen und falschen Speisezusammenstellungen unter Zugrundelegung von verschiedenem Geldeaufwand. Die Ernährung von Kindern und Kranken in der Kriegszeit, Hygiene der Küche und Vorratskammer, Bekämpfung des Alkoholismus, Bier kein Nährmittel, Verschwendung von Getreide und Kartoffeln durch Brauen und Brennen (Zahlen!), Infektionskrankheiten, Gruppen, Bedeutung der Gesundheit für Volk und Staat.

4.

Wie kommen unsere Lebensmittel auf den Markt?

Fürsorge durch den Staat, Land und Gemeinde; Konsumvereine, Genossenschaften; Lebensmittelkontrolle, Fleischbeschau etc., Markthallen, Groß- und Detailmärkte, Groß- und Kleinhändler, Lagerhäuser, Kühlhäuser, Aufspeicherung von Vorräten, Zufuhr, Tarife.

Berechtigte und unberechtigte Preise und Gewinne, Preistreiber, Kartelle, Pflicht der Konsumenten, nicht jeden Preis zu bezahlen, Organisationen.

Anzeige beim Markt-Kommissariate oder Bezirksgerichte, strenge Geld- und Arreststrafen.

Einkaufs-Genossenschaft für ausländische Lebensmittel, Kriegsgetreide-Gesellschaft, Futtermittel-Zentrale.

Propaganda: Die Zentrale kündigt in einem großen Plakate Ort, Tag und Stunde der Kurse gemeinschaftlich an, ohne die Namen der Vortragenden zu nennen. Ganz kleine Zettel, die eine Woche vor Beginn des Kurses durch die Frauen des betreffenden Bezirks-Komitees den Lebensmittelgeschäften zur Verteilung an die Köchinnen gegeben werden, unterstützen die Plakate.

Turnus der Kurse: Es wird mit drei Kursen, das ist mit drei Bezirken zugleich begonnen und schrittweise in drei weiteren Bezirken vorgegangen.

Vorsitz und Leitung besorgt die Vorsitzende des Bezirks-Frauen-Komitees oder eine ihrer Stellvertreterinnen. Sie eröffnet und schließt die einzelnen Vorträge, sorgt für die Bereitstellung der Lehr- und Anschauungsmittel sowie durch Hilfskräfte ihres Komitees für das Auflegen und Ausfüllen einer Präsenzliste der Köchinnen.

Nach dem Vortrage, der höchstens drei Viertelstunden in Anspruch nehmen darf, werden die Anwesenden eingeladen, Erfahrungen, Rezepte, Anfragen und dergleichen vorzubringen. Die Vorsitzende hat die Aufgabe, diese und die sich zwischen den Köchinnen und der Vortragenden entspinneenden Diskussionen in knappen und sachlichen Grenzen zu halten, so daß die angelegte Gesamtzeit von einer Stunde nicht überschritten wird.

Bericht: Nach Schluß des Kurses hat die Vorsitzende einen kurzen schriftlichen Bericht über Besuch und Verlauf der Versammlung an die Zentrale im Rathause zu richten.