

**Kriegsküche.**

N Berlin, 20. Mai. (Priv.-Tel.) Mehrere Frauenverbände, der Nationale Frauendienst, der Evangelische und der Katholische Frauenbund, haben im großen Saale des Abgeordnetenhauses heute Morgen eine Ausstellung neuartiger Speisen für die gutbürgerliche Kriegsküche eröffnet. Es finden sich da lauter Speisen, die mit Gelatine angemacht sind, sowohl Suppen wie auch Gemüse, viele Sülzen von Fleisch und Fischen, süße Speisen. An allen sind die billigen Preise und die Art der Zubereitung schriftlich angebracht. Dem Ganzen liegt die Tatsache zu Grunde, daß Gelatine, die bisher hauptsächlich als Bindemittel in der Küche behandelt wurde, eine wichtige Eiweißquelle ist und sich infolge ihrer chemischen Zusammensetzung als solche für unsere Ernährung sehr eignet. Nach Versuchen von Prof. Dr. M u m m könnten fünf Sechstel der eiweißhaltigen Nahrung durch Gelatine ersetzt werden, einer Gelatine, die aus reinen Kalbsköpfen und Kalbsfüßen hergestellt wird.