Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 19 (1915-1916)

Heft: 11

Rubrik: Nützliche Hauswissenschaft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 25.07.2025

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

Abschied.

Gäll, du hescht mi gärn?
Am liebschte-n-of der Ärde,
Ond wottischt mine wärde —
Gäll i be dr lieb?

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

J. R. Meyer, Langenthal.

Nützliche Hauswissenschaft.

Giftige Speisereste im Sommer.

Wie wenig haltbar die meisten Speisen im Sommer sich erweisen, davon wissen die Hausfrauen ein Klagelied 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 Fäulnispelzen. Schon wegen der Bestaubung 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 zersetzend ein und erzeugen höchst gefährliche Gifte, die sogenannte Ptomaïne (Wurstgift, Fleischgift). Diese werden auch nicht durch Kochen oder Braten oder andere küchenmäßige 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. Hauptattentäter 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 gesundheitsschädlich? Das hängt von der sonstigen Beschaffenheit ab. Wenn nicht übler Geruch oder substantielle Veränderungen auf eine Zersetzung und Fäulnis

des Fleisches hindeuten, so haben weder Fliegeneier noch jene (Schimmel-) Pilze etwas zu bedeuten. Man schneidet einfach die Oberfläche ab.

Butter sollte man im Sommer nicht zu reichlich vorrätig halten, zumal wenn man keine kühlen, luftigen Aufbewahrungsräume hat. Wärme befördert in der Butter die Entwickelung von Bakterien und Säuren und läßt so den ekligen ranzigen Geschmack entstehen. Man kann dem nur abhelfen durch wiederholtes tüchtiges Durchkneten in stets erneuertem Salzwasser und zuletzt in Salizylsäurewasser (2 Gramm Salizylsäure auf 1 Liter Wasser). Zum Braten kann ranzige Butter stets noch gebraucht werden.

Was macht man nun mit verdorbenen Speiseresten? Man ißt sie weder selbst, denn das ist lebensgefährlich, noch gibt man sie Anderen, denn das ist gemein!

Was Du nicht willst, daß man Dir tu',
Das füg' auch keinem Anderen zu!

Es zeugt von großer Herzlosigkeit, wenn man schlecht gewordene Speisereste, die man zu genießen sich nicht mehr getraut, um nicht sein teures Leben aufs Spiel zu setzen, nun armen Leuten, reisenden Handwerksburschen oder Bettlern gibt. Leider geschieht dies noch bisweilen. Nur fürs Vieh sind solche Nahrungsmittel zu verwerten, in Form des sogenannten Tranks. Dieser Trank ist bis zur Abholung (z. B. von der Milchfrau) in besonderen, nur dazu bestimmten Eimern aus verzinntem Eisenblech mit festen Deckeln aufzubewahren. Holzeimer verwende man nicht, weil sie leicht den übeln Geruch annehmen, auch faulen und schwer zu reinigen sind. Der Trankeimer darf nie in der Küche oder Speisekammer aufgestellt werden, weil der muffige, faule Geruch und die Fäulnisbakterien sehr rasch auf die frischen, guten Nahrungsmittel übergehen würden. Sein Platz ist im Hof oder höchstens im Keller. Jede Woche muß er gründlich gereinigt werden, was am besten durch Auswaschen mit heißer Sodalösung und wiederholtes Nachspülen mit reinem Wasser geschieht.

Die hygienische Bedeutung der Ziegenmilch.

Von behördlicher Seite ist jüngst, um der Knappheit der Kuhmilch einigermaßen zu begegnen, die Ziegenzucht angelegentlich empfohlen worden. Auch vom hygienischen Standpunkt kann der Genuß der Ziegenmilch nur befürwortet werden. Die Ziege ist als der beste Futterverwerter bekannt, sie lebt größtenteils von den Abfällen der Küche und des Gartens. Ihre Anschaffungskosten sind gering. Die Ziegenhaltung ist auch bei sehr beschränkten räumlichen Verhältnissen möglich. Der angeblich üble Geschmack und Geruch der Ziegenmilch wird, wie Dr. Adler-Paretz betont, durch eine leicht erreichbare Reinlichkeit bei der Gewinnung und Behandlung vermieden. Die hygienischen Vorzüge der Ziegenmilch beruhen auf ihrer leichten Verdaulichkeit, da sie in feinen Flocken gerinnt und darin am meisten der Frauenmilch ähnelt; des weiteren kommt in Betracht, daß die Ziege im allgemeinen von Krankheiten, namentlich von Tuberkulose und Maul- und Klauenseuche verschont bleibt. Die Ziegenmilch kann demgemäß fast immer roh genossen werden, wodurch sie ebenfalls an Verdaulichkeit gewinnt. Eine gesunde Ziege liefert durchschnittlich im Jahr 500 Liter Milch. Ihre Haltung ist für viele Mütter ohne größere Umstände durchführbar und man ist jetzt imstande, von den Ziegen auch das ganze Jahr frische Milch zu erhalten.