

## Hinke für den Junifall.

Der Verbrauch von Butter sollte in Kriegszeitern auf das alleräußerste Maß beschränkt werden, da deren Herstellung große Quantitäten Milch erfordert. Ist bei Braten Buttergeschmack erwünscht, so genügt es, das zum Braten verwendete gewöhnliche Fett abzugießen, kurz vor dem Anrichten in der Bratpfanne ein Stückchen Butter zu zerlassen und darin den Braten zu schwenken. Die Herstellung von Speisen, zu deren Vereitung viel Butter oder Fett verwendet wird, ebenso wie die Herstellung von Buttermilch wäre zu vermeiden. Statt der teuren Butter oder des ebenfalls teuren Schweinesettes kann fast zu den meisten Speisen, ohne wesentliche Beeinträchtigung des Geschmacks, Kernfett (Rindsfett), das sich die Hausfrauen durch Auslassen von Rindsnierenfett selbst herstellen können, ferner aber auch Margarine, Pflanzenbutter oder Pflanzenfett verwendet werden. Zu beachten ist hierbei, daß diese Fette viel ausgiebiger wirken als Butter, weshalb man von ihnen um ein Fünftel weniger als Butter zu nehmen braucht. Uebrigens soll auch mit den Pflanzenfetten gespart werden, denn auch ihr Vorrat ist nicht allzu groß.

Um an Tee und Kaffee zu sparen, ist folgendes zu beachten: Das Wegwerfen der Teeblätter und das Wegschütten des Kaffeesudes nach einmaligem Aufgießen schließt eine Verschwendung noch verwertbarer Genußstoffe in sich. Getrocknete Teeblätter geben bei neuerlichem Aufguss einen ganz angenehmen leichten Tee und werden, wenn man sie nicht selbst benützen will, gern von den Sammelstellen der Wohlfahrtsvereine zur weiteren Verwendung für Arme und Kranke übernommen. Ebenso wird den Hausfrauen empfohlen, besonders, wenn sie am Tage mehrmals Kaffee kochen, den Sud von der vorhergehenden Kaffeebereitung, sofern er nicht vollkommen ausgelaugt ist, nochmals mitaufzugießen.

Die bei der Herstellung von Apfelmehlspeisen verbleibenden Schalen und Kerngehäuse sollen nicht zu den Küchenabfällen gegeben, sondern zur Herstellung einer Apfelsulz verwendet werden. Obstsulzen, die man am billigsten aus Fallobst oder aus den Abfällen beim Obsteinsieben herstellt, bieten, auf Brot gestrichen, einen vorzüglichen Ersatz für Butterbrot und ersetzen in wirtschaftlichen Haushalten vielfach die teuren Marmeladen. Nach Möglichkeit sollten auch die sonstigen Küchenabfälle und die Knochen verwertet werden, da sie zu wertvollen Düngungsmitteln oder zu Trodenfutter für Kleinvieh verarbeitet werden können.