

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Volksfreund. 1901-1932 1931**

203 (3.9.1931) Die Welt der Frau

# Die Welt der Frau



## Trennung

Von Wills Froy

Du schweigst. Dein Bild war abgewandt.  
Dein Antlitz hob vor mir in eine ferne Ferne.  
Du warst mit einem Mal entrückt,  
vielleicht in eine Stadt in ganz entlegenen Land,  
in der dich ein Erlebnis ebendem beugte.

Da mühte ich; die Brücke ist entzwei;  
die sich von deinen Ufern zu den meinen schwang.  
Aus meinen Tiefen aber brach ein Schrei;  
der klang alles, alles aus Erzittern.  
Dein Bild in mir stürzte und lag zulezt zerbrochen unter  
Hoffnungstrümmern.

Es ward die Welt um mich gereinigt von Ungewittern.  
Die Häuser wankten und die Bäume fielen.  
Ich selber fiel, fiel in die Einamkeit  
— im Falten süßte ich noch einmal flüchtig deine Hand —  
und als nach meinem Fall ich aufsaß, fand  
sehr groß, sehr dunkel eine Wolke über mir:  
die auch in meine Seele lauter Leid.

## Der Tod im Einnachglas

Als man mit Hilfe des Mikroskops die Trichinen als die  
erzürlicher zahlreicher Fleischvergiftungen ent-  
deckte und daraufhin die amtliche Fleischprüfung einführte, hat  
man glaubte man, daß die Frage der Nahrungsmittelvergiftungen  
mit einem Schläge gelöst sei. Als aber trotzdem immer wieder  
schreckliche Massenvergiftungen auftraten, die gänzlich  
unverfänglich schienen, da trat bald eine Ernüchterung ein. Zwar  
wagten sich hier und da noch neue Erklärungsversuche hervor,  
so dachte man an chemische Vergiftungen durch die aus Kaffee,  
Sint und Mehl angefertigten Aufbewahrungsgläser oder man gab  
den Kochgeschirren aus Aluminium Schuld oder hielt auch die neu-  
entdeckten Milzbrandbazillen für den Sündenbock — aber schließlich  
stand man sein Nichtwissen ein und sprach ganz allgemein von  
„Fäulnisstoffen“ oder „Zerfallungsstoffen“, die wie  
Schlange lebensgefährliche Vergiftungen, eine Austunft, die, wie  
Dr. Benamer in „Kosmos“ in seiner ausgezeichneten Abhandlung  
über die wichtigeren Nahrungsmittelvergiftungen mit Recht be-  
zogen, dem Neuterischen Wort verzwölftel ähnelt, daß die Artut von  
der Pomerie herkommt. Sehr zu denken ab dabei der Umstand,  
daß es höchst kritisch ist, ab Fäulnisvorgänge an sich  
als Ursache von Vergiftungen hervorzuführen. Denn schon  
die alten Römer, die große Fleischmengen waren, bereiteten sich aus  
verfaulenden Ferkeln ein ihnen köstlich mundeles Gericht, in Si-  
zilien verzeihen die Eingeborenen heute noch ohne Schaden Fisch,  
Kammiter und Hage, deren Fleisch bereits in Fäulnis übergegan-  
gen ist, und was ist schließlich das, was wir mit „Soutou“ be-  
zeichnen anderes als eine leichte, eben beginnende Fäulnis des  
Fleisches?

Es muß also außer dem gewöhnlichen Fäulnisvorgang noch etwas  
anderes im Spiele sein, zumal reichlich faulendes Fleisch oft gar  
keine unangenehmen Erscheinungen hervorruft, anscheinend durch  
einwandfreies Dasein der Schwärmer, ja tödliche Folgen ver-  
ursachen kann.

Ehrliches Fischen führte nun dazu, eine Reihe Mikroben aus-  
findig zu machen, die als die häufigsten Erreger von Massen-  
vergiftungen in Frage kommen. Das sind neben den Trichinen  
und Milzbrandbazillen vornehmlich Typhus- und Para-  
typhuserreger; deren gefährlichste Typhus, der die So-  
phusbazillen, dessen besondere Tüde darin besteht, daß er  
die Nahrungsmittel nach Aussehen, Geruch, Geschmack, so gut  
wie die Nahrungsmittel, so daß die Menschen, die an dem gefürch-  
teten „Botulismus“ erkranken, zunächst gewöhnlich keine Ab-  
mahnung davon haben, wo die wahre Ursache ihrer Erkrankung zu  
suchen ist; der Erreger der so oft tödlich verlaufenden Vergiftungen  
ist an eine lauerstofffreie Umgebung gebunden und gedeiht daher  
aus schließlich auf toten, organischen Stoffen, jedoch  
durchaus nicht auf Fleisch- und Fleischprodukten, sondern auf  
Fisch- und Gemüselikoren und auf eingemachten Früchten. In  
alle diese Nahrungsmittel verleiht er sein gefährliches Gift ab und  
nimmt die besten Entwicklungsmöglichkeiten im  
lauerstoffarmen Innern der Konservierungsflasche ab, von  
Sauerstoff beriebenen Schichten solcher Nahrungsmittel völlig un-  
schädlich sein können, während im Innern das tödliche Gift ent-  
wickelt ist, das schon nach 12 bis 14 Stunden eine verheerende  
Wirkung auf die Fellen des Zentralnervensystems ausübt. Mattig-  
keit, Muskelschwäche, Erbrechen und Kopfschmerz, leiten das Krank-  
heitsbild ein, zu dem bald eigenartige Seh- und Sprachstörungen  
treten. Dann wird die Atmung oberflächlich und beschleunigt, der  
Puls langsam, Speichelfluß stellt sich ein und ein Schwinden der  
willkürlichen Bewegungen folgt. In der ersten oder zweiten  
Woche führt dieser qualvolle Zustand schließlich zur Atemlähmung  
oder einer Lungenentzündung, die das Leben ein Ende.

Da rund die Hälfte aller Botulismustöde tödlich verläuft, leucht  
es ohne weiteres ein, daß ohne den geringsten Zeit-  
verlust ärztliche Hilfe herbeizurufen ist, sobald auch nur  
der leiseste Verdacht auf eine derartige Vergiftung besteht. Rasche  
Entleerung von Magen und Darm durch Magenpülung, Brech-

## Das Wochenende und die Mutter

Von Margret Halm

Nein, wir machen keine Sommerreise mehr. Wir gehen jeden  
Samstag zum Wochenende fort; das tut denjenigen Dienst und  
kann bei weitem nicht so viel, wie eine regelmäßige Sommerreise,  
erlaubt so mancher Mann voll Stolz und Ueberzeugung an  
Stammlich seinen Freunden.

Niel beneidet der, der sich ein eigenes Wochenendhaus, wie  
man es auf den Ausstellungen sah, hat leisten können, und nun  
mit Kind und Regel am Samstag nachmittags hinaus auf seinen  
eigenen Grund und Boden zieht. Kann man sich idyllischer wün-  
schen? Welch Hochgefühl, vor jetzter eigenen Türe behaglich aus-  
zubreiten im langen Stuhl zu liegen und den blauen Rauch des heiß-  
geliebten Pfeifens oder der Zigarette nach den Wipfeln der Bäume  
zu sehen. Die Kinder lachen und springen umher und spielen  
nach Herzenslust und gemäß ihrer Jahre.

Nur eine ist, die nicht so ganz dabei auf ihre Rechnung kommt  
— die Mutter.

Schon am Tage zuvor hat sie doppelte Arbeit geleistet, um alle  
Vorbereitungen zu treffen, und kann sich bei der Abfahrt kaum noch  
auf den Beinen halten. Im Wochenendhaus angekommen, erwartet  
sie schon gleich erneute Tätigkeiten.

„Arbeit? — Barmherzig! Stell dich nicht an! Den Tisch ein biß-  
chen heranziehen und die Betten, das wirst du doch nicht als Ar-  
beit bezeichnen wollen?“ — So der Vater.

Stillschweigend öffnet die Mutter Fenster und Läden, entfernt  
den Staub, der sich im Laufe der Woche gebildet hat und ordnet  
alles und das. Den Tisch zu richten heißt nicht allein Messer und  
Gabel aufdecken, — in der Küche oder Kochporzellan stellt sie  
Brot auf auf ein Eiern und die Kinder Milch, vielleicht trinkt  
jemand gerne einen Tee, Abpülwasser fürs Geschirr; Gläser  
und Messer wollen wieder blank erlebten sein zum anderen Tag —  
daß sie zu tun.

und Abführmittel vermögen bisweilen noch einen Teil der Gift-  
stoffe vor der Aufnahme in den Körper zu entfernen.  
Besser aber als alle nachträglichen Behandlungsmaßnahmen ist  
Vorbeugen! Von größter praktischer Wichtigkeit ist es, zu  
wissen, daß das Botulismustoxin schon durch Wärmegrade von 70  
bis 80 Grad rasch zerstört wird. Richtiges Fleisch, gekoch-  
tes Fleisch, Gemüselikoren sollten daher nie  
rob genossen werden. Sattet solchen Lebensmitteln ein  
irgendwie ranziger oder butterfäulnisähnlicher Geruch an, der auf  
das Vorhandensein des furchtbaren Bazillus hinweist, so müssen  
solche Lebensmittel beiseite und nicht aus falscher Sparlichkeit  
doch noch verwertet werden, in der Hoffnung, „es ging noch wohl“.  
Auch gehören Konservendosen mit aufgetriebenem Boden oder  
Defekt in den Mittelteil, ebenso der Inhalt von Einnachgläsern,  
deren Dede löse ist, — denn in ihnen lauert der Tod!

Dr. Lina Herbera.

## Die Verwendung des Kaninchens in der Küche

Unendlich viele Hausfrauen rümpfen die Nase, wenn nur die  
Rede auf Kaninchen kommt. Und sie würden gar nicht daran  
denken, jemals ein Kaninchen zuzubereiten und auf ihren Tisch zu  
bringen. Warum eigentlich? Sie essen Huhn ohne jeden Wider-  
willen, das Kaninchen ist doch keineswegs unappetitlicher. Dieses  
Vorurteil müßte zu belegen sein, denn mit dem Kaninchen wäre  
eine eben so schmackhafte wie preiswerte und nahrhafte Speise für  
den Mittagstisch gemögen. Und zwar ist nicht nur von den wilden  
Kaninchen die Rede, die meist so klein sind, daß es der Haus-  
frau nicht lohnt, sie zuzubereiten, sondern von den zahmen, die  
— fest und dick — einen ansehnlichen Braten geben.

Frage man die Leute nach der Ursache ihres Widerwillens gegen  
Kaninchen, so wird meist die Antwort sein: sie sind so weichlich  
und süßlich. Frage man weiter, so zeigt es sich, daß diese Meinung  
ein überkommenes Vorurteil ist, denn die wenigsten haben jemals  
Kaninchen gegessen. Hätten sie es getan, so würden sie immer  
wieder mit besonderer Vorliebe dieses Gericht auf ihren Küchen-  
tisch setzen. Das feine, weiße Fleisch des Kaninchens ist das zarteste  
und appetitlichste, was man sich überhaupt denken kann.

Der etwas weichlich-süßliche Geschmack, der in mancher Zubereitungs-  
art dem Kaninchen anhaftet, braucht keine geschickte Köchin  
abzuschneiden. Nichts ist leichter, als diesen Geschmack zu entfernen.  
Nachdem man das Kaninchen enthäutet und gewaschen hat (ganz  
wie einen Hahn), legt man es die Nacht über in eine Mischung  
von Wasser und hellem Bier (eine Flasche Bier auf drei Pfund  
Wasser). Der bittere Geschmack des Bieres gibt dem Kaninchen-  
fleisch gerade das, was ihm fehlt: den herbhaften Geschmack, den  
die meisten Leute bevorzugen. Diese Behandlungsmethode ist leicht  
empfohlenen Vorschriften, wie das Fleisch in Salzwasser, Essig-  
wasser oder eine andere Mischung zu legen, bei weitem vorzu-  
ziehen.

Der dem Gebrauch taugt man das Fleisch mit kochendem Wasser  
ab und brät es nachher mäßig ab. Das so behandelte  
Kaninchen kann man nun auf die verschiedenste Weise zubereiten.  
Ist man es in der Bratpfanne, so muß man acht geben, daß es  
nicht zu trocken wird. Es ist daher — ebenfalls wie Huhn — sorg-  
fältig mit Speckstreifen zu bedecken. Sobald das Fett in der Brat-  
pfanne gebräunt ist, tut man das Kaninchen hinein. Am besten  
bedeckt man es oben noch mit Speckstreifen. Während des Bratens  
ist es fleisch mit dem Fett, in dem es brät, zu begießen. Als  
Bratzeit genügt je nach der Größe eine halbe bis dreiviertel Stunde.  
Das Gericht ist also schnell fertigzustellen, wenn die Vorbereitungen  
bereits getroffen wurden. In der Tomatenzeit kann man einige  
beiseiten getroffen wurden. In der Tomatenzeit kann man einige  
beiseiten getroffen wurden. In der Tomatenzeit kann man einige  
beiseiten getroffen wurden.

Auch ein Kaninchenragout ist vorzüglich. Zu diesem Zweck kocht  
man das Kaninchen etwa eine halbe Stunde lang. Die Suppe wird  
zur Herstellung der Sauce verwendet. Empfehlenswert ist die sol-  
ländische Sauce, doch kann man auch eine würzige Tomatensauce  
wählen. Das Kaninchen wird zerlegt und mit der dicklichen Sauce  
übergeben im Reissand zu kochen. Zur Verfeinerung des  
Gerichts kann man Fleischschinken hinzutun.

Reife des gebratenen Kaninchens lassen sich vorteilhaft zu einem  
Kaninchenpudding verwenden. Man bestreicht eine Form  
gut mit Fett aus und belegt den Boden mit einer dicken Schicht  
Kartoffelwürfel, dem man zwei Eier zugefügt hat. Auf diese Schicht  
werden die Bratenstücke gelegt und mit der dicklichen Bratensauce  
übergeben, der man ein wenig Madeira hinzugefügt hat. Auch  
etwas Pfeffer erhöht den würzigen Geschmack. Man muß nur  
achten, daß die Sauce nicht zu dünn ist. Obenauf kommt wieder  
eine Schicht Kartoffelwürfel. Das Gericht wird in den Ofen gestellt  
und ist fertig, sobald das Kartoffelwürfel eine bräune, hellgelbe  
Kruste bekommen hat.

Aberbeispiel von getrockneten Kaninchen pariert man mit geöl-  
tem Ei und Semmelbröseln und brät sie in Fett goldbraun. Eine  
Champagnesauce ist dazu besonders schmackhaft.

Eine andere Verwendung von Kaninchenfleisch ist, das Fleisch  
durch die Hackmaschine gehen zu lassen und es dann mit Gemmel-

mehl, Ei, Pfeffer, Salz zu mischen und als Bouletten zu braten.  
Als Beilage zu jederlei Gemüse ganz vorzüglich.

Das man ein Kaninchen, wenn man es als Braten zubereitet,  
auch mit einer Fleischsauce füllen kann, um das Gericht etwas  
länger zu strecken, wird sich jede erfahrene Hausfrau selber sagen.

## Haushirtschaftliches

Erprobte Rezepte

**Kräftige Eiermullsuppe.** (Für zwei Personen.) Man streut einen  
Würfel Maggi Fleischbrühe in knapp dreiviertel Liter Wasser,  
ohne Salz oder Fleischbrühe hinzuzunehmen. Nach dem Aufwallen  
läßt man 5-10 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Maggi Suppe  
hilft man Zeit, Geld und Arbeit sparen, denn sie sind gebrauchsfähig  
und enthalten die natürlichen Bestandteile hausgemachter  
Suppen. Sie zeichnen sich durch Ausgiebigkeit und Wohlgeschmack  
aus, und, was besonders erfreulich ist, Maggi Suppen kosten jetzt  
nur noch 10 Pfa. der Würfel. Es gibt 30 verschiedene Sorten.

**Kal mit Kräuterfische (gen. Kal grün).** 6 Personen. Zubereitungs-  
zeit eine Stunde. 2 Kilo dicke Kalle werden gut gereinigt, abge-  
waschen, in handbreite Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben und  
eine Stunde zurückgestellt. Dann legt man sie gut abgspült mit  
schwacher Fleischbrühe — aus Maggi Fleischbrühwürfeln her-  
gestellt — bedeckt aufs Feuer, kocht etwas Pfeffer, einige Zwiebel-  
scheiben und einige Stengel Estragon hinzu; wenn die Kalstücke  
gar sind, hebt man sie heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb,  
rührt circa 25 Gramm Butter mit 1 bis zwei Eßlöffel Mehl an,  
kocht in der Brühe glatt, gibt noch etwas feingehackte Petersilie  
und Kalkröster hinzu, läßt die Fischstücke in der Soße erwärmen  
und gibt sie mit heißen Salsstartoffeln an Tisch.

**Moderne Eiergerichte.** 4 Personen, 20 Minuten. Zutaten:  
500 Gramm Spinat, 1 Bund Schnittlauch, 1 kleine Schalotte, 1 Eß-  
löffel Zitronensaft, 1 Messerspitze geriebenen Ingwer und eben-  
soviel Muskatnuss, ein halber Teelöffel Salz, 15 Tropfen Maggi-  
Würze, 50 Gramm Butter, 8 Eier. — Zubereitung: Spinat und  
Schnittlauch werden roh gehackt, mit den übrigen Zutaten recht  
pikant abgeschmeckt und nachdem alles gut durchgekaut ist, auf eine  
flache Platte gegeben. Mit der Butter fließt man in befeuchteter  
Weise Eipfeileger her, die man auf die kalte Gemüsemasse ordnet  
und sofort serviert.

Zur Entlastung der Hausfrau

Gr. Zu den zeitraubendsten und anstrengendsten Arbeiten in  
der jetzigen Jahreszeit gehört ohne Zweifel das Einkochen und  
Eindünsten von Gemüsen und Früchten. Tausende von Hausfrauen  
sehen jetzt in diesen Sommermonaten, auch an den weniger schönen,  
am Herde, um im Schweiß ihres Angesichts die notwendigen Winter-  
vorräte herzustellen.

Was ist denn nun der Grund, daß viele Hausfrauen immer  
noch am Althergebrachten kleben; es liegt doch eigentlich keine Ur-  
sache hierzu vor. In erster Linie die Befürchtung, die fabrikmäßig  
hergestellten Konserven wären nicht von der gleich vorzüglichen  
Güte, nicht mit der Liebe und Sorgfalt hergestellt, wie das selbst  
Eingemachte. Zugerechnet, daß nicht alles, was angeboten wird, den  
bedürftigsten Anforderungen entspricht. Die „Liebe“ fehlt der  
fabrikmässigen Herstellung ebenfalls. Aber die Hausfrau braucht auch nicht  
perfekt und unbedenken alles kaufen, was ihr angeboten wird. Es  
gibt heute aber im Nahrungsmittelgewerbe eine ganze Anzahl Be-  
triebe, die ganz hervorragend eingerichtet sind und in jeder Hin-  
sicht vollwertige, erstklassige Lebensmittel liefern. Gerade unsere  
heimische Industrie leistet auf ihrem Gebiet Vortreffliches und die  
Hausfrau kann den von ihr gelieferten Fruchtstücken und Konser-  
ven volles Vertrauen entgegenbringen.

Anders liegt natürlich der Fall für Gartenbesitzer mit reichem  
Obsttrakt, also das Obst nicht kaufen muß. Da ist die Herstellung  
von Dauerwaren aller Art selbstverständlich.

Wer das Obst kaufen muß, fährt nicht schlecht, wenn er, statt  
seiner Dauerwaren und Wintervorräte selbst herzustellen, diese  
kauft. Die Hausfrau spart dabei in vieler Hinsicht; sie hat  
keine Verluste durch verdorbene Früchte oder Gemüse, sie braucht  
auch nicht große Beträge auf einmal in Früchte und Gemüse und  
für Zucker hineinstecken. Und schließlich spart sie sehr viel Mühe  
und Zeit. Und Hausfrauenszeit ist doch wahrlich nicht weniger kost-  
bar als anderer Leute Zeit. Der Verzicht auf das Selbsteinkochen  
wird ihr dadurch zu einer wirklichen Hilfe und einer hülfreichen  
Entlastung, und manche Stunde kann sie sich dadurch mehr ihren  
Kindern, ihrer Familie und ihrer Gesundheit widmen.

## Literatur

Wie an dieser Stelle besprochenen und angelegentlichsten Bücher und Zeit-  
schriften können von unserer Verlagsbuchhandlung bezogen werden.

„Eheheftung“. (Ein Heft für Nichtjuristen) Verleger: Nechtanwältin  
Friedrich und Dr. Friedebert Verlag: Wilhelm Roth, Stuttgart. Das vor-  
liegende Heft in geschmackvoller, einfacher Ausstattung bringt in knapper  
und klarer Form eine Darstellung des gesamten Ehevertragsverhältnisses.  
Sämtliche mit der Eheheftung in Zusammenhang stehende Fragen wie  
die Scheidung, die Frage des Unterhalts, der Abordnung der Kinder,  
die Scheidungsfrage, die Frage des Unterhalts, der Abordnung der Kinder  
u. s. w. werden in anschaulicher Weise mitgeteilt. Ein Hauptvorteil des  
Heftes ist die einfache und klare Sprache, die sich von allen schwerer-  
ständlichen Fachausdrücken und juristischen Begriffen fernhält. Das Heft  
ist für jeden, auch den Nichtjuristen, leicht verständlich und geeignet, ihm  
einen klaren Überblick über die behandelten Fragen zu geben. Der  
billige Preis von 0.90 RM. dürfte zur Verbreitung des Heftes beitragen.

Räumt eifrig alles ab und deckt mit einer frischen Decke, macht  
etwas heißes Wasser, um Tante Lauras Kleid zu retten. Obgleich  
der Frieden in der Decke ziemlich hoffnungslos, versucht sie doch, so  
gut sie kann und weicht die Decke ein, steckt gleich das Reisbüchel  
ein, denn so im nassen Zustand kann die Decke weder am  
Abend hier verstaubt, noch mit heimgenommen werden.

Reicht's mit der Zeit, so bleiben selbstverständlich alle auch noch  
am Abendessen da. Wieder ist der Tisch zu richten und stierlich alles  
zu bereiten. Nehmal sprang die Mutter beim Essen aus, um alle  
gastlich zu bedienen.

Und kaum ist der letzte Bissen verschluckt, dann heißt es in  
Windeseile einzupacken, um noch die letzte Fahrgelegenheit nach  
Hause zu erreichen. Die Gäste, die mit Fahrrädern, Wagen, Motor-  
rädern oder Autos gekommen waren, haben sich, Köffel aus dem  
Mund“ davongemacht, um vor Einbruch der Dunkelheit heimzu-  
kommen. Was kümmert sie es groß, wer ihre Teller wieder reinigt?  
„Das du auch immer bis zum letzten Augenblick zu framen hast!“  
brummt der Vater. „Wir werden sicher den letzten Zug ver-  
räumen!“

Und in flüchtiger Hast wird noch das Letzte in Ordnung ge-  
bracht — sind alle läden abgedeckt? Gasbrenner und Wasser abge-  
dreht? Die Türen verriegelt, die Gartenmauer alle bereingeholt?  
Bahrhaktia — dort brühen auf der Wiege liegt noch ein Kissen.  
Schnell, heine, lauf und hol es noch herein . . .

Nun rächt den Hut auf den Kopf gestülpt — keine Zeit auch nur  
für einen Blick noch in den Spiegel und völlig atemlos kauft die  
Gute den Vorausgeeilten nach . . .

Lotmüde sinkt sie in die Kissen.

„War das ein schöner Tag!“ redt sich der Vater.

„Herzlich — famos!“ jauchzen die Kinder.

Die Brust geschwellt voll Stolz und in wohligerem Behagen der  
genossenen Erholung meinen sie, es gäbe doch nichts Schöneres, als  
so ein eigenes Sommerhaus.

„Nein, wir brauchen keine Sommerreise mehr! Wir gehen jeden  
Samstag zum Wochenende fort . . .“

Arme Mutter — und du?