

Billige Fleischküche

Autor(en): **Kurz, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **9 (1934)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-100861>

Nutzungsbedingungen

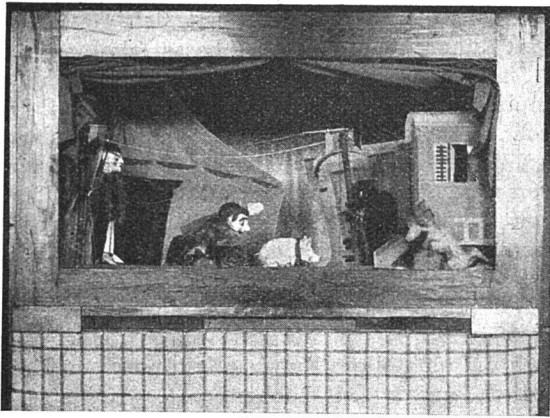
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Das Schwein wird dressiert

men sie die Konsequenzen ihrer Handlungen ruhig auf sich, oder sie strengen ihren Grips an, sich auf gute Weise aus der Schlinge zu ziehen. Darum läuft alles gut ab, wenn auch unsere Kinder manchmal um sie zittern und bangen müssen. Aber sie helfen als Zuschauer tapfer mit guten Ratschlägen, verraten sie nicht und protestieren, wenn die Polizei den Unschuldigen mitnimmt. Sie wollen nicht begreifen, dass auch das längste Stück einmal zu Ende geht, und wenn der Vorhang zum letztenmal fällt, sagen sie, dass sie bis an ihr Lebensende Kasperltheater sehen wollten, und zeichnen, bauen, malen, modellieren oft das Gesehene noch lang nachher aus dem Kopf.

Der Raum ist zu knapp, als dass ich euch unser Theater genau beschreiben könnte. Aber Anleitungen dazu gibt es ja in jedem bessern Bastelbuch. Die Stücke machen wir alle selber, weil die ge-

kauften selten recht zu brauchen sind. Manchmal sind wir von einer wahren Begebenheit dazu ange-regt, manchmal von Tiergeschichten oder einem guten Märchen. Wir arbeiten die Stücke solange um, bis sie auf Kasper, Noldi und die Grossmutter passen oder statten sie von A bis Z neu aus. Köpfe, Hände und Füsse der Figuren modellieren wir selbst aus Papiermasse und schneiden die Kleidchen dazu auch selber, da uns die gekauften Figuren zu wenig eigenen Ausdruck haben. So sind auch unsere Hintergründe selber mit Plakatfarbe auf helles Packpapier gemalt, die Kulissen mit der Laubsäge aus Karton geschnitten oder zum Aufstecken plastisch geformt und geben dem Bühnenbild ein eigenes Gesicht. Unser Theater ist für zwei Spieler eingerichtet, so wird das Spiel abwechslungsreicher und interes-santer.

Neben Geschichten aus dem täglichen Leben spielen wir Märchen wie «Tischlein deck dich» mit Kasper als jüngsten Bruder und dem hier heilsamen «Knüttel aus dem Sack». Oder das Märchen «Vom Fischer und syner Frou», bei dem nur zwei Personen, dafür 14 Bildwechsel vorkommen.

Ein Stück auszudenken und alles selbst dazuzu-machen, Kulissen, Hintergründe, Figuren, Requisiten, das braucht eine lange Arbeit, besonders, wenn man nicht nur so Pusch machen will. Aber es lohnt sich, weil diese Arbeit so lustig ist, viel auszudenken, auszuklügel, zu entwerfen, zu modellieren, zu malen gibt, dass man an Regentagen immer Beschäf-tigung hat, sich nie zu langweilen braucht und die endliche Aufführung des Stückes Spielern und Pu-blikum soviel Freude macht, wie sonst kaum etwas, das ich von den kindlichen Spielen kenne.

Billige Fleischküche

Von Dr. Peter Kurz, Tierarzt

Die Redaktion, der ich als praktischer, selbst-kochender Junggeselle bekannt bin, hat mich auf-gefordert, etwas über meine Kochart zu schreiben.

Da das Fleisch heute mehr denn je verhältnis-mässig teuer ist, glauben viele Hausfrauen, am besten zu sparen, wenn sie möglichst selten Fleisch verwenden. Nach meinen Erfahrungen aber lässt sich auch mit Fleisch sehr sparen, indem man nämlich möglichst billige Fleischsorten verwendet. Ich darf wohl behaupten, dass ich eine sehr sparsame Küche führe, ohne dass ich allzu oft aufs Fleisch verzichten muss.

Als Junggeselle haushalte ich ganz allein. Mein Einkommen ist klein und unregelmässig, darum muss ich die Ausgaben etwas einschränken. Ausserdem gebe ich das Geld lieber für anderes aus als fürs Essen. Da ich vormittags immer zu Hause bin, geht die Kocherei ganz leidlich. Vor drei Jahren wog ich 88 kg, jetzt 96 kg. Ich wohne auf dem Lande.

Letztes Jahr habe ich ausgegeben :	
Für Spezereien	Fr. 184
Für Fleisch	» 133
Für Brot	» 39
Für Gemüse, Äpfel, Kartoffeln usw.	» 43
Für Heizmaterial, Licht- und Kochstrom (jetzt billiger)	» 146
Total <u>Fr. 545</u>	

Ich brauche also pro Tag Fr. 1.50 im Durchschnitt. Das Morgenessen habe ich abgeschafft, weil es mir unnötig schien. An kalten Wintermorgen ist zwar eine Tasse Tee ganz angenehm. Ich richte mich so ein, dass ich um 11 Uhr zu Mittag esse und um 12 Uhr bereit bin zum Ausgehen. Natürlich ziehe ich Gerichte vor, die man am Morgen aufsetzen kann und die bis zum Mittag ohne Wartung fertig werden. Ich esse Fleisch an zirka vier Tagen der Woche. Im Sommer lebte ich probeweise einige Zeit vege-tarisch. Es geht aber nicht sehr gut, weil man auf dem Land Ersatzspeisen nicht so leicht erhält,

besonders im Winter. Ausserdem esse ich gerne Fleisch.

Ich lasse einige Menüs folgen. Ich mache sie nie lange voraus, meist nur einen Tag. Man kann sich so besser nach Gelegenheit und Jahreszeit richten.

Fleischsuppe, Siedfleisch, Kartoffeln, Salat ca. Fr. 1.50
(reicht auch für den Abend oder folgenden Tag).

Risotto mit Tomaten, Apfelbrei ca. Fr. - .60. — Abends Kaffee, Käse und Brot.

Erbssuppe mit Gnagi ca. Fr. 1.50. — Abends Aepfel, Nüsse, Tee.

Gelbe Rüben mit Speck und geräuchertem Euter, Kartoffeln ca. Fr. 2. — Abends Reste vom Mittag vom Vortag.

Gebr. Mehlsuppe mit durren Pilzen, Käse, Brot, Most ca. Fr. 1. — Abends Kaffee, Brot, Konfitüre.

Blut- und Leberwürste, Spaghetti ca. Fr. 1.20. — Abends Reste davon.

Suppe von Resten von gelben Rüben, Speck, Kartoffeln, Pilze usw. ca. Fr. —. Abends Käse, Brot, Most.

Kalbsgekröse mit saurer Sauce, Kartoffeln oder Kastanien, gekocht ca. Fr. 1.50 (langt für mehrere Mahlzeiten)

Ich komme beruflich fast täglich in 3-4 Metzgereien. Dabei habe ich gelernt, dass man gutes Fleisch auch billig kaufen kann. Man muss aber nicht die begehrtesten Stücke verlangen, denn sie sind immer teuer. Aus dem Zwerchfell (sog. Vorfilet) gibt es mit einem Markknochen zusammen die beste Suppe oder auch «Plätzli». Das Fleisch sieht aber grobfaserig aus und ist daher nicht begehrt und billig.

Ein Kalbsgekrös wird einem der Metzger nicht angeboten, wenn man's aber verlangt, hat er es an bestimmten Tagen.

Ähnlich ist es mit Köpfen, Kalbs- und Schweinsfüssen, Kutteln, Gnagi usw. Blut- und Leberwürste sind billig und leicht zuzubereiten (ich bekomme für 60 Rp. genug für Mittag- und Abendessen).

Zum Braten und Sieden eignet sich Fleisch von jungen Kühen ebensogut oder besser als Rindfleisch und ist billiger. Man hat aber (wenigstens in der Zentralschweiz) die Leute zum Glauben ans Rindfleisch erzogen. Daher verlangt in der Metzgerei selten jemand Kuhfleisch, weil man halt «öpper Bessers» ist. Daher darf «man» auch nicht Pferdefleisch kaufen. Jetzt werden auf dem Lande von Bauern viele Kühe geschlachtet, weil sie im Handel fast unverkäuflich sind. (Es handelt sich dabei nicht um Notschlachtungen kranker Tiere.) Das Fleisch wird meist zu 90 Rp. bis Fr. 1 ausgewogen. Wenn es sich um eine ältere Kuh handelt, muss das Fleisch natürlich längere Zeit kochen.

Im Winter stecke ich oft die ganze Kocherei in den Heizofen (mit Holzfeuerung). Man bekommt da bald Routine, so dass nichts passiert. Einige Sachen geraten so besser als gewöhnlich. Emmentalerwürste, Schübli und anderes werden sehr gut, wenn man sie zuerst in Pergamentpapier wickelt, dann in eine Zeitung und so ins Feuer wirft. Man muss sie nicht zu lang drin lassen.

Jetzt habe ich den Süssmost entdeckt. Er ist billig (28 Rp. in Leihfässlein). Die Mostereitechnik hat Fortschritte gemacht. Der jetzige Most ist nicht zu vergleichen mit dem Most von früher. Die Hausfrauen sollten den Süssmost propagieren, er ist der billigste Tischwein und Bieren vorzuziehen. Ich bin durch ihn dem Tee etwas untreu geworden.

Der Haushalt für einen einzelnen kostet natürlich relativ mehr als für mehrere Personen. Ich befinde mich wohl bei meiner Kost (seit mehreren Jahren). Wenn ich mal heirate, werde ich zwar das bezügliche Ressort ohne Bedauern abgeben, aber ich hoffe eine Frau zu finden, die es nach meinen «bewährten Traditionen» verwaltet, und daneben für etwas anderes auch noch Zeit hat.

Verbandsnachrichten

Sitzung des Zentralvorstandes vom 18. November 1933

Sitzung des Zentralvorstandes vom 18. November 1933

In seiner Sitzung vom 18. November genehmigte der Zentralvorstand den Vertrag betr. die Verbandszeitschrift «Das Wohnen» mit dem neuen Verlag Guggenbühl & Huber in Zürich. Das Organ ist, wie der neue Verlag in Aussicht gestellt hat, in verbesserter Aufmachung erschienen und weist auch, wie die erste Nummer zeigt, im Text bedeutende Verbesserungen auf. Ein Hauptzweck des Organes wird in Zukunft die Besprechung von Fragen sein, die die Mieterschaft unserer Genossenschaften direkt interessiert. Die finanziellen Leistungen des neuen Verlages sind, soweit sie als feste Quoten vereinbart wurden, niedriger als die mit dem alten Verlag seinerzeit vereinbarten. Dagegen steht zu erwarten, dass er diese Verpflichtungen auch erfüllen wird, was leider auf den alten Verlag schon seit geraumer Zeit nicht mehr zutrifft.

Die Verbandstagung 1934 soll, worauf die Vorstände der dem Verband angeschlossenen Genossen-

schaften jetzt schon hingewiesen seien, in Winterthur stattfinden, und zwar gegen Ende Mai. Als Referenten sind vorgesehen Straub über Fragen des Genossenschaftshaushaltes, und Architekt Kellermüller über die baugenossenschaftliche Entwicklung in Winterthur. Immerhin sind diese Vorschläge noch als unverbindlich zu betrachten.

Einer ausführlichen Diskussion rief die Frage der Erwerbslosensiedlungen. Die Familienschutzkommission der Schweizer. Gemeinnützigen Gesellschaft, als deren Präsident Herr Prof. Mangold, Mitglied des Zentralvorstandes, amtiert, hatte sich mit dieser Frage beschäftigt und schliesslich um unsere Meinungsäusserung ersucht. Der Zentralvorstand kam vorläufig zum Schlusse, dass es angesichts der grossen Risiken, die solche Versuche mit sich brächten, kaum möglich sein dürfte, seitens des Verbandes oder der ihm angeschlossenen Genossenschaften solche Siedlungen an die Hand zu nehmen. Dagegen soll die Frage weiter studiert und wenn möglich auch im «Wohnen» besprochen werden.

Die Sektion Bern hat einen neuen Vorstand neu bestellt. Zwei Baugenossenschaften haben bedauer-