

Kriegskochkurse.

Zu Vortragsaal der städtischen Gaswerke in der Josefstädterstraße wurde gestern nachmittags der erste Demonstrationsvortrag über die Bereitung von „Kriegsspeisen“ abgehalten. In den einleitenden Worten betonte Frau Therese Gelber die Notwendigkeit, den Hausfrauen Gelegenheit zu geben, angesichts der Teuerung bestimmter Lebensmittel unter Verwendung anderer, billigerer Zutaten „Kriegsgerichte“ schmackhaft bereiten zu lernen. Frau Marianne Stern, die Verfasserin eines kleinen „Kriegskochbuches“, das an die Kursteilnehmerinnen abgegeben wurde, gab die Erläuterungen zur Zubereitung der Speisen und führte sodann den zahlreich anwesenden Frauen das erste „Kriegsmahl“ — man sollte es deutsch „Kriegsmahl“ nennen — vor. Es besteht aus einer unter Verwendung von Brotabfällen bereiteten Brotsuppe, ferner einer Seefischspeise, in deren Zusammenstellung Reis das Mehl vertritt, der Fisch das Eiweiß, die Butter das Fett. Diese Speise kostet für sechs Personen — 90 Heller. Als Mehlspeise gibt es Maiskuchen. Zur Abendmahlzeit kann man aus Reis, Ei, Butter und Fleischresten oder mit Wurst einen schmackhaften, durchaus nicht kostspieligen Pudding herstellen. Eine zweite Kriegsmahlzeit weist eine Leber-
suppe (billige Rindsleber fasciert), als Hauptspeise ein Polentagericht, das sich im Preise für 6 bis 8 Personen auf eine Krone stellt, und einen Kuchen aus einer Mehlmischung auf. Von den Speisen wurden an die Anwesenden Kostproben verabreicht, die allgemeinen Beifall fanden. In den kommenden Vorträgen sollen den Kursteilnehmerinnen je zwei bis drei Mahlzeiten für die Woche bekanntgegeben werden, so daß sie auf einige Wochen mit einem abwechselnden Küchenprogramm versorgt sind. Auch das Backen von Milchbrot aus den vorhandenen Mehlsorten soll im Kurs gelehrt werden. Das zahlreiche Auditorium zeichnete die Vortragende durch reichen Beifall aus.