Vorwort.

Die Marktpreise machen es heutzutage den besten Hausfrauen unmöglich, die mit vielen Zutaten bereiteten guten Speisen und selbst gewöhnliche Fleischspeisen früherer Zeiten auf den Tisch zu bringen.

Das Fleisch ist teuer, Wildbret, Geflügel, Fische sind nur mehr Leckerbissen, Obst hat geringen Nährwert und ist nicht jederzeit zu beschaffen, auch nicht billig. Bleiben noch Gemüse und Feldfrüchte; doch auch diese erfordern Zutaten. Bei dieser Umschau gedenkt die Hausfrau natürlich der Kartoffeln, welche in manchen Gegenden sogar das Hauptnahrungsmittel bilden.

Es haben sich daher auch zahlreiche Bereitungsarten zu wahren Nationalspeisen ausgebildet. Als Beigabe zu Fleischgerichten, Fischen und als Einschiebspeisen sind sie bei den feinsten Mahlzeiten ebenso beliebt und unentbehrlich, wie für den einfachsten Tisch und sind sie sowohl bei Gesellschaften auf dem Teetisch, als in der Fischerhütte bei Hering und Stockfisch und beim Hirten auf der Weide zu finden.

Mit diesem Büchlein biete ich den Hausfrauen eine Sammlung erprobter Abschriften zur Bereitung der Kartoffeln für die verschiedensten Bedürfnisse, von den einfachsten Pellkartoffeln bis zu den Kartoffeltorten; auch wird man darin so manches für die Fasttage sowie für Vegetarianer finden.

Möge mein Büchlein daher vielen brauchbar und lieb werden.

Paula Kortschak.

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 Hinblicke 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 teueren 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 Fleischeinlage, 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 Rostbraten, 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.