

# **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 gut eingeführt. In der Öffentlichkeit erregten sie bei ihrem ersten Auftreten großes Aufsehen. Die Meinungen gingen heftig hin und her. Die Saugfähigkeit dieser neuen Möbel wurde von vielen als fast für den Wohnraum abgelehnt, aber eine ebenso große Anerkennung fand gerade bei dem 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 Lampen sind heute nicht nur in modernen Kaffeehäusern, sondern auch schon in mancher Hausküche. 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 Stahlrohre 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 zweckdienlich erscheinen sich die Stahlmöbel in der Küche, da sie sich nicht verziehen bei feuchter Luft wie die Holz- und weil sie die stärkere Ananspruchnahme besser standhalten als diese. Die glatte Fläche des Stahls, in die Staub und Schmutz nicht einzudringen vermögen, ist gerade hier, wo man das größte Gewicht auf Hygiene legen muß, von besonderem Vorteil. Bei Stahlmöbeln verwendet man jetzt vielfach Aufhängen aus Aluminium als Tisch- und Stuhlplatten, die zwar sehr praktisch sind, da sie aber durch Solarschein auf den Wänden 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 Küchenschränke sich in ihnen nicht wie bei den Holzmöbeln festsetzen können.

Die Stahleinrichtungen bestehen gewöhnlich aus einem Hauptschrank, der für einen kleineren Schrank als Kleinschrank genügt, den man aber durch ein oder zwei Seitenschränke, die angehängt 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 Arbeit bequem sitzen kann. — Alles Küchengerät kann in den Schränken verstaut werden. Nichts Unnützes darf in der modernen Küche als Staubfänger herumstehen und hängen. Alles wird praktisch und hygienisch in den Schränken aufbewahrt. Zur Aufbewahrung von Säften, Brühen usw. dienen eingebaute zylinderförmige Behälter, die vorn durch Glasscheiben abgeschlossen sind, durch die man die vorhandenen Mengen bequem kontrollieren kann. Die Behälter lassen sich leicht herausnehmen. — Die Tischplatte besteht aus feuerfestem, im Dien gebrannter 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 saure 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 Gerichten. Will man ein gekochtes Kompott herstellen, so kühlt 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 langsam über die Beeren. Ganz ebenso verfährt man bei Himbeeren, Stachelbeeren, wenn man leicht ab, ebe man sie in den Zucker Sirup tut, dafür ist aber das Kochen 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 Erkalten 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 Döselstift 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, gibt eine Prise Salz dazu, mengt Dreiviertelpfund Mehl gut darunter, gibt jetzt den Döselstift hinein und verarbeitet den Teig, bis er glatt ist. Nun wird der Teig gleichmäßig auf ein gut gefettetes Backblech gestrichen und mit Heidelbeeren 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 Marmelade selber einzufachen. 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 ständigem Rühren so lange, bis eine Probe auf einem kalten Teller gellert. Darauf füllt man es in Marmeladegläser 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 gellert. 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 Backpulver hinzu. Nachdem man das Weinsäß gereinigt hat, gibt man die Mischung wieder hinein und läßt nach weiteren drei Wochen Kornbrandwein hinein, und ein Viertel füllt man wie man ursprünglich Saft verwendet hat, auf sechs Liter Saft zum Beispiel ein Liter Kornbrandwein. 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 Wirtschaftsverhältnissen bei 153 Haushaltungen durchgeführt. Da man auf diese Weise interessante Einblicke in die Verhältnisse 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 Haushaltungsbücher eintragen. 2400 Haushaltungen haben sich an dieser Erhebung beteiligt, ein Teil allerdings hat die Buchführung wieder eingestellt, so daß völlig umfaßt 2036 Wirtschaftsverhältnisse vorliegen. Im Grund dieses Materials hat nun das Statistische Amt interessante Berechnungen angefertigt. Da sind zunächst die 896 Arbeiterhäushaltungen, für die Wirtschaftsverhältnisse vorliegen. Im Durchschnitt betragen die Haushaltungen aus 4,2 Köpfen zusammen. Unter den Einnahmen steht das Arbeitseinkommen bei sämtlichen Haushaltungen weitaus an erster Stelle. Mit zunehmendem Familieneinkommen sinkt der Anteil des Arbeitseinkommens des Haushaltsvorsitzenden. Während es zum Beispiel in der untersten Einkommensstufe etwa 90 Prozent des Gesamteinkommens beträgt, macht 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, Waschen und Nähen. Die große Not wird hitzig an einem Beispiel klar, wenn man sieht, daß die Haushaltungen der untersten Einkommensstufe zugleich diejenigen sind, die über die Hälfte ihrer Einkünfte aus hier nicht eben auch der Prozent der Haushaltungen, in denen die Frau ein Verdienst bezieht. 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, Gessigeld oder Klein-

tierhaltung. 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 Verbrauchsausgaben 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 Durchschnitt betragen die Ausgaben für die Wohnungsmiete zwar absolut, gehen aber ebenfalls antelmäßig zurück.

Bei der Bereinigung der Haushaltungen werden die Ausgaben für die einzelnen Bedarfsgruppen in verschiedenem Ausmaß abgedrückt. 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 Ausgaben für die Ernährung des einzelnen werden durch die Ernährungsbedürfnisse weniger stark als der entbehrliche erweitert. Nach den vorliegenden Ergebnissen gehören zum notwendigen Bedarf Nahrungsmittel, Heizung und Beleuchtung, sowie die Bekleidung. Die Ausgaben erhöhen sich deshalb mit steigender Wohnhabenshöhe weniger stark, als das Gesamteinkommen pro Person. In der Rangordnung folgen jedoch, Bekleidung, Wäsche, dann erst Bildung und ferner Erholung, Einrichtung und Instandhaltung der Wohnung, Bergarbeiten und Geschenke und an letzter Stelle die Erparnisse. Werner Dibrich.

## Die Bedeutung der bestrahlten Milch

In der Gesellschaft für Kinderheilkunde wurde vor kurzem eingehend die Frage der Erhaltung mit bestrahlter Frischmilch 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 Frisch- und Trockenmilch genau wie die direkte Körperbestrahlung innerhalb von vier bis sechs Wochen kindliche Rachitis heilt. Bei der Bestrahlung der Milch erwies sich der ranzige Geschmack, der durch gleichzeitige Hitzeeinwirkung auftritt, als sehr störend. Man konstruierte deshalb Milchbestrahlungsapparate, in denen die Frischmilch in Kohlenstoffatmosphäre bestrahlt wurde. Dabei allerdings das einzelne Milchmolekül nur etwa eine Sekunde von einem ultravioletten Lichtstrahl durchdrungen wurde. Mit dieser bestrahlten Frischmilch hat man im Sommer 1928 und im darauffolgenden Winter in der Münchener Universitätsklinik Erprobungen über den Verlauf der Rachitis bei Kindern im Alter von 1 bis 2 Jahren angestellt. Die verlässliche Beurteilung fiel sehr ungünstig über den bestrahlten Frischmilch aus. Von den neun in der Klinik regelmäßig kontrollierten Rachitiskindern 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 Vergleichsergebnissen gleichwertige Rachitisheilung. Die dagegen im Winter behandelten zeigten nur in der Mehrzahl und auch hier nur einen kaum merkbaren Heilungsfortschritt. Die Untersuchungen ergaben, daß die bestrahlte Milch noch einen außerordentlich großen Prozentsatz von inaktivem Ergosterin enthält, woraus man sich die Minderrolle 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. Benschel angeschlossen, traten auch andere entgegengesetzte Ansichten hervor. Der Frankfurter Arzt Dr. Scheer, der sich seit zwei Jahren mit dem Problem der Milchbestrahlung beschäftigt, erklärte seltener, 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. Scheer war der Ansicht, daß es wohl vor allen Dingen an der Art der Milchbestrahlung liege. Man arbeite in Frankfurt mit Wechselstrom, während die Münchener Klinik noch Gleichstrom benutze. Das Frankfurter Hauptgesundheitsamt habe jedenfalls beschlossen, daß voll bestrahlte Milch auf ärztliche Verordnung zu Therapiezwecken, Milchmischungen, das ist bestrahlte und unbestrahlte Milch zur Hälfte, als Schutzmittel abgegeben wird. Gegenüber diesen Ausführungen wies Dr. von Pfundt darauf hin, daß Dr. Scholl, 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 Lebertrans 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, ihnen 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 Kote Grüge in Form von selber amüßig. Man kann diese Fruchtgrüge schon von Rohmaterial, untersten Stachelbeeren und später dann von allen Früchten bereiten, die der Sommer bringt. Ueberall in Norddeutschland ist diese Fruchtgrüge bekannt und beliebt, die Süddeutschen müssen sie erst richtig kennen lernen. Die Hausfrau ist, sie nicht allzu spät zu machen, sie muß eine gewisse Reifezeit bewahren, nur dann ist sie vollendet. Man gibt Vanillensaft dazu, es genügt aber auch, die Grüge nur mit etwas aromatischem Streuzucker zu befeuchten.

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

verrühren. Dieses Kartoffelmehl wird unter eifrigem Umrühren dem heißen Saft hinzugegeben. Man gibt die Speise noch heiß in eine Glasschale und läßt sie erkalten. Bei Südkirschen läßt man ausgeeinte Kirschen in dem Saft, das erhöht den Wohlgeschmack. Man kann auch Johannisbeeren- und Kirschsäfte oder Himbeersäfte mischen. 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 Monamint nehmen. Die Schale verziert man nach dem Erkalten mit Obstleer 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 kocht 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 Viertel Liter Wasser, rührt ihn in die kochende 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 Hammeleteteil oder 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 Speisesetts 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 Anfuhrzahlen 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 Ueberleben, daß in den Monaten ohne „K“ Fische nicht schmackhaft seien, schon längst wissenschaftlich und durch die Praxis kluger 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 Werte. Vor allem bedenke man, daß während der heißen Jahreszeit die am kostbarsten aufzubewahrende Zeit für die Hausfrau dem Fischereier außerordentlich gering ist. Weiter überlege man, daß wir die wertvollen Seefische aus deutschen Fängen herstellen könnten, diese Seefische billig im Preise sind und ein Mehrverbrauch entlastend auf 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 Fischereiergeschäft im Sommer, das ist es, woran sich die deutsche Küche nach englischer Muster gewöhnen sollte, schon einzeln und allein deshalb, weil die heißen Tage widerstandsfähiger und elastischer erkalten. Eine körperlich gut ausgebildete 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 Reif gibt in ihrem Buch „Die Sommerküche, Koch ohne Plage für heiße Tage“ (Frankfurter Verlagsanstalt, Stuttgart, Preis 1,50), 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 Schme von 4 Eiern, 1/2 Liter Kompott von 1/2 Pfd. Früchten. — 25 Minuten — Reis waschen und brühen, mit Milch, Zucker und Salz gar dünsten. Die aufgelöste Gelatine unterrühren, austreiben lassen und Schlagrahm unterheben. In eine ausgepolste Ringform füllen, nach Erkalten stürzen und den inneren Ring mit Kompott 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 gießen.