Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

12. Verbilligung der Feurung

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

wie beim ersten Fett angegeben, nur daß es nicht in den leeren Topf, sondern in Milch geschüttet wird. Auf etwa $3^1/_2$ kg Rindsnierenfett rechnet man 1 Liter Milch. Diese wird möglichst eingekocht und das Fett danach, wie schon angegeben, durchgeseiht.

---

12. Verbilligung der Feurung.

„Mißachte nicht das Kleine!" Diesen Spruch sollte sich jede Hausfrau zur Regel machen, die sparen muß. Ganz besonders findet er seine Anwendung auf das Heizmaterial. Der Aschenkasten muß, ehe er ausgeschüttet wird, nach hineingefallenen Kohlenstückchen, nicht ganz verbrannten Kohlen durchsucht werden. Ebenso sollten die noch auf dem Rost liegenden Feurungsreste vor dem erneuten Feueranmachen nach vielleicht noch brauchbarem Brennmaterial untersucht werden. Dann halte man sich zum Feueranmachen Papier- oder Pappstreifen (Streifen von alten Postkarten). Auf diese Weise genügt ein Streichholz zum Feueranmachen, während die Dienstmädchen oft fünf bis sechs anstreichen, ehe sie das Anbrennen des Feuers erreicht haben. Ist nun das Feuer flott im Gange und liegt eine schöne Glut im Herdloch, so feuchte man schlackenfreie Asche an und lege sie auf die Glut. Ein oder zwei Briketts (Preßkohlen) dazwischen erhalten das Feuer stundenlang. Dies hilft z. B. beim Bügeln mit Plätteisen die Herdplatte fast glühend machen und dabei doch einen ganzen Teil Kohlen sparen. Ist später schnelleres Feuer wieder nötig, so rakt man mit der umgekehrten Kohlenschaufel die Asche durch die Roste, frischt die vorhandene Glut mit wenig Spänen (ganz feiner Abfall beim Tischler) auf und legt einige Kohlen dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

In den Stubenöfen kann man sich ähnlich helfen, oder es werden einige Briketts stark in mehrfach zusammengerolltes Papier gewickelt und so auf die Kohlenglut gelegt. — Beim Gaskocher liegt die Sparsamkeit darin, daß man nur so lange eine große Flamme brennen läßt, als das zu kochende Gericht noch nicht siedet. Ist es auf diesem Punkte angelangt, dreht man die Flamme möglichst klein. Auch lassen sich beim Gaskocher drei Töpfe übereinanderstellen, deren Inhalt nach und nach erwärmt und später schneller zum Kochen kommt. Weiter richte man sich eine Kochkiste ein, worin alle angekochten Speisen weiterkochen. Man kann sich eine Kochkiste sehr leicht selbst anfertigen. Eine geeignete Kiste fülle man rundherum mit Holzwolle aus, die mit darübergehaltenen Stoffstücken befestigt wird. Kleine Stifte dienen zum Festnageln. Ist die Kiste einschließlich des Deckels dick gepolstert, so stelle man noch einige Kissen mit Holzwolle gestopft her, die zum Drunter-, Zwischen- und Drüberlegen bei den Töpfen dienen. Die Lage für die verschiedenen Töpfe muß ausprobiert werden. Alle Hülsenfrüchte, Reis, Backobst, kurz alle Gerichte, die mehr langsames Schmoren als schnelles Kochen erfordern, eignen sich vorzüglich für die Kochkiste. An Wäschetagen oder sonstigen Tagen eiliger Arbeit erleichtert die Kochkiste der Hausfrau bedeutend das Kochen, da die angekochten Speisen gleichmäßig weiterdämpfen.

---

13. Allerlei praktische Winke für den Haushalt.

Zur Stärkung der Augen kocht man einen knappen Teelöffel voll Fenchel in einer Tasse Milch. In diese erkaltete Mischung taucht man vor dem Schlafengehen ein Leinwandläppchen und legt es