

20.7.1915

## Etwas für die Hausfrau.

Zucker und wieder Zucker! — Eine großzügige Aktion. — Etwas über Erdbeeren. — Obstmehlspeisen. — Gurkengemüse. — Fragenbeantwortung.

Der Zuckerkalamität muß vorgebeugt werden, solange es Zeit ist. Auf diesem Standpunkte steht vor allem unsere Hausfrauenvertretung, die „Kohö“. Eine der Präsidentinnen, Helene Granitsch, hielt kürzlich in der handelspolitischen Kommission eine zündende Rede und auch Präsidentin Frau Freund-Markus ist der Meinung — die sie in derselben Versammlung kundtat —, daß in der jetzigen Zeit die Frauen alles ausbieten müssen, um die Zuckerkalamität nicht akut werden zu lassen. Es ist schwer, sagt Frau Freund-Markus, es der Bevölkerung klar zu machen, daß die Preise dieses Lebensmittels, das in so großen Vorräten da ist — da es ja Exportzwecken dienen sollte —, nicht reguliert werden kann, das heißt, daß der Preis nicht herabgesetzt werden kann. Selbst wenn mit vermindertem Rübenanbau und verminderter Ernte sowie Produktionskosten gerechnet werden müßte, so käme dies noch immer nicht der Höhe der Friedensexportziffer gleich. Die Konsumenten müssen angesichts der Seuchengefahr, die durch den Genuß rohen Obstes gefördert werden könnte, große Mengen Zucker kaufen können, und zwar Mengen jenes Exportzuckers, bei dem die Regierung ja nie auf Steuern rechnen durfte (da bekanntlich Exportzucker steuerfrei ist). Den Bevölkerungsschichten der kleineren Einkommensstufen sollte der steuerfreie Zucker zugänglich gemacht werden. Dieser Zuckerpriß ist das Barometer für die Konsumenten, von welchem sie ablesen können, was sie in dieser Kriegszeit noch zu gewärtigen haben. Aller Augen richten sich deshalb auf die Regierung, die es allein in der Hand hat, darüber zu bestimmen, ob dieses Lebensmittel, in welchem wir in Friedenszeiten das größte Exportland waren, uns zum alten Preis auf Kriegsbauer erhalten bleibt.

Jetzt, wo die Milchgeschäfte bereits um 9 Uhr früh das Schild „ausverkauft“ herausschlagen müssen, ebenso die Brotgeschäfte, jetzt, wo die Fleischpreise eine exorbitante Höhe erreichten und man direkt auf fleischlose Kost angewiesen ist, muß der Bevölkerung ein Lebensmittel zur Verfügung stehen, wodurch die Obst- und Gemüsekost, auf die wir nun angewiesen sein werden und die ja nicht besonders sättigend ist, durch Kohlenhydratzusatz, also Zucker, ein richtiges Nahrungsmittel wird.

Bei den Ministergängen der „Kohö“ in der vergangenen Woche ist den Ministern der Vorschlag gemacht worden, daß Obst und Fallobst (letzteres durch die heiße Zeit bedingt) durch große Einsiebedaktionen, die die „Kohö“ veranstalten will, da sie mit Feldküchen in kleineren Gemeinden hinausginge, Obstkonservierungen vornehmen zu lassen und somit konservierte Lebensmittel in reichstem Maße auch für die Landbevölkerung zu erhalten. Dazu ist es aber notwendig, daß die Regierung den Zucker im Inland steuerfrei mache!

Die Empfehlung, Ananaserdbeeren zu kaufen, weil sie schön und trocken sind, ist durch das Hinausschnellen der Preise eigentlich nun nicht mehr am Platze. Zwei Tage waren die Preise zwischen Kr. 1.60 bis 2.— für die aller schönste Ware, nun kann man unter Kr. 2.40 als Mindestpreis das Gegenteil von schönen Erdbeeren kaufen. Hoffen wir, daß es besser wird und nicht um 5 Uhr früh, bevor die fleißigste und tüchtigste Hausfrau die Augen aufmacht, alles bereits aufgekauft ist, von Leuten, die sich eben ein Geschäft daraus machen.

Im Sommer liegt die Gefahr der Darmkrankheiten ziemlich nahe, und man soll durch Zubereitung der rohen Gurken und Salate dieser Gefahr möglichst entgegentreten. Wir werden nächste Woche einige solcher Rezepte bringen; heute hat Frau Rosa v. Miori nebst einem ausgezeichneten Gurkengemüse noch einige jetzt sehr aktuelle Obstmehlspeisen-Rezepte für unsere Leserinnen zur Verfügung gestellt. Ihre allwöchentliche Fragenbeantwortung folgt untenstehend.

### Gurkengemüse.

Die Gurken werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, dazu kommen ebensolche Scheiben von Kartoffeln; beides wird mit einer Buttereinmach gebünstet. Zum Schluß gibt man einige Löffel Rahm, 1 Löffel gehacktes Dillkraut, Salz und Pfeffer dazu. Auch einige Tropfen Essig erhöhen den pikanten Geschmack.

### Reisgrießkuchen mit Kirschen.

18 Dekagramm Staubzucker, 4 Dotter, Saft und Schale einer halben Zitrone, 5 Dekagramm Nüsse, 10 Dekagramm Reisgrieß, 4 Klar zusammen verrühren. Die Hälfte der Masse in gut befettete Tortenform geben, eine Oblate darüber geben und darauf gezuckerte, entfernte Kirschen geben, wieder eine Oblate über Kirschen geben, den Rest der Masse darüber schütten und im Rohr backen.

### Obstauflauf.

In  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch  $\frac{1}{8}$  Liter Polentagrieß einrühren, so lange kochen, bis die Polenta steif ist. Erkalten, 6 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm Butter, 2 Dotter und Schnee von 1 Klar dazugeben, in eine befettete Bischoffform gießen und ins heiße Rohr stellen. Wenn sich oben eine Haut gebildet hat, dicht mit Obst belegen, fertig backen, erkalten in Schnitten schneiden und zuckern.

### Polentatorte mit Obst.

12 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, Saft und Schale einer halben Zitrone, 7 Dekagramm Polentamehl gut abrühren, Schnee von 3 Klar dazugeben und in einer kleinen Tortenform backen. Erkalten, durchschneiden, mit 10 Dekagramm passierten und mit 1 Löffel Rahm nebst Zucker vermischten Walderdbeeren füllen, die Torte wieder zusammensetzen und mit Erdbeeren belegen.