Zeitschrift: Wechselwirkung : Technik Naturwissenschaft Gesellschaft

Herausgeber: Wechselwirkung

Band: 5 (1983)

Heft: 17

Artikel: Das Geschäft mit dem Kochtopf oder : am Kochtopf wird der Krieg gewonnen?

Autor: Kiefer, Barbara

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-652914

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

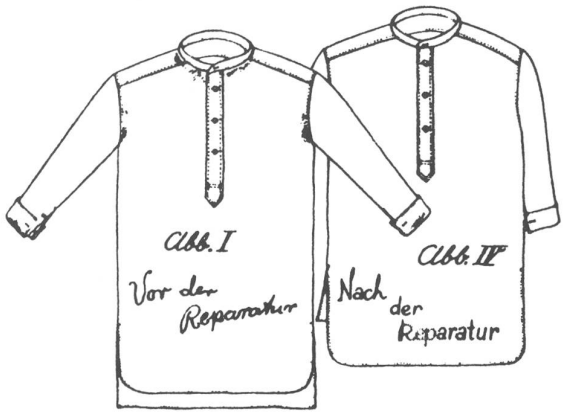
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

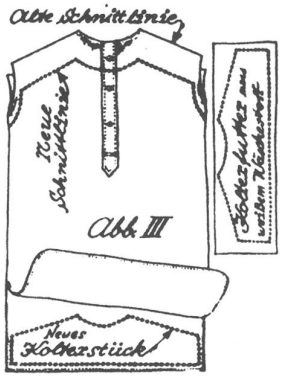
Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ausbessern eines Oberhemdes.



Bei den heutigen wirtschaftlichen Verhältnissen muß die Hausfrau mehr denn je bestrebt sein, ihren Wäschebestand so lange als möglich zu erhalten. Ein besonderes Kapitel bilden die Herrenoberhemden, die sehr teuer sind und geflickt sehr häßlich aussehen. Meist wandern sie, wenn sie an den an der Zeichnung ersichtlichen Stellen zerscheuert sind, in die Lumpenecke (Abb. 1). Auf folgende Weise ausgebesserte Hemden konnten sogar im Sommer mit Gürtelhose ungefähr ein halbes Jahr lang getragen werden:
Man trennt Kolterstück, Halsbündchen, Ärmel und die Manschette ab (Abbildung 2) und verkürzt das Hemd um soviel, als es verschlissen ist. Meist haben die Hemden längere Rücken- als Vorderteile. Ist nun das Kolterstück nicht mehr zu gebrauchen, dann schneidet man nach dem abgetrennten ein Unterteil aus weißem Wäschestoff und das Oberteil dazu aus dem unteren Stück des Rückens (Abb. 3). Der Rücken wird dann glatt geschnitten und gesäumt.
Der Ärmel wird an der Manschette auch abgescheuert sein. Man trennt



die Manschette ab, durchstopft die durchscheuerte Seite leicht und dreht die Manschette um, so daß dadurch die äußere Seite nach innen kommt. – Wenn Kolterstück und Kragenbündchen wieder angesetzt sind, setzt man den Ärmel wieder ein, und das so ausgebesserte Hemd wird den Gatten restlos zufrieden stellen. Die Kleinigkeit, um welche das Hemd kürzer geworden ist (Abb. 4), wird er kaum bemerken. Vor allen Dingen hat es den Vorzug, nicht geflickt auszusehen. D.K.

Barbara Kiefer

Das Geschäft mit dem Kochtopf oder Am Kochtopf wird der Krieg gewonnen?

Der gute, alte Kochtopf ist mehr als Mutters Arbeitsmittel. Mit seiner Hilfe wird Politik gemacht, der Krieg gewonnen und nicht nur die Familie, sondern auch ganze Industriezweige werden befriedigt und bei Laune gehalten. Geschäftlich ist er der Dauerbrenner schlechthin, denn ESSEN und LEBEN muß und soll schließlich jeder.

Die Industrie reitet auf jeder Welle, so auch auf der Öko-Welle. Jetzt holt sie Omas Marmelade aus ihrem Kochtopf, bietet an, was gerade „IN" ist oder im Keller zu vergammeln droht. Sortimente und Angebote reichen von „Schlemmen ist spitze" bis hin zur „Schlankheitsdiät für die ganze Familie", handlich, praktisch und möglichst aus der Tüte, oder das genaue Gegenteil „frisch von sonstwo".

Längst vergessene oder allgemein verachtete Nahrungsmittel werden mit „brandneuen Rezepten" wieder auf den Markt gebracht und gesellschaftsfähig gemacht. So verhält es sich z.B. mit Steckrüben, Kürbis, Löwenzahn und Sauerampfer.
Im 2. Weltkrieg mußten diese Dinge gegessen werden, weil einfach nicht viel anderes da war. Danach mochte sie kaum einer mehr, was sicherlich verständlich ist. Also wurden die Steckrüben an das Vieh verfüttert, aus Kürbissen Laternen gebastelt, Löwenzahn und Sauerampfer nicht mehr geerntet. Das Problem war gelöst!
Und wie ist es heute?
Die Ladenhüter des Gemüsegeschäfts kommen zu neuen Ehren und halten Einzug in die Feinschmeckerküche. Frische Löwenzahn- und Sauerampferblätter werden 100-g-weise für mehr als 1,– DM angeboten und sind in französischen Restaurants als Salat für ca. 8,– DM erhältlich (allerdings mit entsprechender Soße).
Die Steckrübe dient zusammen mit etwas Porree als Gemüsebett für Lachs, und aus Kürbis wird unterdessen wieder Brot gebacken (500 g Kürbisbrot ca. 3,20–3,80 DM). Der soziale Aufstieg für ehemalige Kriegsprodukte ist gesichert und die „neuen" Einnahmequellen auch. Nicht einmal die Gänseblümchen bleiben von dieser Entwicklung verschont. Früher wanderten sie bestenfalls in eine Vase, heute verschönern sie zusammen mit anderen bunten Blüten vornehme Suppen und Salate. Schmecken soll das Ganze übrigens auch. Vielleicht können wir schon im nächsten Sommer Blütenmischungen handlich verpackt im Gemüseladen kaufen. Na, denn nichts wie ran! Hier ein Rezeptvorschlag für alle, die es nicht glauben wollen:

Gänseblumensalat

Zutaten: zwei Tassen Gänseblumenblätter (nur die jungen zarten Blätter nehmen), zwei Tassen in Würfel geschnittene Pellkartoffeln, zwei Teelöffel gehackte Petersilie, ein Eßlöffel Öl, ein Teelöffel Essig, Salz.

Gänseblumenblätter und Kartoffelwürfelchen mit den Gewürzen gut mischen. Salzen. Petersilie darüberstreuen. Eine Stunde ziehen lassen.

(Ich habe dieses Rezept aus „Tante Linas Kriegskochbuch" geborgt, S. 180.)

Während des 2. Weltkrieges wurden diese Pflanzen wie folgt angepriesen:

„Was der deutsche Boden bringt, muß heute mehr denn je bis ins letzte verwertet und ausgenutzt werden. Wir haben einen großen Reichtum an unseren Wildpflanzen, an dem wir nicht vorüber gehen sollten. Wildpflanzen beanspruchen kein Ackerland, sie brauchen nicht gesät und gepflegt zu werden, wir brauchen sie nur zu ernten. Wildgemüse, Wildfrüchte, Wildkräuter und deutsche Teepflanzen bieten uns eine gesunde zusätzliche Ernährung, die wir nicht außer acht lassen wollen." So heißt es im Vorwort einer Schrift, die 1944 vom „Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung" herausgegeben wurde.

(Aus „Tante Linas Kriegskochbuch", S. 178.)

Natürlich wurden auch entsprechende Rezeptvorschläge dazu gemacht. Hier eine kleine Kostprobe davon:

Sauerampfersuppe

Zutaten: 250 g Sauerampfer, 50 g Fett, ein l Gemüsebrühe, zwei Eßlöffel Sahne, Salz, zwei Kartoffeln.

Kartoffeln in der Brühe weichkochen. Zerstampfen. Die geputzten Sauerampferblätter werden fein nudelig geschnitten und in Fett geröstet. In die Brühe geben, aufkochen lassen. Mit Salz und Sahne abschmecken.

Löwenzahnsalat

Zutaten: 300 g Löwenzahnblätter (man sammelt die Blätter am besten vor der Blüte und nimmt nur junge Blätter), 20 g Speck, eine Stange Lauch, ein bis zwei gekochte Kartoffeln, Salz, ein Eßlöffel Essig, 1/2 Tasse Milch, eine kleine Zwiebel.

Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Lauch und Zwiebel in Ringe schneiden und dazugeben. Die gekochten Kartoffeln in die Pfanne reiben. Mit Milch, Essig und Salz alles gut verrühren. In die lauwarme Tunke gibt man die feingeschnittenen Löwenzahnblätter und läßt gut durchziehen.

Der Salat sollte dann kalt serviert werden.

Eintopf aus Vogelmiere

Zutaten: 500 g Vogelmiere (gesammelt wird das blühende Kraut ohne Wurzeln), 150 g Haferflocken, ein kg Kartoffeln, zwei l Gemüse- oder Fleischbrühe, 50 g geräucherter Speck, Salz.

Vogelmiere waschen, klein hacken. Kartoffeln schälen und würfeln. Gemüse, Kartoffeln und Haferflocken werden in der Brühe weichgekocht. Ein Viertel des rohen gehackten Gemüses wird zurückbehalten und erst an das gargekochte Gericht gegeben.

Mit gerösteten Speckwürfeln und Salz abschmecken.

Brennesselauflauf

Zutaten: 1 1/2 kg Brennesseln (die jungen Triebe mit zarten Blättern, an denen man sich auch kaum verbrennen kann), 250 g Brot, 40 g Fett, eine Zwiebel, eine dünne Stange Lauch, Liebstöckel, Dill, Bohnenkraut, Basilikum, ein Ei, Salz.

Man läßt die gut gewaschenen Brennesselblätter in wenig Salzwasser weichkochen, gießt ab und dreht sie durch die Fleischmaschine. Das Brot in feine Scheiben schneiden. In Fett anrösten. Zwiebel und Lauch kleinhacken und ebenso wie die gewiegten Kräuter zugeben. Schließlich schlägt man das Ei darüber und rührt alles miteinander gut ab. Salzen.

Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt und bei guter Mittelhitze etwa 30 Minuten im Ofen gebacken.

Über Pilze gibt es genügend Publikationen, aber zwei Pilzrezepte haben wir doch noch. Vielleicht zum Nachkochen.

(Tante Linas Kriegskochbuch, S. 179/180.)

Heute finden wir entsprechende Vorschläge in Rezeptsammlungen für Feinschmecker, als besondere Delikatesse gekennzeichnet.

An dieser Stelle drängt sich mir die Frage auf: *„Ist dies ein neuer Verkaufsschlager im Zuge der Öko-Welle? oder die langsame Vorbereitung auf die nächste Katastrophe frei nach dem Motto ‚Die nächste Hungersnot kommt bestimmt!'?"*

All denen, die mehr über den Zusammenhang von Kochtopf und Politik erfahren möchten, empfehle ich:

Rainer Hobelt, Sonja Spindler, Tante Linas Kriegskochbuch – Rezepte einer ungewöhnlichen Frau, in schlechten Zeiten zu überleben. Erlebnisse, Kochrezepte, Dokumente, Frankfurt/Main 1982.

Ein Kochbuch zum Lesen, und natürlich hilft es auch beim Kochen. Es bietet Nahrung für Geist, Seele und Bauch. Sehr anschaulich wird gezeigt, wie die Politik und der Krieg in den Kochtopf gelangen; nämlich mit System und mit Bedacht, wie folgendes Zitat zeigt:

„Wir alle stehen heute mit unseren Pflichten und Aufgaben in der Verantwortung für Volk und Staat. Auch die deutsche Hausfrau muß um die Lage ihres Volkes wissen. Sie muß wissen, welche Mittel unserem Volk in dieser schweren Zeit zur Verfügung stehen und wie sie diese Mittel aufs beste ausnutzen und auswerten kann für eine gesunde Ernährung und gesunde Volkswirtschaft. Dann lebt sie einen Nationalsozialismus der Tat, der ihren kleinen Lebensbereich hineinstellt in unser großes gemeinsames Aufbauwerk Deutschland."

(aus Reden der Reichsfrauenführerin Gertrud Scholk-Klinke)

(Tante Linas Kriegskochbuch, S. 20.)

Das Buch endet mit dem Satz, den Tante Lina auf die erste Seite ihres unscheinbaren Rechenheftes (Kriegskochtagebuch) geschrieben hat:

„WIR DÜRFEN DAS NIEMALS VERGESSEN"

Dem möchte ich hinzufügen:

Wir müssen genau aufpassen, was in unsere Kochtöpfe gerät und welche Suppe sich darin zusammenbraut!