

«Rüebli-RS» statt Landdienst

Myrtha Frick

Landwirtschaft in Küsnacht? Dies ist in meiner Umgebung nur noch eine schöne Kindheits-erinnerung.

Damals, vor 60 und 70 Jahren – als der Kusertobelweg noch ein schmaler, nicht asphaltierter Flurweg war und wir Anwohner eine «Flurgenossenschaft» bildeten – ja, da gab es rundherum Weinberge. Derjenige von Nachbar Graf begann keine zehn Meter von unserem Haus entfernt. Es gab Obst- und Gemüsegärten, und es gab Wald und Wiesen mit Schafen, Gänsen und Enten darin. Nicht etwa nur im benachbarten Wangensbach. Dort natürlich; und dort gab es auch noch viele Hühner und einen wunderschönen stolzen Hahn und zwei Ställe mit Kaninchen. Und bei Gärtner Huber, der die dortige Landwirtschaft betreute, konnten wir Rat und Hilfe holen für unsere eigenen Kaninchen und für die Kartoffeln, die Bohnen und den Mais, die wir während der Rationierung in den Kriegsjahren im Garten anbauen mussten.

Heute ist unser Quartier (fast) lückenlos überbaut. Das kam natürlich nicht von einem Tag auf den andern. Im Laufe der Jahrzehnte verschwand da ein Stück Rebberg und dort eine Wiese; da wurden Obstbäume gefällt, dort ein Gemüse- oder Beerengarten gerodet. Einzig im Wangensbach gibt es zu meiner Freude wieder Schafe. Wenn es einmal – so zwischen drei und vier Uhr nachts – auf der Strasse einen Augenblick lang still ist, höre ich sie sogar blöken. Aber nur dann; denn sonst herrscht an der Alten Landstrasse tagaus tagein ein ohrenbetäubender Radau dank Schwerverkehr und Strassenbauarbeiten (die uns seit bald sieben Jahren mit seltenen Unterbrüchen beglücken), so dass wir den Fluglärm, um den andernorts in Küsnacht so viel Aufhebens gemacht wird, eigentlich kaum wahrnehmen.

Obwohl ich als Kind davon träumte, einmal selbst Schafe und Bienen und einen Esel und Pferde zu haben, reichte es mir nicht einmal zum Landdienst, zu dem während der Kriegsjahre Buben und Mädchen eingezogen wurden. Zuerst war ich zu jung dafür; und als ich alt genug war, wurde die sogenannte «Rüebli-RS», der hauswirtschaftliche Fortbildungskurs, für Mädchen obligatorisch. Dieser war zweimal während der Sommerferien zu absolvieren; genau dann, wenn die Buben im Landdienst waren. Nach den nicht gerade erfreulichen Erfahrungen, die mein Bruder bei einem alten Bauern im Zürcher Oberland, der sich hauptsächlich in der Nähe der Schnapsflasche beschäftigte, gesammelt hatte, war ich allerdings darüber gar nicht so unglücklich.

Was wir Mädchen in den vierziger Jahren des letzten Jahrhunderts doch alles in der Hauswirtschaft lernten, von dem heutige Hausfrauen keine Vorstellung mehr haben! Und das Lehrmittel für unsere «Rüebli-RS» war sogar weitgehend auf bäuerliche Verhältnisse zugeschnitten.

Als erstes lernten wir, wie man ein Bett ordentlich macht: mit Ober- und Unterleintuch, Wolldecke und dicker Daunendecke. Das war mir übrigens einige Jahre später im Rotkreuz-Dienst sehr nützlich; denn im Kantonement in der Kaserne Chur mussten die Betten ebenso exakt gemacht werden wie im Haushaltungskurs: Bei allen 20 Betten, die an einer Längsseite des Raumes nebeneinanderstanden, mussten die Wolldecken genau ausgerichtet sein, am selben Punkt umgeschlagen werden, und der Umschlag musste bei allen auf den Zentimeter gleich breit sein. Kein Problem: Wir hatten es ja geübt in der «Husi».

Natürlich lernten wir in der «Husi» nicht nur, wie man Betten macht. Wir lernten auch waschen und putzen, wischen, fegen, wixsen und blochen. Man zeigte uns, wie man einen Staublappen richtig in die Hand nimmt und wie man einen Haushalt-Etat erstellt, und zwar sowohl für bescheidene als auch für besser situierte Verhältnisse. Meine beiden hauswirtschaftlichen Fortbildungssommer fielen in die Zeit der Rationierung am Ende des Zweiten Weltkriegs. Wir lernten also auch noch, die monatlichen Rationen der zugeteilten Putz-, Wasch- und Lebensmittel so einzuteilen, dass sie bis zum Monatsende, d. h. bis zu den nächsten Rationierungskarten, reichten.

Das betraf vor allem die Lebensmittel, was mich schliesslich zu unserem liebsten Fortbildungsfach bringt, zum Kochen. Wer hat zum Beispiel noch gelernt – um Gas, Elektrisch oder gar Holz zu sparen –, mit einer Kochkiste zu kochen? Ferner lernten wir, die Dinge, die knapp waren, gut einzuteilen oder wo möglich zu ersetzen. Den raren, kostbaren Bohnenkaffee z. B. streckten wir mit gerösteten, gemahlenden Feigen, mit getrockneten Äpfeln und/oder mit Zichorien.

Kühlschränke gab es natürlich noch weit und breit keine, Tiefkühlgeräte schon gar nicht. Wir lernten, die Lebensmittel auf andere Arten haltbar zu machen: Wir bekamen genaue Angaben zum Sterilisieren und Heisseinfüllen; nicht etwa nur von Obst, Beeren und Gemüse. Nein, wir sterilisierten auch Fleisch: «Rindfleisch, Schweinefleisch (gesalzen, geräuchert), Suppenhühner. Gar, aber nicht zu weich gekochtes Fleisch in erwärmte Gläser geben, Fleischbrühe bis 2 cm unter den Glasrand auffüllen. Glas nach Vorschrift verschliessen und 1 Std. auf 100° C sterilisieren.» So stand es in unserem Kochlehrbuch. Auch wie man das sterilisierte Fleisch dann verwendet, lernten wir. Und ausführliche Tipps, wie Fleisch einzupökeln oder zu räuchern wäre, hat man uns mitgegeben. Anwenden konnten wir diese allerdings nicht, schon weil wir gar nie so viel Fleisch zugeteilt erhielten.

Eier auf Vorrat legte man – sofern tatsächlich einmal mehr vorhanden waren als für den Alltag gerade nötig – in einem Steinguttopf in Wasserglaslösung ein: auf 1 Liter Wasser 1 dl Wasserglas (Eyoline und Garantol), wobei 2 Liter Lösung für etwa 50 Eier reichten.

Ferner lernten wir, späte Gemüsesorten – Lauch, Rot- und Weisskabis, Wirz, Randen, Rettiche, Rüben oder Sellerie – in der kalten Jahreszeit in selbstgegrabenen Gruben im Garten aufzubewahren. Dies praktizierten wir in unserem Garten noch einige Jahre auch nach der «Rüebli-RS» weiter. Wie schön war es, wenn man noch im späten Februar oder März einen frischen Kohlkopf einfach im Garten aus der Grube unter dem trockenen Laub und den Brettern, die die Grube bedeckten, hervorholen konnte!

Und das Dörren: Man zeigte uns, wie man grüne Bohnen und Äpfel dörirt, indem man die Bohnen kurz in Salzwasser kocht, abtropft und trocknet, die Äpfel in schmale Scheiben schneidet, dann beides an Fäden aufreht und an der Luft trocknet. – Unser Estrich hing jeweils monatelang voller aufgefädelter Bohnen und Apfelscheiben.

Leider sind viele der köstlichen alten Apfelsorten heute verschwunden. Gibt es noch irgendwo «Transparent von Croncels», «Jakob Lebel», «Danziger Kant», «Menznauer», «Bohnäpfel», «Chüsenrainer»? – Gewiss, auch was heute im Grossverteiler an (z. T. chinesisches!) Dörrbohnen und Dörrfrüchten angeboten wird, ist lecker; aber an das, was wir damals gartenfrisch selbst verarbeiteten und trockneten, reichen sie eben nicht heran.

Doch vielleicht hat einfach der französische Dichter G raldy recht: «Le souvenir est un poète; n'en fais pas un historien.» (Die Erinnerung ist ein Dichter; mache sie nicht zum Historiker.)