

Verwertung der Küchenabfälle als Tierfutter.

Hausfrauen, sammelt eure Küchenabfälle.

Die Knappheit an Futtermitteln hat die Notwendigkeit geschaffen, besonderes Augenmerk auch jenen Stoffen zuzuwenden, welche als Abfälle bisher trotz des ihnen innewohnenden Nährwertes nicht weiter beachtet wurden und ungenutzt verloren gingen. Dies gilt insbesondere von den Küchenabfällen der privaten Haushaltungen. Die Geringfügigkeit der im einzelnen Haushalt erübrigenden Mengen hat es mit sich gebracht, daß die Lösung der Frage, wie das Einsammeln und die Verwendung der Küchenabfälle erfolgen sollte, sich schwierig gestaltete. Das Ackerbauministerium hat nun durch die Zentrale für Viehverwertung eine Aktion zur Verwertung der Küchenabfälle eingeleitet, durch welche das Ziel, auch diese Nährwerte zu Futterzwecken zu gewinnen, leicht erreicht werden kann. Die Aktion geht dahin, daß die im privaten Haushalt sich ergebenden (festen) Abfälle von Nahrungsmitteln im Haushalt selbst in ganz einfacher Weise getrocknet, in getrocknetem Zustande gesammelt und an eine Zentralsammelstelle abgegeben, beziehungsweise für eine solche abgeholt werden. Die getrockneten Abfälle bilden ein sehr schätzenswertes Futter für Schweine, Hühner und Kleintiere überhaupt.

Durch Vorträge und in Druck hinausgegebene Anleitungen zum Trocknen der Küchenabfälle angeregt, haben sich die in Wien bestehenden Frauenvereinigungen, so die Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs, die katholische Reichsfrauenorganisation und andre, zu wertvoller Mitarbeit auf diesem Gebiet bereitfinden lassen. Um das Interesse für diese Unternehmung zu verallgemeinern und zu festigen, hat der niederösterreichische Landesschulrat in Erkenntnis der Wichtigkeit dieser Aktion die Heranziehung der Schuljugend hiezu bewilligt. Die Mitwirkung der Schuljugend hätte darin zu bestehen, daß Mädchen wie Knaben in ihrem Elternhaus die Sammlung und Trocknung der Küchenabfälle anregen, sie hätten die Verkleinerung der sich ergebenden Abfälle zu besorgen und die Trocknung nach der weiter unten wiedergegebenen offiziellen Anleitung vorzunehmen, die sodann getrockneten Abfälle aufzubewahren, und wenn innerhalb einiger Tage genügend getrocknetes Material vorhanden ist, dasselbe in ihrer Schule abzugeben. Den Knaben fielen weiter die Aufgabe zu, über Aufforderung Trockenmaterial bei Familien ohne Schulkinder, etwa innerhalb des Bekanntenkreises der eigenen Familie oder auch anderwärts, abzuholen und zur Sammelstelle der nächsten Schule zu bringen.

In den Schulen würden diese Abfälle durch hiezu bestimmte Personen allwöchentlich an einem festgesetzten Tage übernommen und vorübergehend aufbewahrt. Aus den Schulen soll dann das gesammelte Trockenmaterial in den von der Gemeinde überlassenen

Lagerraum im Schlachthause an der Alz, 17. Bezirk, Hernals, Riechhausensstraße Nr. 2, überführt werden. Das gesammelte Trockenmaterial wird zu einem möglichen Preise an Landwirte für Schweine, beziehungsweise Kleintierfütterung abgegeben. Der nach Abzug der Spesen verbleibende Reingewinn fließt dem Fonds zur Anschaffung von Ersatzgliedern (Prothesen) für krüppelhafte Invaliden zu.

Bis zur endgültigen Regelung der Teilnahme der Schulkinder an dieser Aktion und Einrichtung des Sammel- und Transportdienstes übernimmt die Zentrale für Viehverwertung, 8. Bezirk, Lammgasse Nr. 4, die in der Zwischenzeit zur Anlieferung gelangenden Trockenmaterialien zur Aufbewahrung. Alle jene Hausfrauen (Familien), welche sich in dankenswerter Weise gegenwärtig schon mit dem Trocknen der Küchenabfälle beschäftigen, können daher die gewonnenen Trockenmaterialien schon jetzt an die Zentrale für Viehverwertung abliefern.

Der Zeitpunkt, in welchem die Einsammlung durch die Schulkinder erfolgen kann, wird rechtzeitig im Wege der Presse bekanntgegeben werden.

Anleitung

zum Trocknen der Küchenabfälle für Zwecke der Kleintierfütterung.

Alle Abfälle der Küche können zur Verfütterung benützt werden, solange sie nicht verdorben sind.

Unter Abfälle rechnet man einerseits die bei der Zubereitung der Speisen weggeschüttelten (noch nicht gekochten) Bestandteile der Nahrungsmittel, welche zum menschlichen Genuß nicht geeignet sind, wie Deckblätter, Stengel, Köpfe, Wurzelspitzen, Schalen, Hülsen, Schoten, Säute, andererseits Reste, welche von bereits gekochten oder zubereiteten Speisen herrühren.

Die ersteren eignen sich zum Trocknen und können in diesem Zustande sehr lang aufbewahrt werden, die letzteren sind nur in Transform, ebenso wie das bei der Geschirreinigung gewonnene Spülwasser vorwiegend für Schweine- und auch Rauhütterung brauchbar.

Vorrichtung zum Trocknen der Abfälle.

Das Trocknen kann in jedem Haushalt mit Benützung der dem Ofen (Kochherd) entströmenden Wärme vorgenommen werden.

Da Küchenöfen in der Regel einen vorspringenden Herdaufsatz und Tellerwärmer besitzen, genügt zum Trocknen der Abfälle das Auflegen auf Tellerwärmer oder Herdaufsatz; ferner eignen sich Bratrohre oder Vorkammer (Rechards) sehr gut, sobald die größte Hitze darin nachgelassen hat.

Wo kein Tellerwärmer vorhanden ist, läßt sich statt desselben ein mit Drahtgeflecht oder leichtem Stoff überspannter, aus dünnen Latten von 2 bis 3 Zentimeter Stärke bestehender Rahmen (Hürde) in einer Größe von 30 Zentimeter Breite und etwa 60 Zentimeter Länge oder ein starker Schachteldeckel, der mit Nadelstichen durchlöchert wird, verwenden.

Zwei längere Nägel (in einer Höhe von 60 bis 80 Zentimeter von der Herdplatte) in die Wand einschlagen, genügen zum Auflegen einer Längsseite dieses Rahmens, beziehungsweise Deckels, während an den entgegengesetzten, der Wand abgekehrten zwei Ecken ein Draht oder Spagat anzubringen ist, der in einem weiteren entsprechend höher an der Wand eingeschlagenen Nagel einzuhängen ist, so daß ein Herabfallen unmöglich ist.

In jedem Falle sollen die zu trocknenden Stoffe auf einer Unterlage von starkem Packpapier oder mehrfachen Zeitungsbältern liegen, niemals auf dem reinen Blech oder Drahtgeflecht.