

1. III. 1915.

Das Nachtmahl. Praktische Vorschläge.

Es ist sonderbar, daß jede Mahlzeit mit einem Male eine Art volkswirtschaftlicher Angelegenheit geworden ist.

Die Frauen haben sich stets über den Mangel an Interesse für die Verwaltungsgeschäfte ihrer Haushaltung von Seiten des Mannes beklagt. Nun ist dieses Interesse da, wenn auch anders, als sie es erwartet haben mögen. Familienväter bringen mit wichtigen Mienen Lebensmittel nach Hause. Einmal einen Kilo Weizenmehl, den sie triumphierend auf den Küchentisch stellen, dann ein Paket Schokolade oder ein Säckchen Eier, einen Block Pflanzenfett oder gefälschtes Fleisch. „Früher,“ hat kürzlich die Verkäuferin einer der ersten Bäckereien der Innern Stadt gesagt, als sie einem Herrn zwei Laib Brot und ein Paket Grieß geschickt in den Arm legte, „früher hätten uns die Herren schön angeschaut, wenn man ihnen zugemutet haben würde, sich so „abzuschleppen“. Da haben sie höchstens Mehlspeis mitgenommen. Jetzt — schauen S' Ihnen nur um, gnä Fräul'n, wie viele Männer Brot nach Hause tragen.“

„Was kochst du denn heute?“ — „Was gibts zum Nachtmahl?“ — „Der Koller im Bureau hat erzählt, daß sie jetzt oft Spinat mit Spiegeleiern oder Würstel mit Kohl haben...“

Überall hört man solche und ähnliche Anfragen und Vorschläge, und es ist wohl anzunehmen, daß die allgemeine Aufmerksamkeit, die nationale Wichtigkeit ihrer Dekonomie, der Hausfrau, die sich jäh im Mittelpunkt des Staatserhaltungswesens sieht, geholfen hat, sich so schnell in ihrer schwierigen Lage zurechtfinden. Anerkennung ist ja die wundervollste Förderin der Leistungsfähigkeit.

Seit langem hat es auf dem Gebiete der Kochkunst nichts Neues gegeben. Man sprach sogar von einer Dekadenz der Gastronomie, von amerikanischen, also herzlich wenig differenzierten Systemen der Küche. Nun blüht die Erfindungsfreudigkeit. Neue

Mehlmischungen, neue Backwerke, neue vegetabilische Platten, Zusammenstellungen, die man noch nicht kannte, werden verlaublich. Und da ist es naturgemäß das Nachtmahl, dem sich diese Erfindungskünste in erster Linie zuwenden, weil es in seinem Gefüge nicht so angestammt fest ist, als der Mittagstisch, und an sich regere Abwechslung verlangt. Ueberdies hört man schon seit geraumer Zeit die Forderung „für den Abend leichte Kost“. „Nichts, was den Magen allzusehr beschwert“. Nun muß es heißen: „Etwas Leichtes und Billiges.“

Da kommen demnach die Gemüse vor allen Dingen in Frage. Wir werden daran sicherlich keinen Mangel haben. Man erzählt ja jetzt schon von dem „Spinatgürtel“, der sich um Wien schlängelt. Also: Spinatridatten oder Spinat mit Eiern, Spinat mit Pöseln, die man natürlich mit Kriegswedden macht, Spinatknödel, die man in der Serviette in Dunst kocht, Spinatpudding, wie er in dem jüngst besprochenen „Erprobte Rezepte“ des „10-Seller-Mittagstisch für verarmte Künstler“ angegeben ist, und was dieser Varianten mehr sind. Dabei empfiehlt es sich, den Spinat ohne Einbrennen zu kochen, weil Gemüsekost auslöchernd wirken soll, zumal jetzt, da wir — wie kürzlich in Kriegskochkurse betont wurde — schwereres Mehl genießen. Ueberdies behält uneingebrannter Spinat seinen wertvollen Eisengehalt, den eingebrannter zum größten Teil verliert. „Er ist aber weniger ausgiebig“, sagen die Frauen mit Berechtigung. Dann sollen sie Erdäpfel oder Reiszgriechknödel dazu geben, ihn aber, gerade wegen des erhöhten Nährwertes, doch „natur“ lassen. Er ist dann fünfmal so nahrhaft, als wenn er eingebrannt ist.

Kraut oder Kohl mit eingeschnittenen Würstchen, Gulyaschsuppe mit Kriegsbrot, Paradeismakkaroni mit Parmesan, Paradeisreis, Kohlblätterrouladen, die mit fätschertem Fleisch gefüllt sind — das alles gibt verhältnismäßig wohlfeile Nachtmähler.

Verschiedene Abwechslungsmöglichkeiten bieten die Seefische, die sich bei uns immer mehr eingebürgert. Als Aprilastisch mit Erdäpfeln oder Gebäcken mit Erdäpfelsalat — später mit grünem Salat — oder auch als Fischfilets sind sie vorzüglich. Für pilante Beigaben zu Kartoffelgerichten empfehlen sich auch Selschfische. Man sieht jetzt in den Delikatessenhandlungen überall dicke, große Bündlinge und Matresen, die gar nicht teuer sind. Das ist fettes, sättigendes und nahrhaftes Fleisch.

Fleischknödel mit Salat sind ein altes, vielfach vergessenes Hausgericht. Sie werden aus fätschertem Fleisch gemacht und in ganz dünnen Strudelteig gewickelt. Auch Tiroler Knödel geben mit Salat ein Abendgericht für tüchtige, gesunde Esser. Warum sollte man zum Nachtmahl nicht auch einmal eine Gemüsesuppe oder ein sogenanntes Würstgulyas essen können? Der Nährwert von Käsesuppen wurde erst kürzlich hervorgehoben.

Bolenta wird, gut zubereitet, gewiß Anklang finden. Man muß ja nicht viel Fleisch mit wenig Bolenta essen, sondern macht es umgekehrt und setzt viel Bolenta mit wenig Fleisch oder auch nur mit Salat auf den Tisch. Ebenso sind Kriegsknödel mit Bowidl oder Marmelade ein Nachtmahl, das besonders Kinder freudig begrüßen werden.

Wie wäre es mit Karfiol in Beschamelsauce oder mit Bröseln und nachher Käse und Brot? Wie mit gut gedünsteten, gefüllten Kohlrüben? Damit heißt es allerdings, auf das junge Gemüse warten.

Reiszgriechknödeln, die man durch ein Stückchen Butter schmackhafter macht, mit Marmelade, Kohlrifotto, Schinkenslederln, Krautstrudel (Strudel ist nur gut aus Weizenmehl), Germknödel aus Gerstenmehl mit Zwetschenröster oder Bowidl, gestürzte Erdäpfel und Spinat oder Kochsalat, ein guter Speis aus Seidenmehl und nachher Kompott, Eierspeisen mit Selschfleisch — die Eier werden ja wieder billiger werden — Eierspeisen mit Schwämmen oder gehacktem Selschfleisch — es gibt so viel, was als Abendgericht in Betracht kommt.

In den neuen Kochbüchern ist von Futuruzschmarn, von Reiszgriechaufläusen, von Griechsturz, von Fisoln in Reiszreis, von gebadenen Gemüsen, von Hirsebrei und Erbseknödeln die Rede. Die Wiener lieben aber bekanntlich nicht — und mit Recht — zu viel „Komposition“. Sie ziehen Speisen, die ihr Aussehen und ihre Konsistenz möglichst wenig verändern, entschieden vor. Grüne Fisoln mit Butter sind ihnen lieber als Gemüsepastetten, und der alte Erdäpfelschmarn mit Bratwürsten schmeckt ihnen besser als Erdäpfelpudding. Oder an gebadenen Schinkenslederln, zu denen man statt Schinken Selschfleisch nehmen kann, und gestürzte Erdäpfel mit eingemischtem fätschertem Fleisch oder Kohlsuppe mit Erdäpfel und Würsteln, gestürzte Eier mit Paradeisjuace, harte Eier mit Essigrenn, Eieromeletten und Spinat dazu, mit Reis gefüllte Rostbraten — das wird ihnen doch schmecken.

Gerade der Nachtmahlstisch verrät jetzt, wer eine gute Hausfrau ist. So viele Damen, die es bisher nicht waren, sind es mit einem Male geworden. Auch

auf diesem Gebiete hat man überraschende Talente entdeckt. Sie sind — man kann es nicht oft genug sagen — zur staatserkhaltenden Kraft geworden.