



Hof-Garten-und Hauswirtschaft.



Die Kochkiste.

Die großen Vorteile der Kochkiste sollten für jede Familie Veranlassung sein, solches nützliches Gerät entweder zu kaufen oder noch besser, es selbst herzustellen. Besonders im Landhaushalt, sowohl im Bauernhaus wie in der Tagelöhnerhütte und ebenso in allen Stadthaushaltungen, in denen die Frau mitemwirbt, ist der Vorteil der Kochkiste gar nicht hoch genug einzuschätzen.

Man kann mit ihr ohne Feuer Speisen, die eine kurze Zeit angekocht sind, gar kochen. Anbrennen oder ansetzen ist ganz unmöglich; sie bedürfen also keinerlei Aufsicht. Viele Speisen, namentlich Gemüse, Graupen, Reis u. dergl. werden in der Kochkiste besser als auf offenem Feuer. Der Speisen ziemlich viel, muß sich angewöhnen, weniger Wasser zu nehmen, als bis jetzt, denn bei dem Verfahren auf offenem Feuer verbunnet ein Teil der Flüssigkeit, und das ist bei der Kochkiste nicht der Fall, wie wir gleich sehen werden.

Der Sinn der Kochkiste ist, die in der angekochten Speise enthaltene Wärmemenge möglichst lange festzuhalten. Dies geschieht, indem das Kochgeschirr recht dicht und undurchlässig umpackt wird. Dazu kann man alle möglichen schlechten Wärmeleiter nehmen, als da sind Papier, Federn, Stroh, Torf, Heu usw. Da das häufige Ein- und Auspacken von losem Material natürlich nicht dauernd in einem Haushalt durchgeführt werden kann, empfiehlt es sich, eine sauberere Vorrichtung zu treffen, und diese Vorrichtung ist eben unsere Kochkiste.

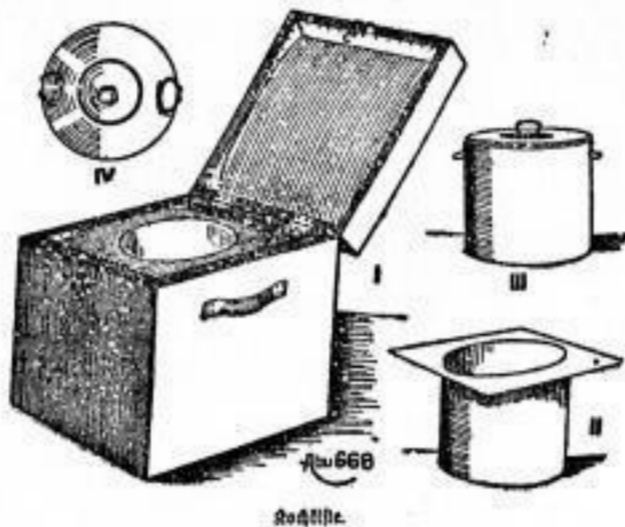
Wenn man es haben kann, soll man eine gefugte bzw. eine geglättete Kiste nehmen. Der Deckel soll mit Scharnieren befestigt und hohl sein, auch mit Hilfe eines Verschlusshebels fest auf die Kiste aufgedrückt werden können. Es ist überhaupt empfehlenswert, eine sehr solide Kiste auszuwählen; denn wenn sie regelmäßig in Gebrauch ist, würde eine leichtere wenig Freude machen, weil sie immerzu Reparaturen erfordert. Sehr zu empfehlen ist für kleinere Haushaltungen eine Stärkekiste, die man in jedem einschlägigen Geschäft billig kaufen kann, und die in der Regel sehr solide hergestellt ist, außerdem einen gefälligen Anstrich trägt.

Auf unserer Skizze zeigen wir mit Abbildung I eine fertige Kochkiste. Sie ist äußerlich, wie schon geschildert eingerichtet, trägt aber noch rechts und links einen Handgriff zum besseren Transport.

Man kauft sich nun zuerst einen passenden Kochtopf (Abbildung III); dieser muß gradwandig sein, darf also keinerlei Ausbuchtungen haben und soll einen Deckel besitzen, dessen oberer Griff unlesbar ist. (Abbildung IV). Der Deckel wird durch zwei seitlich am Topfe angebrachte Hebelhaken fest auf den Topf aufgedrückt. Nach Anschaffung des Topfes drückt man auf den Boden der Kiste, möglichst fest, eine 15 bis 20 cm dicke Schicht des Packmaterials, so viel, daß die obere Kante des geschlossenen Topfes in gleicher Höhe mit dem oberen Rande der geöffneten Kiste steht. Dannmehr fertigt man sich ein Futteral aus gutem, starken Drell an. Hierzu wird zunächst der Topf als Muster genommen. Er muß in dieses Drellfutteral bequem, aber ohne Zwischenraum zu bilden, hineinpasse, wird also so etwas ähnliches wie die Hölzle eines Zylinderhutes. Als Krempel näht man an diesen Zylinderhut eine viereckige Drellscheibe, die so groß ist, daß man sie gerade an den Rändern der Kiste festnageln kann. Dieses mußnach innen geschehen, damit nicht etwa die Verschlussmöglichkeit der Kiste leidet. Ehe das Anageln aber erfolgt, soll man den Topf wieder in das

Futteral stellen und den Zwischenraum zwischen Kistenwände und Futteral fest mit dem Packmaterial bis oben hin ausfüllen. Erst wenn dies vollständig und so fest wie möglich geschehen ist, wird der Drell angenagelt. Den Deckel fällt man vollständig und dicht mit einem Polster, das ebenfalls 15 bis 20 cm dick sein sollte und das dasselbe Packmaterial und denselben Drellbezug hat, aus. Das Polster kann herausnehmbar, aber auch im Deckel befestigt sein. Jetzt ist die Kochkiste fertig. Es kommt nun darauf an, sie sachgemäß in Benutzung zu nehmen; das geschieht in folgender Weise:

Der Topf wird aus dem Futteral herausgenommen, mit den Zutaten für die zu kochende Speise gefüllt und, wie üblich, auf das Feuer gesetzt. Speisen, von denen bekannt ist, daß sie längere Zeit zum Garwerden brauchen, kocht man länger an, solche, die ohnehin leicht gar werden, kürzere Zeit. Salz, Gewürzkräuter, und was sonst nötig ist, muß alles bereits im Topfe sein. Sind die Speisen gut ins Kochen gekommen, dann öffne man ja nicht noch einmal den Deckel,



sondern man drücke ihn mit den Seitenhebeln fest auf, stelle den Topf dann unverzüglich in die Kochkiste, die sofort fest geschlossen wird. Nun können die Speisen, die am Morgen angekocht sind, ruhig bis zum Abend in der Kiste bleiben oder bis zum Mittagessen; sie werden die richtige Wärme haben und sind gar geworden. Ob sie ein paar Stunden länger in der Kiste sind, macht nichts aus, sondern im Gegenteil. Wie schon gesagt, entwickeln sich manche Speisen ganz hervorragend gut in der Kiste, sie verderben nicht, zerfallen nicht, zerkochen nicht, sehen nicht an, halten alle Nährstoffe, die auf offenem Feuer teilweise verdunsten, sind also wahrscheinlich auch beförmlicher.

Solche Kiste kann man getrost mit auf das Feld nehmen. Die Hausfrau kann auch gleich das Abendessen des Morgens antochen. Man vergegenwärtige sich, wo auf diese Weise überhaupt für Vorteile für einen Haushalt herausgeholt werden können und wie angenehm es ist, auch in Zeiten, in denen die Hausfrau eigentlich keine langwierigen Küchenarbeiten besorgen könnte, gutes, schmackhaftes, richtig gekochtes Essen auf den Tisch zu bekommen. Es wird häufig empfohlen, Kochkisten mit mehreren Töpfen herzustellen; wir möchten davon abraten, empfehlen vielmehr, erforderlichenfalls lieber einige Kochkisten verschiedener Größen in Gebrauch zu nehmen. Solche brauchen nur zur vollständigen Entleerung geöffnet zu werden, halten dadurch leichter die Wärme und kochen besser gar.

Ueber die Zeitdauer des Vorkochens viel zu sagen ist zwecklos. Die Hausfrau weiß, welche Speisen länger kochen müssen und welche weniger, sie wird auch bald die richtigen Kochzeiten festgestellt haben. Es seien hier nur einige Zahlen genannt, um einen Maßstab zu geben: geschälte Kartoffeln

15 bis 20 Minuten, Pellkartoffeln, Schippe 5 Minuten, Reis 15 Minuten, Grieß 3 Minuten, Sago 2 bis 3 Minuten, Nudeln 5 Minuten, Haferflocken 6 bis 7 Minuten, Graupen 30 Minuten, Bohnen, Erbsen und Linsen 30 Minuten, Grünkohl 40 Minuten, Weißkohl 40 Minuten, frisches Obst 5 bis 10 Minuten, Salzbohnen 30 Minuten, Fleischsuppe 45 Minuten, Schmorfleisch 45 Minuten, antochen. Es gibt manche Speisen, die sind dann schon in 1 bis 2 Stunden gar, aber die Regel ist das nicht. Wenn man mit der Kochkiste ganz sicher gehen will, dann empfiehlt sich schon, mit einer Kochzeit bis zu 6 Stunden zu rechnen.

Taubenrasen. Die Schwalbentaube, auch kurzweg Schwalbe genannt, hat die feinste Zeichnung, die bei Tauben erreicht werden kann. Der Kopf ist länglich fein, die Stirn mittelhoch, im Nacken sitzt eine zierliche runde Büschelhaube, der Schnabel ist dünn, der Augenstern dunkelbraun, Ränder- und Hautteile um die Augen sind ebenso wie der Schnabelvinkel lebhaft rot gefärbt, namentlich bei den dunkelgefiederten. Hals ist kurz und dünn, Brust breit und flach, die Schwingen reichen bis ans Schwanzende, Beine hart behaft, Lauf- und Zehen befiedert. Das Gefieder ist voll, etwas lose, weich und fettig anzufühlen, sofern es sich um eine reine Rasenzeichnung handelt, denn die Beschaffenheit des Gefieders hängt nämlich mit einer Eigentümlichkeit reingehaltener Tauben zusammen, es sind dies die sogenannten Schmalziele, zolllange Scheiden, oben geschlossen und hohl, mit einer gelben, trocknen, wachsartigen Masse gefüllt.

Die Schwalbentauben kommen sowohl geschuppt wie hindig als auch mit übergehenden Farben vor. Letztere kann man bei der Nürnberger Schwalbe beobachten, die in gelb, rot, blau und schwarz erscheint. Solche Farbenmancen hat auch die hindige Schwalbentaube, die im Grund weiß ist, aber mit Binden über Flügel, Schwanz und Kopf versehen ist. Auch die geschuppte Schwalbentaube unseres Bildes kommt in den genannten vier Färbungen vor.

Die Trommeltaube. Das merkwürdige bei dieser Rasse ist ein ganz eigentümliches Rucken, welches in einem Zug minutenlang dauert. Von dem gewöhnlichen Rucken, bei einer guten Trommeltaube aber meist ohne dieses, geht sie nämlich in ein rollendes tiefes und hohles Trommeln über, wobei sie, meistens still sitzend, den Schnabel bewegt, den Kröpf ein wenig aufbläst, sich mit dem Vorderkörper hin und her dreht und zitternde Bewegungen mit den Schwingen macht. Je länger und häufiger eine Taube trommelt, umso wertvoller ist sie. Die besten Trommeln halten damit 5 bis 7 Minuten und noch länger an, besonders, wenn man ihnen Haussamen zu fressen gibt. Die schönste Ausbildung der Rasse tritt in weißer, tiefschwarzer und dunkelroter Färbung auf, es kommen auch noch blaue mit schwarzen Flügelbinden und sehr selten gelbe Trommeln vor. Die gute Trommeltaube gewährt einen überaus stattlichen Anblick. Der Gang dieser Taube ist schwerfällig wegen der starken Befiederung an den Beinen, über die sie oft stolpert, deshalb muß sie einen reinlichen sauberen Schlag haben. Sie ist sehr hart und fruchtbar und eine der schönsten, zutraulichsten und nutzbarsten Hof-tauben. Nicht selten macht sie jährlich 6 bis 6 Bruten, wenn man ihr die Jungen bald wegnimmt. Die Jungen sind sehr fleischig und wohlgeschmeckt. Meistens sind die Trommeltauben in Thüringen, Sachsen und Schleien verbreitet, wo man sie häufig in der Stube findet. Sie werden sehr zahm, brüten gut und erziehen auch die Jungen gut.



Schwalbentaube.



Deutsche doppelzippige Trommeltaube, Dresden.

Zwei schöne Glodenblumen. Die Glodenblumen, botanisch Campanula mit ihren hundertern von Arten und Sorten bilden einen wertvollen Bestandteil unserer Blumen-gärten. Die meisten sind Stauden, also ausdauernde, all-jährlich wieder austreibende Pflanzen, zum Teil sind es auch einjährige Pflanzen oder, wie man im allgemeinen und richtiger sagt, Sommerblumen. Zwei der schönsten Glodenblumen jedoch, Campanula Medium und Campanula pyramidalis müssen zweijährig kultiviert werden, wenn sie recht gedeihen sollen. Dies ist besonders in Laienkreisen nicht genügend bekannt, weshalb man sie, außer beim Gärtner, selten so schön sieht wie sie sein können.

Der Samen beider Pflanzen wird im August dünn ausge-sät, und zwar am besten in halbschattiger Lage und in guten leichten Gartenboden, den man mit etwas feinem, gewaschenen Sand vermischt. Bis zum Aufgehen werden sie morgens und spät nachmittags mit abgekandem Wasser leicht bespritzt. Es ist vorteilhaft, die kleinen Pflänzchen bald nach dem Aufgehen zu pflücken, d. h. in enger Entfernung (3-5 cm) beizupflanzen. Dadurch wird das Wurzelvermögen sehr gestärkt. Mitte bis Ende Oktober pflanzt man sie an ihren endgültigen Standort auf Beete, oder einzeln bzw. truppweise in den Rasen oder vor Gehwegpflanzungen in gute fetten Gartenerde. Wenn aus irgend-



Glodenblume.

welchem Grunde im Herbst die dafür bestimmten Schmuckbeete oder Gruppen noch nicht bepflanzt werden können, so ist es auch angängig, die Glodenblumen vorläufig auf Kulturbeete zu pflanzen und erst im Frühjahr an ihren bestimmten Platz zu setzen; das schadet den Pflanzen nicht, nur macht es mehr Arbeit, weil bei der Frühjahrspflanzung darauf geachtet werden muß, daß an den Pflanzen etwas Erdballen verbleibt. Geschieht das letztere in rechtem Maße, so kann man die Pflanzen selbst in voller Blüte versetzen.

Am reichhaltigsten in Bezug auf Blütenform und -farbe ist Campanula Medium. Diese blüht weiß, cremefarbig, sowie in sowohl harten wie auch fatten blauen und rosa Farbtönen, die von ungemein fesselnder Wirkung sind und von Mai bis Juli prächtige Blumenbilder ergeben. Die Blütenformen: kurze Gloden, lange Gloden, doppelte Kronen, halb gefüllt, ganz gefüllt usw. finden sich in allen Farben. Die Pflanzen werden 60-100 cm hoch und sind von üppigem Wuchs. Da sie fernerhin auch außerordentlich reich blühen, verdienen sie beste Empfehlung und weiteste Verbreitung.

Campanula pyramidalis die Schwester der eben besprochenen Glodenblume, ist im Aussehen von ihr grund-verschieden. Der Blütenstand ist ährenartig. Dieser ist von vielen, oft hundertern von Einzelblumen gebildet, deren Glodenform ganz flach und sternartig ist. Die Farben beschränken sich allerdings nur auf blau und weiß in reinen porzellanartigen Tönen, doch ist dafür ihre Wirkung im Gesamtbild eine vorzügliche. Bei einigermaßen guter Kultur und Pflege blühen sie von Mai bis Juli sehr reich; die Blütenstengel erscheinen in um so größerer Zahl, je stärker die Pflanze ist, sind auch um so dichter mit Einzelblumen besetzt und werden oft 1 1/2-2 Meter hoch. Sie halten sich infolge ihrer Schwere und besonders nach Regen schlecht aufrecht und müssen infolgedessen sorgfältig aufgebunden werden (am vorteilhaftesten an Bambus- oder Konusstäbe).

Malven. Wie im Kunstgewerbe greift man auch in der Blumenzucht neuerdings vielfach und mit Glück auf das gute Alte zurück. So wurden auch die Malven oder Stockrosen, die wohl jeder aus Großmutter's Gärtchen kennt, zu neuem

Leben erweckt. Und das ist recht so, zumal sich die schöne Pflanze für des Blumenzüchters Mühen recht dankbar erwiesen hat und mit neuen schönen Formen und aparten Farben ihr Erwecken lohnte. Dadurch hinwiederum erregt und verdient sie sich viele neue Freunde.



Malve.

Der Pflänzchen müssen diese pikiert werden, wodurch man gedrungener und lebensfähigere Pflanzen erzielt. Fernerhin ist es von Vorteil, die Pflanzen wenn möglich noch im Herbst auf ihren endgültigen Standort zu setzen.