

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 19 (1915-1916)
Heft: 11

Artikel: Abschied
Autor: Meyer, J.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-664955>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Abschied.

Gäll, du heischt mi gärn?
 Um liebschte-n-of der Arde,
 Ond wottischt mine wärde —
 Gäll i be dr lieb?

Sägs no einisch, du!
 I ghöre d'Trommle mahne.
 Jez mueßi onder d'fahne.
 Gäll i be dr lieb?

J. R. Meyer, Langenthal.

Müßliche Hauswissenschaft.

Giftige Speisereste im Sommer.

Wie wenig haltbar die meisten Speisen im Sommer sich erweisen, davon wissen die Hausfrauen ein Klage lied zu singen. Ein einziger heißer Tag genügt oft, um Gärung und Fäulnis hervorzurufen. Besonders rasch verderben alle mit Fleisch, Milch oder Eiern bereitete Speisen, sowie nur wenig gewürzte. Deshalb sollen derartige Reste, die vom Mittag übrig geblieben sind, noch am Abend desselben Tages verzehrt werden. Bis zum Verbrauch hebe man sie in porzellanenen oder irdenen Geschirren auf, aber nie in solchen von Metall. Je enger das Gefäß oben ist, um so besser; denn je größer die Oberfläche der Speise, desto größer auch die Fläche zur Ansiedelung von Fäulnispezeln. Schon wegen der Bestäubung und Austrocknung der Reste sollte man die Gefäße stets zudecken. Der Aufbewahrungsort sei kühl und recht luftig, nicht feucht oder sonnig.

Speisereste, die verdächtig aussehen oder gar übeln Geruch haben, — wenn auch nur eine ganz geringe Spur davon, — sind sofort zu vernichten. Lieber nichts essen als Gift essen! In der Tat bilden sich bei der Zersetzung der Nahrungsmittel Gifte, welche nicht nur bedenkliche Verdauungsstörungen und schwere Erkrankungen, sondern sogar den Tod verursachen können. Namentlich auf Fleischspeisen wirken Fäulnisbakterien im Sommer sehr schnell zersezend ein und erzeugen höchst gefährliche Gifte, die sogenannte Botomaine (Wurstgift, Fleischgift). Diese werden auch nicht durch Kochen oder Braten oder andere kochenmäßige Zubereitung zerstört. Am leichtesten werden davon betroffen: Krebse, Hummer, Fische, alle Fleisch-Büchsenkonserven, Sardinen in Öl, usw. Auch Fleischbrühe verdirbt leicht und wird sauer; man soll sie daher stets an dem Tage verbrauchen, an welchem man sie bereitet.

Im Sommer kommt es bei schlecht versorgtem Fleisch oft vor, daß Fliegen ihre Eier auf dasselbe legen, aus denen sich dann sehr schnell die Larven (Maden) entwickeln. Haupttattentäter hierbei sind die stahlblaue Schmeißfliege, die graue Fleischfliege und die Stubenfliege. Auch Pilzchen können sich an der Oberfläche von Fleisch ansetzen, wenn es an feuchten, schlecht gelüfteten Orten (Schränke, Keller) aufbewahrt wird. Es entsteht dann meist Verschimmelung; bisweilen bilden sich auch rote („blutendes Fleisch“) oder im Dunkeln leuchtende (phosphoreszierende) Flecke, je nach der Art der angesiedelten Mikroorganismen. Ist solches Fleisch gesundheits-schädlich? Das hängt von der sonstigen Beschaffenheit ab. Wenn nicht übler Geruch oder substantielle Veränderungen auf eine Zersetzung und Fäulnis