

## Vorwort zur dritten Auflage.

---

Die Lebensmittelnot und Teuerung machen uns bedeutende Einschränkung zur Pflicht. Über Wunsch der Verlagsbuchhandlung habe ich daher eine Durchsicht dieses vortrefflichen Büchleins im Hinblick auf die Verbilligung der Speisen vorgenommen, auch einige neue wohlfeile, erprobte Rezepte hinzugefügt.

Es wird unseren Hausfrauen nicht schwer fallen, aus dem reichen Inhalte diejenigen Speisen auszuwählen, welche sich mit wenig Mehl, Eiern und Fett herstellen lassen; in Schmalz gebackene Speisen wird man in teuren Zeiten am besten nicht bereiten; Rohschälen der Kartoffeln soll möglichst vermieden werden; Herstellung von Stärkemehl aus Kartoffeln ist gegenwärtig Verschwendung des wichtigen Nahrungsmittels.

Auch Milch und Rahm beginnen spärlich zu werden; man wird statt Obers nun Magermilch verwenden und den sauren Rahm durch etwas Milch mit Mehl und Zitronensaft abgesprudelt ersetzen müssen.

Hauptsache bleibt die Einteilung: Auf eine kräftige Suppe mit Fleischinlage, z. B. Kartoffelsuppe

mit geräuchertem Fleisch, mag ein Maisgrießschmarren mit Kompott folgen, auf eine sogenannte falsche Suppe lasse man ein Fleischgericht, z. B. Kartoffel-Meridon mit Kostbraten, folgen usw.

So möge denn dieser kleine Ratgeber unseren Hausfrauen ein treuer Helfer sein.

Im Kriegsjahre 1915.

E. B.

## Vorwort zur neuen Auflage.

Die schweren Kriegszeiten haben den Kartoffeln zu neuen Ehren und unserem Büchlein zu raschem Absatze verholfen.

In der vorliegenden neuen Ausgabe haben wir in der Hoffnung auf bessere Tage die Verwendung von Eiern, Butter und Fett beibehalten, da ja jede Hausfrau im Notfalle damit sparen oder Ersatz dafür finden wird.

Jänner 1918.

Die Herausgeberin.