

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Volksfreund. 1901-1932 1930

151 (2.7.1930) Die Welt der Frau



Die Welt der Frau



Hygiene in der Küche

Seit wenigen Jahren versucht man, Gebrauchsmöbel aus Stahl anzufertigen und für die kurze Spanne Zeit haben sich diese Möbel erstaunlich eingeführt. In der Reinlichkeit erreichen sie bei ihrem ersten Auftritte großes Aufsehen. Die Weinungen gingen heftig hin und her. Die Saugfähigkeit dieser neuen Möbel wurde von vielen als fast für den Wohnraum abgelehnt, aber eine ebenso große Umänderung ist gerade dem den großen Vorzug des neuen Möbels, der zuerst von dem bekannten Architekten des Weimarer Bauhauses Marcel Breuer geschaffen wurde. Die von ihm entworfenen Stühle, Tische und Bänke sind heute nicht nur in modernen Kaffeehäusern, sondern auch schon in mancher Häuslichkeit. Leider sind sie für den weitaus größten Teil der Familien noch zu teuer. Es ist aber zu hoffen, daß eine gesteigerte Serienfabrikation die Herstellung verbilligt. Glänzende Stahlböden bilden Beine und Lehnen, Leder- oder Stoffbezüge die Sitze. Diese Möbel sind so konstruiert, daß sie dem Körper die denkbar beste Ruhelage bieten. Sie sind praktisch, hygienisch und bequem.

Besonders vorteilhaft ist es, wenn die Stahlmöbel in der Küche, da sie sich nicht verziehen bei feuchter Luft wie die Holz- und weileil sie die stärkere Ananspruchnahme besser standhalten als diese. Die glatte Fläche des Stahls, die in Staub und Schmutz nicht einzudringen vermögen, ist gerade hier, wo man das größte Gewicht auf Hygiene legen muß, von besonderem Vorteil. Bei Holzmöbeln verwendet man jetzt vielfach Aufzüge aus Aluminium, um Tische und Stühle anzuheben, die zwar sehr praktisch sind, da sie aber durch Solisstrahlen auf den Klappen befestigt werden müssen, sich sehr leicht etwas lockern. So entstehen doch wieder neue Spalten, in denen sich Schmutz festsetzt, der sich nicht beseitigen läßt. — Ein weiterer Vorteil der Stahlmöbel besteht darin, daß die Klappenklappen sich in ihrer Höhe nicht wie bei den Holzmodellen verschieben können.

Die Stahlkücheneinrichtungen bestehen gewöhnlich aus einem Hauptschrank, der für einen kleineren Schrank als Arbeitsfläche genutzt, den man aber durch ein oder zwei Seitenklappen, die angeklippt werden können, noch erweitern kann. Außerdem gehört ein Tisch und ein Stuhl dazu. Bei dem Stuhl ist besondere Sorgfalt darauf zu achten, daß die Hausfrau bei der Küchenarbeit bequem sitzen kann. — Alles Küchengerät kann in den Schränken verstaut werden. Nichts Unnützes darf in der modernen Küche als Staubfänger herumliegen und hängen. Alles wird praktisch und hygienisch in den Schränken aufbewahrt. Zur Aufbewahrung von Säuglingsnahrung sind in den eingebauten Kabinettregalen Behälter, die vorn durch Glastüren abgeschlossen sind, durch die man die vorhandenen Mengen bequem kontrollieren kann. Die Behälter lassen sich leicht herausnehmen. — Die Tischplatte besteht aus feuerfestem, im Diengebrauch Emaille von besonderer Haltbarkeit. Hermann Duncker.

Die Verwendung von Beerenfrüchten

Wenn Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren reifen, kommt für die Hausfrau die gute Zeit, wo sie nie mehr zu fragen braucht: was hoch ich morgen? Da wachsen ihr die Gerichte loslagern.

Nehmen wir zunächst die Kirschen, die vor allem in Norddeutschland die beliebteste Einleitung des sommerlichen Mittagessens sind. Man kocht die Beeren in Wasser weich und reibt sie durch ein Sieb, füllt sie mit Zucker ab, verblüht die Kirsche eventuell, wenn sie zu dick geworden sein sollte, mit etwas Wasser und stellt sie kalt.

Als Nachschick gibt es nichts Besseres als eine eingelegte Himbeeren- oder Heidelbeeren mit Milch; auch zu Kompotts jeder Art sind die verschiedenen Beerenarten geeignet. Die Johannisbeeren braucht man nur abzuwaschen und einzusäuern, ebenso ist es mit den Heidelbeeren. Auf diese Weise schmecken sie köstlich zu einfachen Eierkuchen. Will man ein gefülltes Kompott herstellen, so füllt man die Früchte gut und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Inzwischen läßt man ein halbes Pfund Zucker mit wenig Wasser (für ein Pfund Johannisbeeren) zu einem dicken, klaren Sirup kochen, gibt die Johannisbeeren hinein und läßt sie etwa 5 Minuten kochen. Dann gießt man sie durch ein Sieb und tut die Beeren in eine Glasschale. Den Saft läßt man recht kurz einkochen und gießt ihn lockend über die Beeren. Ganz ebenso verfährt man bei Himbeeren, Stachelbeeren, die man leicht ab, ehe man sie in den Zucker Sirup tut, dafür ist aber das Nachkochen des Saftes nur dann nötig, wenn er sich zu dünn erweisen sollte. Johannisbeeren werden wie Johannisbeeren sofort in den Zucker Sirup getan; sobald sie aufkochen, werden sie zum Erliegen in eine Schale gefüllt.

Für einen einfachen Obstsalat ergeben Heidelbeeren aber auch Johannisbeeren, eine gute Auflage. Man stellt einen einfachen Obstsalat her, indem man zunächst aus einem Viertelpfund Mehl und einem Viertel Liter erwärmter Milch das Dörfelid anrührt und an warmem Ort stehen läßt. Dann rührt man 175 Gramm Butter zu Sahne, gibt drei Eier und 65 Gramm Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone hinein, läßt eine Prise Salz dazu, mengt Dreiviertelpfund Mehl gut darunter, gibt jetzt den Obstsalat hinein und verarbeitete den Teig, bis er glatt ist. Nun wird der Teig gleichmäßig auf ein gut gefettetes Backblech getrieben und mit dem Obstsalat oder Johannisbeeren belegt. Den Zucker streut man am besten erst auf, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt.

Sehr vorteilhaft ist auch, sich von den frischen Beerenfrüchten warme Lade selber einzufüllen. Am besten mißt man zu Marmelade verschiedene Früchte, also etwa Stachelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, eventuell auch Erdbeeren. Man kocht die Früchte zunächst in Wasser weich, und zwar rechnet man auf 4 Pfund 1/2 Liter Wasser. Dann treibt man das Fruchtsaft durch ein Sieb und kocht es — auf ein Pfund Frucht ein halbes Pfund Zucker — unter ständiger Rührung so lange, bis eine Probe auf einem kalten Teller geliert. Darauf füllt man es in Marmeladengläser und verschließt sie mit angefeuchtem Pergamentpapier. Sehr gut ist, wenn man oben auf das Glas ein Blatt Pergamentpapier legt.

Das köstliche Johannisbeergelee läßt sich auf einfache Weise bereiten. Man schüttet auf ein Pfund gewaschene und abgetriebene Johannisbeeren ein Pfund Streuzucker und läßt es die Nacht über stehen. Dann kocht man die Früchte, bis sie klar und zerfällt sind, siegt sie in ein feines Sieb und füllt den Saft in Gläser, worin er geliert. Diese Gläser verschließt man wie üblich. Die Rückstände kann man auch noch für Marmelade verwenden.

Wer selber Sträucher abzuräumen hat, wird vielleicht auch an die Bereitung von Beerenwein denken. Johannisbeerenwein herzustellen, ist ein ganz einfaches Verfahren. Die Beeren werden zerdrückt und der Saft durch ein Haarsieb geschoben; nun mißt man Wasser darunter und zwar auf ein Liter Saft zwei Liter Wasser. Zucker wird in dem Verhältnis 1:1 hinzugesetzt, also ein Pfund Zucker und ein Liter Saft. Diese Mischung tut man in ein sauberes Weinsäß und läßt sie drei Wochen gären. Dann gießt man sie in ein anderes Gefäß und tut noch 6 Pfund Zucker sowie 35 Gramm in einem Viertelliter Wasser aufgelöste Weinstein hinzu. Nachdem man das Weinsäß gereinigt hat, gießt man die Mischung wieder hinein und läßt sie nach weiteren drei Wochen Kornbranntwein hinein, und ein Viertel füllt man wie man ursprünglich Saft verwendet hat, auf sechs Liter Saft zum Beispiel ein Liter Kornbranntwein. Bei einem halben Jahr kann man den Wein auf Flaschen füllen, aber das Saft nicht kühlen.

900 Arbeiterhäushaltungen

Eine interessante Hauswirtschaftsstatistik.

Schon im Jahre 1907 hat das Statistische Reichsamt Untersuchungen von Wirtschaftsstellungen bei 153 Haushaltungen durchgeführt. Da man auf diese Weise interessante Einblicke in die Verbrauchsgewohnheiten der einzelnen Volksschichten erhalten hatte, hat man vor einiger Zeit eine neuerliche Erhebung in größerem Rahmen angefertigt.

Die von 56 statistischen Ämtern durchgeführte Erhebung erstreckte sich nur auf Gehalts- und Lohnempfänger. Die Auswahl wurde so getroffen, daß die wichtigsten Gewerbebetriebe und Berufsarten sowie typische Einkommensverhältnisse vertreten sind. Die Familien, die zur Erhebung herangezogen wurden, sollten ein Jahr lang ihre sämtlichen Einnahmen und Ausgaben laufend in besonderer Haushaltsbücher eintragen. 2400 Haushaltungen haben sich an dieser Erhebung beteiligt, ein Teil allerdings hat die Buchführung wieder eingestellt, so daß völlig umfaßt 2036 Wirtschaftsstellungen vorliegen. Im Grund dieses Materials hat nun das Statistische Amt interessante Berechnungen angestellt. Da sind zunächst die 896 Arbeiterhäushaltungen, für die Wirtschaftsstellungen vorliegen. Im Durchschnitt betragen die Haushaltsausgaben aus 42 Köpfen zusammen, unter den Einnahmen steht das Arbeitseinkommen bei sämtlichen Haushaltungen mit einem Anteil von 25 Prozent des Gesamteinkommens des Haushaltsvorsitzenden. Während es zum Beispiel in der untersten Einkommensstufe etwa 90 Prozent des Gesamteinkommens beträgt, machte es in der obersten Einkommensstufe nur noch 67 Prozent des Gesamteinkommens aus. Die Gehälter verdienen in 411 Haushaltungen mit. In der Regel sind es gelegentliche Einnahmen aus Aufwartung, Wäschen und Nähen. Die große Not wird hitzig auf einem Beispiel klar, wenn man sieht, daß die Haushaltsausgaben der untersten Einkommensstufe zugleich diejenigen der überwiegenen Zahl kleiner Kinder sind und hier fast eben auch der Prozent der Haushaltungen, in denen die Frau ein Verdienst bezieht ist. Mit dem zunehmenden Alter der Kinder steigt auch das Einkommen, da die Ehefrau nicht mehr so sehr an das Haus gebunden ist. Von den kontrollierten Haushaltungen besaßen 253 Gartenland, Gießel oder Kleintierhaltung. Aber nur 192 Haushaltungen zogen daraus einen Reinerwerb.

Die Ausgaben wurden in 3 Hauptgruppen, Verbrauchsausgaben, Kapitalanlagen und Schuldentilgung eingeteilt. Die Verbrauchsausgaben stehen naturgemäß bei weitem an erster Stelle, ihr Anteil an dem Gesamtanteil geht jedoch bei wachsendem Einkommen etwas zurück. Unter den Verbrauchsausgaben stehen wiederum die für Nahrung und Genussmittel an erster Stelle. Sie machen in der untersten Einkommensstufe fast 48 Prozent in der obersten Einkommensstufe. Damit betätigen auch diese Erhebungen das Gesetz, daß mit steigendem Einkommen die Ernährungsausgaben sich zwar absolut vergrößern, in ihrem Anteil an dem Gesamtanteil jedoch zurückgehen. An zweiter Stelle folgen die Ausgaben für Bekleidung und Wäsche. Nur in der untersten Stufe der Einkommen stehen die für die Wohnungsmiete an zweiter Stelle. Mit dem steigenden Einkommen vergrößern sich die Bekleidungs- und Wohnungsausgaben nicht nur absolut, sondern auch mit ihrem Anteil an den Ausgaben. Auch bei der Wohnungsmiete zeigt es sich, daß der Anteil für diese mit zunehmendem Einkommen sinkt. Im Verbrauchsausgaben vergrößern sich mit wachsendem Einkommen zwar absolut, gehen aber ebenfalls anteilmäßig zurück. Bei der Beringerung der Wohnsituation werden die Ausgaben für die einzelnen Bedarfsgüter in verschiedenem Ausmaß ausgedehnt. Der Umfang der Einschränkung richtet sich im wesentlichen nach der größeren oder geringeren Entbehrlichkeit des einzelnen Bedürfnisses, das heißt der Ernährungsbedarf wird weniger stark eingeschränkt, als der für Bekleidungs- und Wohnungsausgaben. Die Wirtschaftslage weniger stark als der entbehrliche erweitert. Nach den vorliegenden Ergebnissen gehören zum notwendigen Bedarf Nahrungs- und Genussmittel, Heizung und Beleuchtung, sowie die Wohnung. Die Ausgaben erhöhen sich deshalb mit steigender Wohnsituation weniger stark, als das Gesamteinkommen pro Person. In der Rangordnung folgen dann, Bekleidung, Wäsche, dann erst Bildung und ferner Erholung, Einrichtung und Instandhaltung der Wohnung, Bergarbeiten und Geschenke und an letzter Stelle die Erparnisse. Werner Döbrich.

Die Bedeutung der bestrahlten Milch

In der Gesellschaft für Kinderheilung wurde vor kurzem eingehend die Frage der Erhaltung von bestrahlter Milch als ein Mittel gegen die Rachitis, behandelt. Sehr bald, nachdem man entdeckt hatte, daß ultraviolette Strahlen antirachitisch wirken, hat man auch die Milch auf diese Weise bestrahlt. Dabei zeigte sich, daß die in dünnster Schicht über einer halben Stunde mit einer Quarzlampe bestrahlte Milch und Trockenmilch genau wie die direkte Körperbestrahlung innerhalb von vier bis sechs Wochen kindliche Rachitis heilt. Bei der Bestrahlung der Milch erwies sich der rötliche Geschmack, der durch gleichzeitige Hitzbestrahlung auftritt, als sehr störend. Man konstruierte deshalb Milchbestrahlungsapparate, in denen die Milch in Kolben aus Quarzglas bestrahlt wurde. Dabei allerdings das einzelne Milchteilchen nur etwa eine Sekunde von ein ultravioletten Lichtstrahl vorbeigeführt wurde. Mit dieser bestrahlten Milch hat man im Sommer 1928 und im darauffolgenden Winter in der Münchener Universitätsklinik Erfahrungen über den Verlauf der Rachitis gemacht. Zum Vergleich übernahm man Behandlungenserfolge mit bestrahlter Milch in Form des Biantals. Die verlässliche Beurteilung fiel sehr zugunsten der bestrahlten Milch aus. Von den neun in der Klinik regelmäßig kontrollierten Rachitisfällen zeigten nur vier eine geringe Heilungstendenz innerhalb sechs Wochen, während fünf überhaupt keinen antirachitischen Effekt der bestrahlten Milch erkennen ließen. Die im Sommer 1928 außerhalb der Klinik mit bestrahlter Milch behandelten Kinder zeigten bei der fortlaufenden Kontrolle eine den Biantolbehandlungen gleichwertige Rachitisheilung. Die dagegen im Winter behandelten zeigten nur in der Minderezahl und auch hier nur einen kaum merklichen Heilungserfolg. Die Untersuchungen ergaben, daß die bestrahlte Milch noch einen außerordentlich großen Prozentsatz von inaktivem Ergosterin enthält, woraus man sich die Wirksamkeit zu erklären versuchte. Um die notwendige Menge von aktivem Ergosterin in 10 bestrahlter Milch zu erlangen, müßten dem Kinde drei bis sechs Liter Milch täglich zugeführt werden.

In der Diskussion, die sich an diese Ausführungen von Dr. Döbrich angeschlossen, traten auch andere entseuernde Ansichten hervor. Der Frankfurter Arzt Dr. Scherer, der sich seit zwei Jahren mit dem Problem der Milchbestrahlung beschäftigt, erklärte seltenerweise, daß es möglich sei, mit 400 Kubikzentimeter bestrahlter Milch rechtliche Heilungen zu erreichen. In Frankfurt hat man bestrahlte Milch auch als Vorbeugungsmittel gegen die Rachitis zur Anwendung gebracht und dabei sehr gute Erfolge erzielt. Ein Schaden wurde bisher nie beobachtet. Dr. Scherer war der Ansicht, daß es wohl vor allen Dingen an der Art der Milchbestrahlung liegt. Man arbeite in Frankfurt mit Wechselstrom, während die Münchener Klinik noch Gleichstrom bestreite. Das Frankfurter Hauptgesundheitsamt habe jedenfalls beschlossen, daß voll bestrahlte Milch auf ärztliche Verordnung zu Therapiezwecken, als Schuttmittel abgegeben wird. Gegenüber diesen Ausführungen wies Dr. von Pfundt darauf hin, daß Dr. Scherer, der diese Methode der Milchbestrahlung erfinden hat, bis zu dem Moment, wo die Verläufe abgetrocknet wurden, Glandulär ist der Ansicht, daß bestrahlte Milch etwa die Wirkung eines guten Lebertran hat. Während man beim bestrahlten Ergosterin mit der Dosierung immer mehr heruntergegangen sei, habe man bei der bestrahlten Milch immer stärkere Wirkungen zwischen bestrahlter und unbestrahlter Milch anwenden müssen. Die Schwierigkeiten liegen aber nach Pfundt's Ansicht auch noch auf anderem Gebiete, nämlich auf sozialem. Die bestrahlte Milch, die man zur Vorbeugung gegen die Rachitis zur Anwendung bringen müßte, würde nach seiner Ansicht etwa 20 Pfennig pro Liter teurer sein müssen. Er glaubt, daß deshalb die Forderung, daß überhaupt keine andere Kindermilch als bestrahlte verkauft werden dürfe, ohne wegen der Preisrückfälle nicht durchführbar ist. Dr. E. S.

Kote Grüge

Zu dem richtigen Sommeressen gehört auch eine gute Süßspeise, die einem in der guten Zeit der roten Früchte in Form von selber amüßig. Man kann diese Fruchtstücke schon von Roh her, ungetrockneten Stachelbeeren und später dann von allen Früchten bereiten, die der Sommer bringt. Überall in Norddeutschland ist diese Fruchtstücke bekannt und beliebt, die Süddeutschen müßen sie erst richtig kennen lernen. Die Hausfrau ist, sie nicht allzu spät zu machen, sie muß eine gewisse Deckkraft bewahren, nur dann ist sie vollendet. Man gibt Vanillensaft dazu, es genügt aber auch, die Grüge nur mit etwas aromatischem Streuzucker zu bestreuen.

Die Zubereitung ist sehr einfach. Man nimmt (für vier Personen) einen halben Liter Fruchtstück, kocht ihn, wenn er noch ungetrocknet ist, mit 100 Gramm Zucker, doch läßt man etwa ein Viertel von dem Saft zurück, um ihn kalt mit 80 Gramm Kartoffelmehl zu

verarbeiten. Dieses Kartoffelmehl wird unter eifrigem Umrühren dem heißen Saft hinzugegeben. Man gibt die Speise noch heiß in eine Glasschale und läßt sie erkalten. Bei Sauerkirschen läßt man ausgeleitete Kirschen in dem Saft, das erhöht den Wohlgeschmack. Man kann auch Johannisbeeren- und Kirschen- oder Himbeersaft nehmen. Bei grünen Stachelbeeren und Himbeeren wird natürlich nicht der Saft, sondern die ganze Fruchtmasse genommen, die man durch Wallersack auf die gewünschte Quantität bringt. Statt des Kartoffelmehls kann man auch Mandarinen nehmen. Die Schale verziert man nach dem Erkalten mit Obstgitter oder Früchten. Bereitet man Kote Grüge mit Gries, so wird sie in der Regel, ist aber sättigender und nahrhafter; für kinderreiche Haushalte also vielleicht mehr zu empfehlen. Hier löst man ein Pfund abgetriebene Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren, rührt sie durch ein Sieb, mischt sie mit 100 Gramm Zucker, verrührt 120 Gramm Gries mit ein Viertelliter Wasser, rührt ihn in die lockere Masse, läßt gut aufkochen und schütet die Masse in eine Schale, die man nach dem Erkalten füllen kann. Natürlich kann man auch für Kote Grüge mit Gries jede beliebige Frucht verwenden. Bettin Engelbrecht.

Die Monate ohne K

Es trifft keineswegs zu, daß der Engländer ohne sein Hammletetelet und Kaminkeil unbedarft ist. Gerade die Sommermonate vom Mai bis tief in den September hinein lassen statistische Feststellungen zu, die klar und deutlich beweisen, daß in der warmen Jahreszeit das Fischkotelett oder der Fisch in irgendeiner Form mit den Hauptbestandteilen des englischen Speisetzels bildet. So werden auf dem Billingsgate-Fischmarkt in London, auf dem jährlich durchschnittlich ungefähr 700 Millionen Pfund Seefische angebracht werden, die größten Mengen Fisch in den Monaten Mai, Juni, Juli, August, also in den Monaten ohne „K“, verkauft. Juli und August weisen darunter die allergrößten Aufuhrzahlen auf und der Februar die geringste. In Deutschland ist es gerade umgekehrt. Bei uns wird leider im Sommer immer noch viel zu wenig Seefisch gegessen, obwohl mit dem Überlaufen, daß in den Monaten ohne „K“ Fische nicht schmachtend, sondern längst wüßig schicklich und durch die Praxis fluger Hausfrauen aufgeräumt worden ist. Im Gegenteil: Die Seefischerei im Sommer birgt nicht nur erhebliche Vorteile für Gesundheit und Wohlbefinden des Einzelnen in sich, sondern auch soziale und volkswirtschaftliche Vorteile. Vor allem bedanke man, daß während der heißen Jahreszeit die am kostbarsten aufzubehaltende Zeit für die Hausfrau dem Fischereierwerb außerordentlich gering ist. Weiter überlege man, daß wir die wertvollen Seefische aus deutschen Fängen herstellen könnten, diese Seefische billig im Preise sind und ein Verbrauchsgegenstand sind, der die Handelsbilanz wirkt; denn je mehr Fisch gegessen wird, desto weniger haben wir notwendig, Lebensmittel aus dem Ausland einzuführen und können die erhebliche Summe von 3,3 Milliarden RM, die wir für Lebensmitteleinfuhr immer noch ausgeben, weitgehend senken. Das Fischereierwerb im Sommer, das ist es, woran sich die deutsche Küche nach englischer Muster gewöhnen sollte, schon einzeln und allein deshalb, weil die heißen Tagelichen Werte der Fischmadrung uns in der Zeit der heißen Tage widerstandsfähiger und elastischer erhalten. Eine körperlich so ausgeschiedene Nation wie die Engländer, die als führend im Sport gelten dürfen, würde keineswegs in solch intensivem Maße den Fisch bevorzugen, wenn sie nicht den Wert des Fischgenusses erkannt und durchgeprobt hätte.

Hauswirtschaftliches

Sommerrezepte. Der sommerliche Nachschick macht keine Arbeit, wenn man die richtigen Rezepte weiß. Elisabeth Reff gibt in ihrem Buch „Die Sommerküche, Koch ohne Plage für beide Tische“ (Französische Verlagshandlung, Stuttgart, Preis kart. 1,80), welches herrliche, erfrischende Rezepte für den Sommer enthält, auch Rezepte über kalte Süßspeisen, von denen wir uns ein Beispiel folgen lassen:

Kalter Reisrand: 1/4 Pfd. Reis, 1/2 Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Salz, 5 Pfd. Gelatine, 1/4 Liter Schlagrahm oder Schmeer von 4 Eiern, 2 Kompot von 1/4 Pfd. Früchten. — 25 Minuten — Reis waschen und brühen, mit Milch, Zucker und Salz gar dünsten. Die aufgelöste Gelatine unterrühren, austreiben lassen und Schlagrahm unterziehen. In eine ausgeplüßte Ringform füllen, nach Erkalten füllen und den inneren Ring mit Kompot füllen.

Veredelte Erdbeeren: 1/2 Pfd. Quark, 1/4 Liter süßer Rahm, eine Prise Salz, 1/2 Pfd. Erdbeeren, 1 Tasse Schlagrahm, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz und Paprika, 15 Minuten. — Quark durch ein Sieb treiben und mit süßem Rahm mischen. Die reifen, festen Erdbeeren vorsichtig darunter rühren. Auf arabischen Salatblättern anrichten und mit der mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Paprika gewürzten Schlagrahm bedecken.

Eislimonde: 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel zerhacktes Eis, 1 Glas Wasser. Ei und Zucker schlagen, Wasser und Zitronensaft zufügen und über das zerhackte Eis geben.