

Vom Essen, Kochen und Sparen. Im Kriegskochkurs.

Bisher ist ein gutes Kochrezept immer als Geheimnis behandelt worden. Man wollte es nicht preisgeben, wollte es lieber für sich behalten. Weshalb sollten denn alle dasselbe haben? „Dann hat man ja gar nichts Eigenes mehr, keine Spezialität für sich allein.“

Jetzt aber... ein dichtgedrängtes Plenum von Frauen, aufmerksame Hörerinnen, mit Bleistift und Notizbuch in der Hand, und auf dem Podium brennende Gasherde, in die man appetitlich zubereitete Gerichte schiebt. Dabei hantiert eine Dame, eine gebildete, wissenschaftlich geschulte Köchin, und sie sagt es zwei, dreimal: Bitte, meine Damen, behalten Sie nichts von dem, was Sie hier hören, für sich, sagen Sie es Ihren Nachbarinnen, Ihren Freundinnen weiter — die Rezepte, die wir Ihnen geben, sollen Gemeingut werden. Je mehr Frauen davon Kenntnis erhalten, um so besser ist es, denn auch wir haben uns zusammenschließen in den Haushaltungskämpfen, die wir führen. „Jede Frau ist Soldat im wirtschaftlichen Kriege,“ das hat der preussische Minister des Innern gesagt.

Die Vortragenden, die so sprechen, sind: zuerst die Chefredaktrice der „Wiener Mode“ Frau Marie Gelber, die diese Kriegskurse veranstaltet, dann Sachlehrerin Fräulein Pranghofer von den Wiener städtischen Gastwerken, wo das Küchenparlament tagt, und die Experte in allen Fragen der Haushaltung Fräulein Marianne Stern.

Der Andrang ist so groß, daß der Zutritt in den Saal behördlich gesperrt werden muß. Damen der Gesellschaft und einfache Kleinbürgerfrauen sind da, Matronen und halbwüchsige Mädchen, sorgenvolle und frohe, wißbegierige Mienen, Modestkleider und faden-scheinige Blusen. An der Tür lehnt Theo Basche mit dem böshaftern Zeichenstift in der Hand. Gewiß, auch der gewaltigste Ernst läßt sich liebenswürdig ironisieren. Das nimmt ihm seine Härten.

Es wird nicht lange Theorie getrieben. Ein paar patriotische Einleitungsworte und die Devise der Veranstaltung, die jene der wirtschaftlichen Gegenwart überhaupt ist: Sparen und wieder sparen. Erst hört man ein Kapitel über die Ökonomie des Brenngases, dann mehrere über das Haushalten mit Mahlprodukten, mit Schwaren überhaupt. Nacheinander werden die sogenannten Surrogate durchgesprochen, während Gerichte, die aus ihnen zubereitet worden sind, am Herd brodeln: Kostproben, die später verabreicht werden sollen, damit die „Anschauung“ des Gaumens nicht fehle. „Maismehl muß hellgelb sein, meine Damen. Wenn es schwärzliche Flecken zeigt, ist es verdorben,“ dozieren Fräulein Pranghofer. „Es braucht viel Zucker, damit es schmackhafter wird, oder ein bißchen Vanille, Orangensaft oder Zitrone. Und was das Gerstenmehl betrifft, das muß immer ein bißchen angeröstet werden. Man kann sogar Buttermilch daraus machen, wenn es auch nicht gerade lustlich ist.“

„Und Strudelteig?“ läßt sich ein schüchternes, wißbegieriges Stimmchen aus dem Publikum vernehmen. Eine Dame, die sich die Aufforderung, zu fragen, klug zunutze macht.

„Strudelteig aus Gerstenmehl,“ lautet der Bescheid, „das gibt's nicht, denn der Teig zieht sich nicht, aber dafür wird der Germteig ausgezeichnet. In jedem Falle ist das Mehl — nicht nur bei Gesteig — vor dem Gebrauch anzuwärmen. Reiskries braucht viel Flüssigkeit. Man soll ihn — am besten mit Magermilch — begießen und tüchtig „ziehen“, das heißt, Feuchtigkeit einsaugen lassen, sonst werden die Nockerln trocken oder die Knödel zerfallen. Aber Reiskriesknödel sind als Ersatz von Semmelknödeln ausgezeichnet.“

Polentagries ist besonders nahrhaft. Als Beilage zum Fleisch, als Koch und Auflauf wird er willkommen sein. „Viel Salzwasser einkochen lassen!“ sagt irgend jemand. Man sieht: das Auditorium kocht bereits mit.

Es werden zwei Mittagessen bereitet, die für sechs Personen um 2 bis 2½ Kronen in einer Stunde herzustellen sind, „denn Frauenarbeit ist zu wertvoll, um sich völlig in der Küche zu verausgaben,“ sagt Marianne Stern. „Nicht nur Material, auch Zeit muß erspart werden, und dabei soll das Essen natürlich gut sein. Es muß so durchdacht werden, daß es alle zum Aufbau des Körpers nötigen Stoffe erhält.“

Die Käsesuppe ist fertig und wird herumgereicht. Ihr folgen Spinatleertuchen und mürber Aepfelfuchen. Das ist die erste Type. Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate sind darin reichlich vorhanden.

Im zweiten Menü gibt's Selleriesuppe, Kohlpudding und Grießknödel.

Zum Nachtmahl: eine Heringspeise oder eine Makkaronipeise.

Auf Gemüse wird besonderes Gewicht gelegt, denn die neuen Mehle belasten den Magen etwas

mehr. Das wird durch Gemüsekost ausgeglichen, zumal wenn man sie ohne Einbrennen kocht. Und Gemüse werden wir haben, namentlich Spinat. Er ist von der Landwirtschaftlichen Gesellschaft mit Bewertung der billigen Flüchtlingsarbeit in enormen Mengen ringsum die Stadt angebaut worden. Schon jetzt ist er im Preis stark gesunken. Borige Woche hat 1 Kilogramm Spinat R. 1.40 gekostet, jetzt kostet es 50 H.

Mittlerweile wird über die Kostproben eifrig diskutiert. „Wirklich, die Makkaroni sind vorzüglich!“ „Die muß ich“ — auch kleine Kochbüchlein sind verabreicht worden — „gleich morgen probieren!“

Interessant ist es, zu beobachten, mit welchem warmem Impuls die Hausfrau zurück in die Küche strebt. Jetzt gilt es, dort zur Stelle zu sein, Neues zu finden, etwas zu leisten, und sie ist da.

Immer wieder wird zum Fragen aufgemuntert: „Kommt in den mürben Teig Zucker?“ — „Nein, sonst geht er weniger gut auf.“

Auch die behördliche Vorratsaufnahme wird diskutiert.

„Ich hab' fünfzehn Kilogramm Weizenmehl und zehn Kilogramm Kartoffelmehl. Muß ich das deklarieren?“

„Nein, denn Kartoffeln sind nicht Getreidefrucht und fünfzehn Kilogramm nur „als Vorrat unter zwanzig Kilogramm“ meldepflichtig.“

Von Selchfischen ist die Rede, die als pflanzliche Beilage für Erbsenleertischen empfohlen werden, von dem Auflauern der Teige durch ein wenig Backpulver, weil die Mehle schwerer sind, von dem Kochen mit Magermilch, die nur 14 H. pro Liter kostet, von Milchspeisen mit Reiskries, die durch ein wenig eingerührter Butter besonders schmackhaft werden. Dann vom Sellerie und den billigen roten Rüben als Gemüse.

Die Hausfrauen haben auch selbst schon Erfahrungen gemacht und tauschen sie aus. Man informiert sich über Marktpreise und erprobte Kochmethoden für die Mehlsorten. „Ich hab' schon deklariert.“ „Ich melde morgen.“ Man spürt viel Einsicht und hört viel kluge Worte in diesem Hausfrauenparlament.

Die Kriegskochkurse bewähren sich.

* * *