

Wie im Leben überhaupt, so sind auch jetzt in dieser schweren über die Völker hereingebrochenen Kriegszeit der Frau die äußerlich weniger beachteten, in Wirklichkeit aber bei weitem schwerer zu erfüllenden Pflichten auferlegt.

Während der Mann in stolzem Bewußtsein, Gut und Blut fürs Vaterland einzusetzen, unvergänglichen Ruhm und Ehre erwirbt, hat die Frau die große Aufgabe, den Kampf mit den wirtschaftlichen Verhältnissen so zu führen, daß das Volk als Ganzes nicht Gefahr und Not leidet, ohne dafür auf besondere Anerkennung rechnen zu können. Sie erfüllt wie so oft im Leben auch in dieser Zeit still und ohne viel Aufhebens davon zu machen ihre Pflicht, sich an dem Bewußtsein, Gutes und Segensreiches gewirkt zu haben, genügen lassend.

Die nachfolgenden Rezepte haben den Zweck, in ihrem kleinen bescheidenen Teil der Hausfrau eine Hilfe in der Küche zu sein. Mögen sie ihren Zweck zur Zufriedenheit der Leserinnen erfüllen.



Zu den Rezepten selbst wäre zu bemerken:

Es ist in denselben versucht worden, was bisher für Mehlspeisen und Bäckereien benützte reine Weizenmehl zu ersetzen durch Mehlmischungen von Weizenmehl mit Gerstenmehl oder durch solche mit Reis-, Mais- oder Erdäpfelmehl oder verschiedenen, dieser Art und für sich für Nahrungsmittel sehr gut geeigneten Mehle untereinander und man kann sagen, daß der Versuch gelungen ist. Es steht aber der Hausfrau auf diesem Gebiet ein großes Feld offen und läßt sich jedes einzelne Rezept in der Regel auch mit einem anderen Mehl herstellen als angegeben ist.

Die oben angegebenen Erbsenmehle verlangen aber mehr wie das feine grüßige Weizenmehl einen Zusatz von Dr. Detkers Backpulver, um sie weicher und leichter verdaulich zu machen. Sind Mehlspeisen aus Weizenmehl mit Gern zubereitet in der Regel schwer verdaulich, so ist das in noch höherem Maße der Fall bei den Mehlspeisen, die aus den schwereren gemischten Mehlen hergestellt werden. Es hat sich deswegen gerade jetzt ganz besonders die Wichtigkeit von Dr. Detkers Backpulver für Mehlspeisen ergeben und ist ein Mißlingen bei Verwendung dieses besten Triebmittels vollkommen ausgeschlossen.

Die veröffentlichten Rezepte sind zumeist Originalrezepte und entweder in der eigenen Versuchsküche ausprobiert oder aber mir von Verehrerinnen meiner Präparate zur Verfügung gestellt. Ich habe die Absicht, dieses Büchel zu ergänzen und bin ich den Verbraucherinnen meiner Präparate für Einsendung guter Rezepte sehr verbunden. Den Mitarbeiterinnen spreche ich an dieser Stelle meinen verbindlichsten Dank aus und bitte, mir ihr geschätztes Wohlwollen auch fernertags bewahren zu wollen.

Dr. A. Detker

Institut für Küchenchemie.