

187 L. 1910.

**Krieg und Küche.**

□ Wie kommen wir mit den vorhandenen Lebensmitteln aus und machen den englischen Aushungerungsplan zunichte? Diese Frage ist wohl in allen denkenden Kreisen der Bevölkerung augenblicklich eine der brennendsten. Eine Anzahl Berliner Gelehrter hat ein Merkblatt über „Vollsernährung in der Kriegszeit“ herausgegeben und damit auf den Kern der Frage hingewiesen und durch kurze Winke einen Versuch zu ihrer Lösung gemacht. Aber für weite Kreise und für viele Hausfrauen bedarf es außer der noch theoretischen Erörterung auch praktischer Winke für die kriegsmäßige Umgestaltung des Küchenbetriebs. Hier ist als erster Versuch das „Kleine Kriegskochbuch“ von Hedwig Seyl, der Verfasserin des bekannten großen Kochbuchs „Das ABC der Küche“, freudig zu begrüßen. (Verlag von Carl Habel, Berlin. Preis 25 Pfg., von 10 Stück an 20 Pfg., von 50 Stück an 16 Pfg.) In Ergänzung des erwähnten Merkblatts gibt d. Verf. kurz die notwendigsten Erläuterungen für wirtschaftliches Kochen (sparsame Feuerung,

Kochliste, Ausnutzung der Fette zc.) und läßt dann eine Anzahl einfacher Rezepte folgen, die bei verhältnismäßig geringen Kosten reichen Nährwert haben. Für eine Neuauflage wäre zu wünschen, daß die wenigen Hülsenfruchtrezepte — als für die nächsten Monate voraussichtlich unbrauchbar — fortfielen und etwa durch einige Vorschriften für Hafer- und Buchweizengerichte ersetzt würden. Aber schon in seiner jetzigen Form kann das Büchlein den Hausfrauen weiter Kreise empfohlen werden.