

Etwas für die Hausfrau.

Anders wie bei uns. — Milchersatz und Feuer sparen. Beantwortung der an uns gestellten Fragen.

Die Milchsalinität wird immer ärger, und um der Milchnot halbwegs zu begegnen empfiehlt es sich, Trockenmilch und kondensierte Milch im Haushalt zu verwerten. — Diese Trockenmilch, die reine Milch von holländischen Kühen ist, wird in lauwarmem Wasser aufgelöst und ist auch für Kinder, wenn man eine gute Marke wählt, sehr beförmlich. Die Präsidentin der „Rohö“, Frau Fanny Freund-Markus, machte durch uns auf die Verwendung der „Trockenmilch auch für Kinder“ aufmerksam, da die Milch erprobt gut sei.

In Berlin sind Schäden in der Beschaffung von Lebensmitteln nicht anzutreffen, es ist dort anders wie bei uns, und die Hausfrauenvereine Großberlins gingen sogar daran, da bei ihnen der wichtigste von uns nicht überbrückbare Punkt „Beschaffung der notwendigen Lebensmittel“ fehlt, eine Ausstellung „Hauswirtschaftlicher Kriegsnotbehelfe“ zu machen, aus der sich viel lernen ließe, allerdings, wenn man über die Erdäpfel-, Fett-, Milch-, Butter-, Kalamität, nicht vom Fleisch zu reden, glatt hinweg kommen könnte.

Diese Ausstellung ist also von Großberlins Hausfrauenvereinen gemeinsam mit dem Nationalen Frauendienst arrangiert und zeigt in anschaulicher Weise eine große Reihe von Ersatzmitteln für diejenigen Lebensmittel und Haushaltsgegenstände, deren Anschaffung gegenwärtig erschwert ist. Da gibt es Ersatz für Bindfäden aus Hanf oder aus Papier umspinnenen Draht, ferner Ersatz für Gummi-Flaschenverschlüsse und für Lederfenstertücher. Dann sieht man Zellstoff-Faser als Ersatz für Verbandwatte; allerlei Papierwäsche, deren Verwendung zur Seifenersparnis dient; Heizungskörper und Waschapparate, die eine Ersparnis an Feuerungsmitteln ermöglichen. Für die von der Metallbeschlagnahme betroffenen Gegenstände sind zahlreiche Neuererscheinungen ausgestellt, unter anderem ein einfacher hübschgeformter Mörser aus Serpentinstein und ein Weinfühler aus Holzstoff. Es ist ein Werdegang von Marmelade, Dörrobst und -gemüse dargestellt, sämtliche zur Zubereitung und Aufbewahrung nötigen Materialien und Gefäße wurden ebenfalls gezeigt. Der Kriegs-Ausschuß für Gemüsebau bietet verschiedene Sorten von Kartoffeln und Kohlsorten aus, ferner Kürbisse, Gurken, Bohnen und dergleichen sowie mehrere Sorten guter Äpfel und Birnen. Außerdem sind Tafeln aufgehängt, auf denen die von der Markthallenverwaltung angegebenen Preise für Lebensmittel verzeichnet stehen.

Ja, es könnte einen der Meid erfassen!

Und nun wollen wir, um Feuerung zu sparen, wieder von der Kochkiste reden. Die Kochkiste macht man aus einer Kiste, die man mit Holzwohle auslegt, auch selbst. Auskünfte bei Frau Melanie Zack „Rohö“, Leiterin der zeitgemäßen Wirtschaftsführung. Im nachstehenden einige von ihr für die „Kochkiste“ erfundenen Rezepte:

(Gemüsesuppe für die Kochkiste.) Verschiedenes Gemüse und Wurzelwerk wird gewaschen, mit 1 Stück Butter, grüner Petersilie, Salz, wenig Muskatblüte angebrüht (am besten, wenn man Gemüse und Wurzelwerk vor dem Anrösten durch die Fleischmaschine treibt), fügt 6 Löffel gewaschenen Reis hinzu, mit Wasser vergossen und in die Kiste gestellt. Eventuell mit Eiern und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm legiert.

(Sauerampfersuppe für die Kochkiste.) Gewaschene Sauerampfer, Zwiebel, etwas Petersilie, 2 rohe, in Stücke geschnittene Kartoffel, 5 Dekagramm Milch durch die Fleischmaschine treiben und in etwas Butter, gesalzen, überbrühen, mit etwas Muskatnuz würzen und mit Milchmehl stauben. Dies wird mit Wasser vergossen, 1 Schale Tapioka dazugegeben und, nachdem sie aufgewallt hat, in die Kochkiste stellen. Herausgenommen, kommt ein wenig Milch, wenn man will, auch mit einem Ei legieren.

Falsche Suppen soll man nun eine Menge im Repertoire haben, da wegen der enormen Fleischteuerung wenig Rindfleisch gekocht wird.

(Wiener Rubelbombe.) $\frac{1}{2}$ Kilogramm Rubeln wird abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschwemmt und gut abtropfen gelassen. Mit Eier bestrichene Puddingform wird mit den Rubeln spiralförmig ausgelegt. Beliebige Fleisch wird grob gehackt, ein Drittel soviel Schwämme ebenfalls grob schneiden, einige in kleine Stückchen geschnittene Maroni werden im eigenen Saft angebrüht, gibt die noch übrig gebliebenen Rubeln dazu, streut noch einen Löffel geriebenen Käse dazu und durchzieht es mit einer Beschamelsauce, gibt es in die mit Rubeln ausgelegte Puddingform, stellt es 10 Minuten ins siedende Wasserbad und gibt es auf $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde in die Kiste.

Weitere Rezepte für die Kochkiste nächsten Sonntag!

Eine Anmerkung über die Speisen in der Kochkiste von Frau Melanie Zack: Alle Speisen, die in der Kochkiste bereitet werden, können nach dem Gaskochen noch mehrere Stunden darin warm gehalten werden, ohne daß die Speisen an Geschmack oder an Nährwert irgendwie verlieren. Alle Suppen sollen dick bereitet werden, da sie uns an Nährgehalt bedeutend wertvoller sind und nicht, wie die dünnen Suppen, die Magensäure verbünnen, wodurch sehr häufig bei vielen Menschen nach so einer Suppe der Appetit beeinträchtigt wird.

Obst und Knollengemüse sollen möglichst mit der Schale gegessen werden, da diese Vitamin enthält.