

14. III. 1915.

Das Menü im Kriege.

Der Mittagstisch.

Die Lösung der Frage, was für den Mittagstisch gekocht werden soll, bereitet den Hausfrauen mancherlei Schwierigkeiten. Das Schweinefleisch ist so teuer geworden, daß viele Hausfrauen, auch wenn sie nicht der Hausfrauenorganisation angehören, bei dem Bockfott mittun müssen; die Beslugazeit ist vorbei, es bleibt also nur das Rindfleisch, obwohl dieses auch noch in den meisten Fleischbänken mehr als 2 Kronen das Kilo kostet. Wild ist sehr selten geworden. Interessant ist, daß jetzt im Konsumbereich in jeder Woche am Freitag Fische in größeren Quantitäten reizenden Absatz finden, hauptsächlich Karpfen, das Kilo um 1 Krone 90 Heller. Allmählich werden ja die Verhältnisse auf den Detailmärkten besser, denn vor Ostern kommt die Zeit für das frische, zarte Lammfleisch, das vielfach gewissermaßen als Ersatz des teuren Geflügels verwendet wird. Auch die Hühner beginnen jetzt ihre so ungemein wichtige Tätigkeit des Eierlegens, wenn die schönen, sonnigen Tage kommen. Und nicht zuletzt müssen die neuen Gemüse erwähnt werden, die zunächst aus Görz in größeren Mengen bezogen werden. Was das Mehl anlangt, so bemerkt man vielfach, daß die Hausfrauen statt des ungewohnten Kriegsgebäcks Erdäpfelbrot aus Weismehl, Erdäpfeln, Eier und Fett backen, das immerhin schmackhafter ist als das Kriegsgebäck.

Das Abendessen.

Saben sich schon bei der Zusammenstellung der Speisensolge für den häuslichen Mittagstisch infolge der ungewöhnlichen Marktverhält-

nisse, die der Krieg zur Folge hatte, bedeutende Einschränkungen als notwendig erwiesen, so ist das Abendessen in der Kriegszeit noch mehr vereinfacht worden. Bei den teureren Fleischpreisen sind in den Familien des Mittelstandes die Wiener Schnitzel, Kostbraten, Lungenbraten und Schweinsbraten vom Abendtisch so ziemlich verschwunden. Allenfalls kann sich der Garçon in guter Stellung, der für niemand zu sorgen hat als für sich und der im Restaurant speist, allerlei Federbissen leisten. Der Familienvater wird sich solche wohlschmeckende Erinnerungen aus der Friedenszeit wohl nur Sonntag abends vergönnen. Sonst begnügt man sich jetzt abends mit billigeren, sogenannten „kleinen“ Speisen, wie Gulasch, Beuschel, eventuell — wenn gerade beim Selcher vorrätig — Nierndl und Kalbsleber, oder man speist überhaupt kalt: Aufschnitt, Schinken, Würstwaren, Butter usw. Allerdings sind auch die kalten Speisen viel teurer geworden. Der Schinken kostet statt sechs Heller jetzt acht Heller pro Deka, und das Kilo Teebutter ist auf 4 Kronen 40 Heller, das Kilo feine dänische Butter auf mehr als 5 Kronen gestiegen. Eine zahlreiche Familie mit gegnetem Appetit wird daher auch mit dem kalten Essen nicht gerade billig fahren. Da spielt dann das Gemüse oder überhaupt die Zutat zum mittägigen Rindfleisch eine große Rolle. Die meisten Gemüse lassen sich nämlich gut aufbewahren. Die Hausfrau kocht daher mittags um so viel Kohl, Kraut, Spinat oder Erdäpfelpüree mehr, als zum Abendtisch gebraucht wird. Das Gemüse schmeckt, abends aufgewärmt, sehr gut; dazu gibt's dann noch eine Schüssel voll Kartoffel, eventuell Frankfurter oder Augsburger und ein Stück Kriegsbrod. Man glaubt nicht, wie angenehm satt man davon wird. Eier Speisen kommen jetzt meistens nur in kleineren Quantitäten auf den Tisch, denn sie sind kostspielig, wenn man bedenkt, daß ein Ei 13 Heller kostet. Dagegen werden in kinderreichen Familien, wo der Mann abends im nahen Gasthaus speist, häufig Milchspeisen zum Abendessen serviert, so zum Beispiel Milchreis, Nockerl in der Milch u. a. Hier ist zu bemerken, daß angesichts des hohen Milchpreises (ein Liter 36 bis 38 Heller) von den Hausfrauen häufig Trockenmilch verwendet wird. 1 Kilo Trockenmilch kostet 3 Kronen 30 Heller; man löst 10 Deka in einem Liter Wasser auf und erhält eine gute Milch, die per Liter bloß 33 Heller kostet. Die Trockenmilch kommt aus der Schweiz. Aber auch inländische Fabriken erzeugen sie unter dem Namen „Gallat“. Häufig wird die Trockenmilch in der Weise verwendet, daß man zu einem Liter frischer Milch einen Liter Wasser gießt und darin 10 Deka Gallat auflöst, man erhält dann zwei Liter vortreffliche Milch. In Berlin hat ein hervorragender Kliniker, Geheimrat Ewald, die Einführung von fleischlosen Tagen für die Lazarette vorgeschlagen, da sich in den katholischen Gegenden die sogenannten Fastenspeisen, die für den Freitag in Betracht kommen, als sehr nahrhaft erwiesen haben. Die Einführung fleischloser Tage wäre nicht nur gesundheitlich sehr vorteilhaft, sondern würde auch zu gleicher Zeit eine große Ersparnis von Fleisch bedeuten. In dem von Prof. Ewald geleiteten Augusta-Hospital sowie in anderen städtischen Spitälern Berlins ist schon vor Ausbruch des Krieges je ein fleischloser Tag in der Woche angeordnet worden. Bei uns in Wien sind die fleischlosen Tage in den mittleren und unteren Schichten, aber auch in den Kreisen der katholischen Aristokratie bereits eine ständige Einführung; bei den armen Leuten, weil sie sich nicht alle Tage Fleisch kaufen können, und in den katholischen hohen Ständen wegen des streng beobachteten Fastengebotes. Nichtsdestoweniger wäre zu erwägen, ob sich nicht angesichts der Teuerung die Einführung fleischloser Tage von Amts wegen — das heißt durch behördliche Anordnung — empfehlen würde.