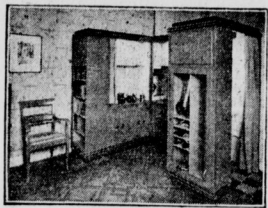


Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Das Zimmer der berufstätigen Frau

Eine ideale Lösung — kostet aber Geld!

Wo der Wohnraum beschränkt ist, wie in Kleinstädten und besonders in den Wohnungen berufstätiger Frauen, ist es oft nicht zu vermeiden, Koch-, Wirtschafts- und Wascheinrichtungen im Wohn- oder Schlafzimmer unterzubringen. Natürlich wird durch diese Zusammenstellung verschiedenartiger Gegenstände und Möbel die Wohnung nicht gemütlicher und wohnlicher, um so mehr, als es in



vielen Fällen unmöglich ist, die Geräte, die eigentlich nicht ins Wohn- oder Schlafzimmer gehören, unsichtbar unterzubringen. Nach einem Entwurf des Architekten W. Hippel ist jetzt ein schrankartiges Möbel geschaffen worden, das alle diese notwendigen, wenn auch nicht immer schönen Gegenstände zweckmäßig zusammenfasst und sie auf geringstem Raum derart anordnet, dass alle Teile sehr bequem zugänglich sind, und unnötige Bewegung bei der Hausstandsarbeit vermieden wird. Es handelt sich um einen transportablen und zerlegbaren Aufbau, sehr kompakt in Hufeisenform, der auf der einen Seite eine Kochnische mit Tischplatte enthält, daneben einen Eschrank zur Aufnahme einer Kochvorrichtung tragender herausnehmbaren Platte und eines darüber angebrachten Ventilators bildet, während in der anschließenden Querwand eine das Abwaschbecken und einen Heisswasserbereiter aufweisende Nische und schliesslich im rechten Winkel dazu eine nach aussen offene Nische für die Wascheinrichtung angebracht ist. Entsprechend den weiteren Bedürfnissen können an den freien Schenkeln des Umbaus Schränke angesetzt werden, z. B. für Wirtschaftsgüter, Plättbrett usw. Der Raum über und unter Koch- und Spülisch ist zur Aufnahme von Geschirr und Vorräten ausgebaut wie ja überhaupt das ganze Möbel ertüchtlich und persönlich Bedürfnissen angepasst werden kann.

Das Ganze ist durchaus kein primitiver Behälter sondern, im Gegenteil, wenn auch auf geringem Raum, vollkommen dem Stande der Technik entsprechend ausgebildet. Alle Geräte werden elektrisch betätigt, auch elektrische Beleuchtung ist überall vorgesehen, die besonders in der kleinen Waschnische so angeordnet ist, dass ein helles, weiches Licht blendungsfrei alles beleuchtet. Der Ventilator im oberen Teil des Eschranks entlüftet sowohl die Koch- als auch die Abwaschnische. Der Deckel des Abwaschbeckens in der rückwärtigen Abwaschnische ist aufklappbar und legt sich dann in etwas geneigter Stellung auf. Die Innenseite des Beckens ist mit Zink verkleidet und nimmt die nassen Teller zum Abtropfen auf. Der Heisswasserbereiter versorgt sowohl die Spülische als auch das Waschbecken mit warmem Wasser. Das aus dem Wirtschaftsschrank herunterklappbare Plättbrett legt sich auf einen der Züge unter der Kochnische auf. Die Bedienung der ganzen Koch- und Abwascheinrichtung erfolgt vom freien Mittelraum aus, und die moderne berufstätige Hausfrau wird sich dabei eines Drehstuhls bedienen; denn man soll mit seinen Körperkräften sparsam umgehen und keine Arbeit im Stehen verrichten, bei der man, wozu ja in diesem Fall durch die geschickte Anordnung die Voraussetzungen geschaffen sind, auch sitzen kann.

Der Reisestraus

Und wie man ihn frisch heimbringt

„Darf ich Ihnen ein paar Blumen . . . !“ Wenn die Sommerfrischer den langersehnten Ferienzug besteigen, verabschieden sich des Hauses Freunde mit dem Reisestraus und begüssen wieder mit Blumen die Heimkehrenden, dürfen Rückblicke noch die Lebwohl-Sträusse freundlicher Wirtseule und Eigengepfücktes von Matte und Berg schmücken.

Wem karger Urlaub, karger Lohn, weite Fahrt verwehrt, wer nicht wie der Professor Hinzlmann aus dem „Weissen Rössl“ den Sinn hat für den köstlichen „Reisezauber“, wer nicht den Zauber kennt des Sparens für die „grosse

Reise“, wer nicht während langer Monate jeden Tag einen freiwilligen Verzicht auf eine Zigarre, ein paar Zigarettchen, ein Glas Bier sich auferlegen und das so ersparte in die Sammelbüchse werfen kann mit glücklichem Seufzer „Wieder ein Kilometer!“ — nun, der wird sich begnügen müssen mit kurzem Entlassen der Natur auf der Sonntagswanderung, auf der Wochenendfahrt, auf Besuch bei befreundetem Siedler, auf Urlaubswoche im eigenen Schrebergarten. Keiner von ihnen aber wird wohl heimkehren, ohne dass er Blumen sich mitbringt zur Erinnerung an festliche Stunden in Garten, Wald, Feld und Flur, und jeder wird seine Blumen sorgfältig wahren, dass sie möglichst lange mit ihren bunten Farben sein Stübchen schmücken.

Aber ihr Blüten ist kurz bemessen; oft schon welken sie dahin, ehe sie daheim in die Vase gestellt werden können! Und man sieht es ihnen an, wie weit die Fahrt gewesen, die sie gemacht haben! Die im Gepäcknetz stickiger Wagen vielleicht schon einmal die Sonne auf und untergehen und wieder aufsteigen sahen, sind rettungslos verloren; sie rufen kein Wasser wieder zum Leben zurück, und wenn es in der kostbarsten Kristall-Jardiniere funktelt! Sie bleiben meist unbeachtet liegen in ihrer Ecke, und der Besen kehrt sie mit Stullenpapier und Obstresten auf die fiskalischen Kebricht . . .

Und doch ist es so leicht, den Reisestraus frisch zu erhalten! Jeder sorgliche Reisende

hat in seinem Handgepäck eine kleine Hausmittelapotheke. Da greift man hinein, nimmt einen Wästelstreifen heraus, wickelt ihn vollständig um die Stiele, so dass sie wie in einem Glase ruhen, und feuchtet die Watte tüchtig an — nach Bedarf auch unterwegs auf den Stationen oder im Waschraum des Zuges. Wer noch ein übriges tun will, bindet um die Watte ein Stück permanentes Brotpapier. Dann wird das Wasser um so langsamer verdunstet und kann nicht abtropfen.

Wer dies einfache Mittel einmal probiert hat, wird erstaunt sein, wie lange sein Reisestraus sich frisch erhält.

Internationaler Inkertag. Vom 13. bis 16. August hält der Apisklub, eine internationale Inkervereinigung, der die angesehensten Inkler aller Länder, in denen Bienenzucht getrieben wird, angehören, in Genf und Bern eine Jahresversammlung ab.

Die Gartenkröte ist gewiss nach unseren Begriffen kein allzu schönes Tier und wird darum geschmäht, verfolgt oder gar getötet. Zudem steht sie noch in dem üblen Ruf, giftig zu sein, was aber nur bedingt richtig ist, wenn nämlich der Schleim, den sie absondert, in die menschliche Mundschleimhaut oder Augen gerät, aber was bräutet sie ja doch nicht anzuessen! Im übrigen findet sich die Gartenkröte überall da, wo die kleinen Nachtschnecken, Kellerschnecken und ähnliches Ungeziefer in Massen auftritt und raumwichtig unter den Unholden auf. Man schone also die Gartenkröte als einen unserer besten Helfer ebenso wie den Maulwurf!



Das R.U.Z. Kochbuch

Die Pakettfahrt hat mich nun glücklich wieder bei der Strietzken abgeliefert. Glücklich ist aber eigentlich keiner; wir hätten alle ganz gerne noch ein paar Wochen auf einander gewartet! Und Amandus sich kleiner Emil wäre auch so eingetrudelt, wenn ich nicht schnell mal den Kochöffel gehalten hätte! Vielleicht tuts dem armen Bengel schon leid, dass er in eine so alberne Familie geraten ist, wo sie ihn den ganzen Tag abknutschen und man noch gar nicht sehen kann, was hinten und vorne ist. Na, mir wär's gna — sagt der Oberländer! Und die „Saurer Schnauze“ ist auch noch auf Urlaub, wo ich denn ganz solo hinter der Karlstorster Else ihren

Maulwürchen

2 Pfund tags zuvor gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 1 Ei und ¼ Pfund Mehl, 1 Prise Salz vermischt. Der Teig wird 1 Zentimeter dick ausgerollt und in längliche viereckige Stücke geschnitten, ungefähr 10x12 Zentimeter. Darauf streut man mit Butter geröstete geriebene Semmel, rollt die Plättchen zusammen, drückt den Schluss gut an und die Enden fest zusammen. In leichtesalztem Wasser 10 Minuten kochen. Dazu gibt es Bratenreste.

eliasm meine alleinstehende Jugend vertraume und in Gedanken den Tiroler Bergen nachhänge, wobei ich melancholisch Eisen ihre symbolischen

Weisse Nürnberger Lebkuchen

1 Pfund sehr feinen Zucker rührt man mit 4 ganzen Eiern dickschaumig. Dazu gibt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, ¼ Pfund kleingeschnittenes Zitronat, den Saft ¼ Zitrone, ¼ Pfund kleingeschnittene Mandeln, 15 Gramm Zimt, 5 Gramm gestossene Nelken und ½ Teelöffel Hirschhornsalz, zuletzt 1 Pfund Mehl. Der Teig wird streichholzartig ausgerollt und in Stücke geschnitten. Ein Blech wird mit Oblaten belegt. Nun legt man die Teigstücke auf die Oblaten nicht so dicht zusammen. Bei mässiger Hitze backen.

und ihre von vorigen Weihnachts übrig gebliebenen

Zuckerplätzchen

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 grosse Eier. Die Eier schlägt man mit dem Zucker schaumig, tut nach und nach alles Mehl dazu. Auf ein gefettetes und mehلبestrichenes Blech setzt man von dem Teig mit dem Teelöffel kleine Berge. In guter Hitze etwa 10 Minuten backen.

aufknabbers und die Äpfel rauhsauer aus Schwester Emmy aus Neutempelhof ihre

Apfelforte

1 Pfund Mehl, 200 Gramm Zucker, 250 Gramm Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1 Backpulver werden gut durcheinandergemixt, in eine mit Fett ausgeschmierter Form gekrümelt, in die Mitte kommen geschnittene Äpfel, die wieder mit etwas Teig zugedeckt werden, welchen man vorher zurücklassen hat. Im Klebenwunder etwa 40 Minuten bei mässiger Hitze backen.

Wozu Spenerstrassen-Friedan ihre

Fischreste auf französische Art

Entrüetete Seefischstücke werden in eine Pfanne gelegt, mit feingebackten Zwiebeln, etwas geriebener Zitronenschale, Petersilie

und Schnittlauch (beides feingehackt) bestreut, mit soviel frischem Oel wie man zur Sose haben will, begossen, ¼ Stunde gedünstet, etwas Zitronensaft hinzugefügt und mit Bratkartoffeln serviert.

Lachs in Oel als kaltes Abendessen

Man lässt den Lachs beim Einkauf häuten und in fingerdicke Scheiben schneiden. Dann kocht man auf ein Pfund Fisch ¼ Liter bestes feines Olivenöl mit 1 Lorbeerblatt, Gewürz, eine mittelgrosse Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und einem Esslöffel saurem Weisswein sowie einer Prise Zucker auf. legt die Fischstücke in das siedende Oel und lässt sie in etwa 10 Minuten weich werden, damit sie nicht zerfallen. Man isst die Scheiben wie Sardinen zu Brot.

sehr gut passen und ich schon bald gar keinen richtigen Hunger mehr hatte, wie Erika mit

Aalquappen mit Kapernsosse

Man brüht und reibt die Fische mit Salz ab und lässt sie in 1 Stube gesalzen stehen und kocht sie dann in Essigwasser. Zwiebel und Gewürz gar. Eine helle Mehlschwitze verlängert man mit Milch und etwas Fischbrühe, macht Zucker und Salz nach Geschmack, lässt gut aufkochen und tut dann die Kapern hinein.

Champignons mit Schinken

Die Champignons werden gewaschen und in Scheiben geschnitten. ¼ Pfund gekochten, mageren Schinken hackt man fein, schwitzt ihn in Butter durch, gibt die Pilze und etwas Weisswein (¼ Glas) dazu und lässt es 5 Minuten dünsten. Dann schüttet man alles durch ein Sieb, lässt die Flüssigkeit einkochen, bindet sie mit einem nussrossen Stückchen Mehlbutter und schwenkt die Champignons wieder damit an. Schmeckt mit etwas gestossenem Pfeffer und 10 bis 12 Tropfen Maggis Würze ab.

Schokoladencreme

50 Gramm geriebene Schokolade gibt man in ¼ Liter heisse Milch und lässt es stehen, bis die Schokolade aufgelöst ist. Hierauf gibt man 30 Gramm Zucker und lässt es unter Rühren aufkochen. 10 Gramm aufgelöste Gelatine durch ein Sieb in die Schokolade gegossen. Nach dem Erkalten der Speise mengt man ¼ Liter geschlagene Sahne darunter und füllt sie in eine Form.

Hammelzungen mit Kapernsosse

Die weichgekochten Zungen befreit man von der Haut, schneidet sie der Länge nach durch, bestreut mit Pfeffer und Salz, dreht sie in Ei und Mehl und bäckt sie von allen Seiten und gibt eine Kapernsosse dazu. Nach Belieben kann man die Zungen auch in Stücke schneiden und in der Kapernsosse durchkochen lassen.

Kapernsosse

Eine helle Mehlschwitze verlängert man mit der Zungenbrühe, würzt mit Maggis Würze, Zitronensaft, etwas Zucker, Pfeffer, Salz und zuletzt die Kapern und lässt die Sose durchkochen. Mit Eigelb vermischt und zu den gebackenen Zungen gereicht.

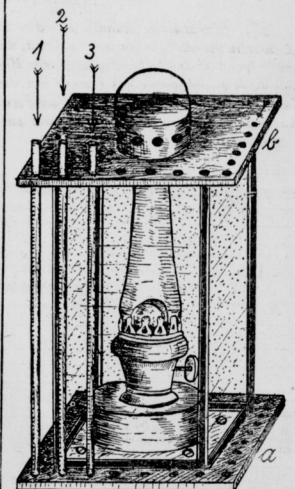
auf den Tisch schwebte, weshalb ich mich bis zum nächsten Male etwas auf Diät legte und in der gewohnten Liebe verbliebte als Euer

Gorgon Zola II

Laternen zum Vertilgen schädlicher Nachtsinsekten

Der Gärtner weise sich die Baumschmarotzer vom Leibe zu halten. Es gibt aber eine ganze Reihe von Nachtschmetterlingen, unter denen die Motten, Nonnen, Frostspanner eine hervorragende Rolle einnehmen, die meist nicht intensiv genug bekämpft werden. Dem flügellosen Frostspannerweibchen verlegt man wohl den Weg durch Baumrinne; aber das Männenchen, ein kleiner rötlicher gelbgrauer Schmetterling, flattert am Abend im späten Herbst munter Scharen durch die Aeste. Nicht nur im Herbst soll man die hier abgebildete Laterne in die Zweige der Obstbäume hängen, Tausende von schädlichen Insekten bringt bereits im Sommer die Laterne zur Strecke. Ihrer Einfachheit halber kann sie von jedem Gartenbesitzer selbst angefertigt werden.

Einer gewöhnlichen viereckigen Petroleumlaterne gibt man oben und unten je ein übergreifendes Brett. Die beiden Bretchen lassen sich leicht durch kleine Schrauben an der bisherigen Grund- und Deckplatte der Laterne anschrauben. Das obere Brett muss eine weite Durchbohrung in der Mitte erhalten, damit der kleine Schornstein hier hindurchgeführt werden kann. Jedes Brett bekommt vor dem Zusammensetzen des ganzen Apparates am Rande der vier Seiten je acht Durchbohrungen, durch die geeignete Stäbe sich schieben lassen. In der Abbildung sind nur drei Stäbe eingefügt. Oben stehen sie etwas heraus, so dass man sie dort bequemer zum Herausziehen fassen kann. Damit die Stäbe unten nicht von allein herausrutschen, verschliesst man die Öffnungen von unten durch einige Streifen Weissblech. Die Stäbe sind mit Rapsenlein zu bestreichen. Den Rapsenlein stellt man sich selbst so her: 5 Teile Fichtenharz bringt man über Feuer zum Schmelzen und fügt je 4 Teile Stearinöl und Schweineschmalz hinzu.



Hängt die leuchtende Laterne in einer Baumkrone, so wird sie bald das Ziel schwärmer der Insekten und Nachtschmetterlinge, die an den Stäben haften bleiben. Am Morgen ist die Lampe meist erloschen, und unzählige Baumsehndlinge bedecken die achtundzwanzig Stäbe.

Vorzügllicher Obstweinessig

Gartenbesitzer haben oft Ueberfluss an Fallobst oder überreifen Obst. Dieses kann man sehr gut zur Essigbereitung verwenden, indem man auf etwa 10 Pfund von Mäden und schlechten Stellen gereinigtes und in Stücke geschnittenes Obst in einem Emaille- oder Holzgefäss (Eimer, Waschkessel oder Fässer) 20 Liter Wasser gießt, ein bis zwei Pfund Zucker darzut, für 20 Pfennige Weinsteinäure daruntermischt, tüchtig umrührt und etwa 14 Tage stehen lässt. Die Weinsteinäure lässt den Saft ständig moussieren und verhindert die Fäulnis. Die Flüssigkeit schmeckt wie der feinste Weinbrandessig. Hat man ein Quantum entnommen, braucht man nur Obst, Wasser und von Zeit zu Zeit etwas Weinstein hinzuzufügen. Um das Eindringen von Fliegen zu verhindern, bindet man das Gefäss mit nassgemachtem dicken Papierbogen und nassem Bindfaden zu. Beides haftet nach dem Trocknen fest am Gefäss. Nimmt man mehr Zucker, schmeckt es wie Obstwein.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin