

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Milch im Haushalt

Lehren der Milchfachausstellung - Im Kampf gegen die Krankheitserreger in der Kuhmilch - Die neue Milchfachkontrolle der Polizei - Und die Mütter!

Die Milchfachausstellung, die in der neubauten Fleisch-Engrosküche am Schloßplatz vorangetrieben ist, lenkt die Aufmerksamkeit der Bevölkerung auf die hohe Bedeutung der Kuhmilch als eines besonders wertvollen Nahrungsmittels für Jung und Alt.

In den Notjahren des letzten Jahrzehnts hatte man es sich abgewöhnt, der Milch einen wesentlichen Stellen im Haushalt einzunehmen, den sie vor dem Kriege innehatte. Und die Quantität der Milch, die in Berlin feilgehalten wurde, konnte hierfür auch kein Ersatz sein. Späher war es getrotzt auch heute noch ist die Großberliner Kuhmilch von keiner übermäßigen Güte. Das weiß jeder, der einmal Gelegenheit hat, Milchgäuer oder Schweizer Milch zu trinken. Und der Anblick, den die Milchflaschen in Amerika bieten, ist bei uns vollständig unbekannt: dort liegt die Schale zu einem guten Fünftel der ganzen Menge festhaft auf der übrigen Milch. Umgekehrt ist auch unsere Großberliner Milch heute wieder ein Rahmstück, das mit seinem Gehalt an den zum Leben wichtigsten Stoffen, den Vitaminen, die meisten unserer anderen Nahrungsmittel übertrifft. Man wird also hoffen dürfen, daß die „Milch“ einen härteren Milchsonium Berlin ansetzen wird.

In der letzten Jahren hat man nun erkannt, wie ungeheuer wichtig eine streng durchgeführte Hygiene bei der Gewinnung und Behandlung der Kuhmilch ist. Die Statistik hat festgestellt, daß nahezu die Hälfte aller Fälle von Darmbräunungs- und von Salzdürrerkrankungen auf die Zuberkeimzahl der Kuhmilch zurückzuführen ist, daß ferner Magen- und Darmkrankheiten und Entzündungen der Nasen- und Rachenhöhlen häufig durch Kuhmilch verbreitet werden, nachdem diese Milch durch frisches Milchpersonal verkauft worden war. Unablässig ist man feiner bemüht gewesen, eine lückenlose Milchhygiene durchzuführen. Keptische Maschinen befragen die Melkarbeit, so daß die bakterienzerstörende Hand des Melkers nicht mehr mit dem Futter oder gar unmittelbar mit der austretenden Milch in Berührung kommt. Apparate zur Abtötung der Reime und hygienisch vorbildliche Transportmittel sollen eine einwandfreie Behandlung der Milch bis zu dem Zeitpunkt garantieren, da sie in die Hände des Käufers übergeht. Erst vor ganz kurzer Zeit ist in Berlin auf dem Gebiet der Milchhygiene ein weiterer großer Fortschritt erzielt worden. Auf Grund der Vereinbarungen zwischen dem Polizeipräsidenten und dem „Deutschen Milch-Verkehrsverband“ werden seit November des vorigen Jahres die sämtlichen in Berlin vorhandenen Milchfässer - etwa achtzehntausend - durch sachverständige Polizeilieferanten auf ihren Gebrauchszustand untersucht. In bestimmten Fällen tritt hierzu eine bakteriologische Untersuchung des Melkers. Wir haben jetzt neben der Milchfachausstellung eine Milchfachschau. Wenn die unterschiede sich den Anforderungen nicht entspricht,

die von gesundheitsmäßigem Standpunkt an sie gestellt werden muß, dann wird sie für gebrauchsuntauglich erklärt.

Au der Zier des Privat-Haushalts aber hören alle ärztlichen und amtlichen Kontrollmöglichkeiten auf. Hier geht die Verantwortung für die einwandfreie Behandlung der Milch auf die Hausfrau über. Und wenn sie Mutter von Säuglingen ist, trägt die Verantwortung besonders schwer. Aufzubereiten kann Branntwein und Tod für das Kleinkind bedeuten. Das „Mutter-Küchen-Wörterbuch“ in Westend sucht in einer Abteilung der Milchfachausstellung die Mütter durch Wort und Bild von der Notwendigkeit eines sorgfältigen Umgangs mit der Milch und einer richtigen Wahl der Flaschen, Schmelzer, Reinigungsapparate und zu überlegen. Wer alles soll Kindererwerb unbedingt sofort nach dem Einkauf in einem lauberen Topf unter Umständen dreimal aufgekocht werden. Dann gibt es, die Milch möglichst rasch abzufüllen. Man stellt den Topf in kaltes Wasser, das oft erneuert wird, am besten vorzüglich in fließendes Leitungswasser. Die Mutter muß sich immer vor Augen halten, daß nur ein erdichter Grab von Säuglinge die Milch vor Zerklebung schützt. Sehr gut ist es, die Milch sofort nach dem Einkauf auf die sämtlichen Tagesflaschen (flüssig oder fest) zu verteilen, die verwendeten Zufüllöffnungen zu reinigen und den Verschluss aufzulegen. Niemals darf die Milch oder die mit der Zufüllöffnung versehenen Milch aber Nacht heißen bleiben. Hierbei einen Rest fertigt, als die Gesundheit des Kindes gefährdet. Ein Grab jeder, der keine immer noch häufig gemacht wird, ist es, wenn die Mutter ein wenig von der Milch durch den Aufschöpfen abnimmt, um die Temperatur zu prüfen. Das sollte wegen der hohen Gefahr einer Bakterienübertragung unter allen Umständen unterbleiben. Man kontrolliert den Füllgrad und Geschmack der Milch am besten, indem man ein paar Tropfen auf den Handrücken gießt und sofort leckt. Alle diese Dinge, deren Beachtung auf einer Ausstellung nur angedeutet werden kann, gibt eine vorläufige kleine Schrift „Kunststift, die wir dringend empfehlen. Sie heißt „Säuglings-Pflegebuch“, ist von der Oberärztin Antonie Zerwer verfaßt (Berlin 1922, Verlag Julius Springer) und kostet 45 Pfennige. Wegen der verlässlichen Angabe aller Angaben, aber immer noch erforderlich hoher Grad der Säuglingspflege können Ärzte, Nahrungsmittelinspektoren, Schulen und Anstalten nicht allein kämpfen. Die Hausfrauen und Mütter müssen helfen und dürfen sich von den Erkenntnissen der Wissenschaft nicht mit einem Aufschlagen abwenden, weil es früher „auch ohne solche neuartigen Hilfsmittel“ ging. Es ist früher eben nicht gegeben, was sich nur die Statistik der Säuglingssterblichkeit an.

Wenn die Milchfachausstellung zu ihrem Teil dazu beiträgt, eine häusliche Hygiene in der Milchbehandlung anzulegen und zu stärken, dann wird dies nicht ihr geringstes Verdienst sein.
L. Zielersch

nicht allein ist, die Tier und Pflanze aus der Vegetationskrise erweckt.

Die gepörrte Hausgehülfe.

Nach dem Erschlag des preussischen Ministeriums, betreffend die Prüfung von Hausgepörrern haben eine ganze Anzahl von Verbänden Bestimmungen getroffen, wie die Ausbildung vor sich gehen soll. Demnach ist nicht jede Hausfrau berechtigt, einen Gehülfe anzustellen. Die Personalauswahl ihrer Familie darf jedenfalls fünf nicht übersteigen, auch muß der Gehülfe ein ordentlich geleiteter sein. Die Gehülfe betragt zwei Jahre, nach einer vierwöchentlichen Probezeit. Das Gehülfe muß in Hausarbeiten, Kochen, Waschen, Putzen, Ausbessern und einfacher Rechnungsführung ausgebildet werden. Nach beendeter Gehülfezeit muß sie sich einer Prüfung unterziehen und darf sich dann gepörrte Hausgehülfe nennen.

Ein Baum, der nach unten wächst!

In den Tropen und in den nördlichen Breiten wächst eine faszinierende Pflanze, welche nur Wälder an die Wasseroberfläche sendet. Wegen ihres süßen Geruchs heißt sie „Einkornbaum“. Die Wälder entstehen im Sommer, mindestens schon im Januar im Dezember. Dann folgen die großen Blätter, die sich am Boden wie ein Teppich ausbreiten. Von dem Stamm wächst man bisher nicht viel, sondern nicht, wie es kommt, daß er nicht nach oben wächst. Ein amerikanischer Forscher ist nun hinter das Geheimnis gekommen. Alljährlich werden neue Wurzeln, wie bei anderen Bäumen auch, gebildet; aber keine Einbaumen vertragen diese Wurzeln sich dem Wachstum und ziehen den Stamm, entsprechend dem Jahreswachstum, in die Tiefe! Es hat lange gedauert, bis dies erkannt ist, denn die Wissenschaft nimmt an, daß einzelne der noch lebenden Einfinkornbäume zu Zeiten des Kolonialismus jung gewesen sein müssen.

Wichtigste Zeichen an braunen Wildleberfischen kann man -

da es sich um Wildleber handelt, nie mit brauner Schokolade färben. Eine leichte Lösung von übermanganfarbem Kalium auf die verarbeiteten Stellen geben, macht den Schaden wieder gut. Das zu nicht violett erscheinende Kali wird beim Trocknen braun. Im übrigen behandelt man die Schale vorzüglich mit den überall zu habenden Seifebalken.

Fort mit den Scherben!

In den Mülltassen

In unserem Vorkriegsalltag steht neben den Tassen, Tellern und Kannen wohl ein oder das andere Glas, das in einer unglücklichen Stunde zu Scherben kam, ein hentesches oder ein Schmähglas vor, wenn nicht gar noch mehr in Scherben brach.

Nach auf der Kommode oder in der Vitrine befinden sich niedliche Tassen, wo hier ein Scherben, dort ein Zylinder, oft sogar der Kopf fehlt. Aber weiß ein gar so hübsches Glas ist, und aus irgendeinem Grunde besonders lieb, mögen wir es nicht so ohne weiteres aus der Reichhaltigkeit werfen, sondern sammeln die Scherben sorgfältig und fitteln sie wieder zusammen, um dem freilich unbrauchbar gewordenen, aber doch sehr wenig feine aussehenden Gegenstand ein Plätzchen in irgendeiner Ecke zu gönnen, wo er dastehen und unbedacht feiner sein Leben fristet. Bis - ja bis irgendein Unfall, ein Unzug oder etwas Neugieriges, gründliche Revision unseres Eigentums sich bringt, und der wertlos gewordene Scherben, von dem wir uns damals nicht trennen konnten, wieder in unsere Hände fällt. Und nun mancher die Scherben doch in den Mülltassen. Oder wird ihm wirklich die eine oder andere Hausfrau doch noch weiter aufgeben und ihre Scherben lebendig mit Scherben beladen? Es sind gerade nicht die Glücklichen von uns, weil, weil glücklicher sind jene, die so sagen: „Was in Scherben ging - ist da in! Raum für Neues und Schöneres!“ Glücklich sind sie und flüger und bringen es weiter im Leben als die anderen, die ihr Herz hängen an Freuden und Hoffnungen, an Ertrittenen vergangener Glücklichkeiten, die im Lauf der rühmlichen Jahre ihnen in Scherben gingen!

Drum fort mit dem, was wertlos geworden ist, fort mit dem, was in Scherben liegt! Nur bei dem, was Raum ist für neuen Besitz, für neues Glück, nur bei dem feiert das neue Glück ein.

Gisere Celen freicht man selbst

(wenn sie kalt ist) mit Spiritusalkohol. Sie werden glänzend schwarz und halten die Farbe.



In den letzten Wochen war ich etwas krank in Anspruch genommen, wenn auch nur durch Kleinigkeiten, aber doch immerhin so, daß ich den Abendkläre unter die Dichter gegangen ist. Ich hätte doch meinen Mitbestimmten (Willy), der der Gehältertheit dringen verdrängt, in die Kläre verwiesen und sie ihm als eine „relativ vernünftige Frau“ gepriesen. Dieses honorabile Zeugnis hat die Kandidatin zu einem ausgedehnten Poem begeistert, und sie hat die erste Strafe immer noch mal ans Ende, weil er da doch eine mehr bezahlt kriegt! Aber das nebenbei! Kläre Ballade heißt also:

„Du schiffst allein auf weiter Flur,
Denn Du allein behauptest nur,
Daß ich vernünftig ganz und gar!
Bei uns, da heißt's: noch manches Jahr
Das würde drüber wohl vergehn,
Bis man vernünftig mich würd' sehn.
Zu fei nur heiß für dünne Seiden;
Sei eingestuft nur heiß auf Seiden,
Und habe Schürzen nur im Sinn,
Vernunft sei nicht 'ne Spur im Hint!
So war es mir 'ne Herzensfreude,
Daß Du mir schriftlich gabst heute:
Daß relativ vernünftig ich
Der Gorgon, deshalb gräßlich ich.
Und dankt Dir mit Zerknirschung,
Du gibst mir mein Selbstbewußtsein zurück!
Gehalte mir, daß ich bereit
Ein Hochachtungseffen - als Gegenfreude!“
Und nun das „Hochachtungseffen“, zu dem Ihr freundlich geladen seid:

Nierenuppe

Am besten Kalbsribe wird mit Suppengrün etwa 1 Stunde weidgedocht. Dann wird Mehl in heißer Butter schon gebräut, die Brühe langsam ausgegossen und die in Scherben geschnittene Niere eingelegt, die Suppe wird mit Eigelb abgerührt.

Gebadene Lauben

Lauben werden nach Belieben geteilt, in Ei und geriebener Semmel paniert und in Backfett gebacken. Dazu Menthentropfen.

Besteat mit Hindernissen

Man füllt mittelgroße Zwiebeln mit Rindfleisch und belegt den Rand einer Schüssel. Zitronensaft, das man sehr schnell braun gebraten, damit der Saft nicht herausstritt, und mit einem Spitzel gelöst ist, froumen in die Mitte. Man

pußt nun das Ganze zierlich mit Brotkrumen und Pfefferkörnern.

Keks-Pudding

1 Eier-Milch wird mit 1/2 Pfund Keks, etwas Salz und Zucker zu einem Pudding gebackt, abgekühlt, 4 Eigelb und der Schme von 4 Eiweiß dazu gegeben. Zu eine Form schütten, kalt fützen, mit Fruchtsoße reichen.

Schweinebraten mit Weißbiersoße

Ein schönes Stück Ramm oder Reule wird geklopft, gefalzen und in Fett ringumher braun gebraten und mit kalter Weißbiersoße angefüllt und die Soße zuletzt mit Mehl sämig gemacht.

Gestorene Eibenerst

Jeht gibt es viel und billige gestorene Säure, auch geteilt, zu kaufen. Man nehme zwei Eibenerst, lege zwischen sie gewaschene Backstaumen und geteilte Kapsel, nähe die Hälften zusammen, setze sie mit etwas Wasser in der heißen Braten und brate sie schön braun. In die Soße tue man etwas Majoran, gieße so viel Wasser zu, wie nötig ist, und rühre dann mit Mehl ab.

Nierenpaste

Nieren- oder Schweinefleisch, 1/2 Pfund genügt für 3 bis 4 Personen, werden gewogen oder durch die Fleischmaschine gehackt, mit Ei, Salz, Pfeffer und gehackter Zwiebel vermischt, auf weisse Brotkrumen oder in Scherben geschnittene Scherpen gefüllt und in einer Bratpfanne in Butter oder Fett bräunlich gebraten. Als Beilage Blumenkohl oder auch Spinat zu reichen, fönnet sehr gut.

Haderebraten

1/2 Pfund schönes Rindfleisch, 1/2 Pfund Rindfleisch und 1/2 Pfund fettes Schweinefleisch, hakt man recht fein, 1 bis 2 gewaschene Eimeln, auch etwas geriebene Semmel, 1 Ei, Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnuss, gehackte Cardelle oder Dering. Die Masse spießt man mit Speck und brät sie braun.

Gute kann ich mich nicht so breit machen mit meiner Kocherei, weil sonst unsere Zeit mit ihrer Wichtigkeit nicht genug Platz hat. Deshalb nehmt vorlieb und laßt Euch einen guten Sonntag wünschen von Guron

Guron Zola 11

Fühlen Tiere und Pflanzen des Frühlings?

Erfahrungen eines alten Naturfreundes

In diesen Jahre hatten wir bis jetzt keinen eigentlichen Winter, und doch hatten es die Pflanzen gar nicht so eilig mit erneuertem Treiben und Wähen. Wohl regt es sich allerorten an Baum und Strauch, im Boden und an der Erdoberfläche; aber nur langsam, fast widerwillig kommt alles so langsam voran. Nach allem Volksglauben, der auf vieljahrerfährliche Naturbeobachtung beruht, und deren Ergebnisse sich vom Uralt auf den Entel vererbt haben, wissen die Tiere und Pflanzen ganz genau, wenn es Zeit ist, den Winter schlaf zu beenden. Tier und Pflanze weiß, ob noch Fröste zu befürchten sind, denn auch jetzt zeigen die Knospen noch ein Schwellen ihrer Wände, aber sie öffnen sich noch nicht, sie warten noch - und der Witterungsumschwung im März hat ihnen recht gegeben. Die Gelehrten betreiben diesen Punkt. Wenn dies richtig wäre, dann ist es höchst sonderbar, daß wir im Januar bei 12 bis 15 Grad Wärme nicht die Fröste im Gemeinwallen losgerieten hätten und daß im Gegenteil langjährige Erfahrungen bestigen Pflanzen, Tiere und sogar wir Menschen - trotz aller Abstumpfung dieses Empfindungsvermögens - außer der Fähigkeit der Wärmeempfindung, auch noch ein davon unabhängiges Gefühl für den Wechsel der Jahreszeiten, jeder Mensch kennt die eigenartige Empfindung, die die Blumen zu sagen: „Es weht Frühling!“ und doch könnte wohl niemand genau angeben, was eigentlich das Charakteristische des Frühlingwindes oder der Herbstluft ist. Der Frühlingwind kann dabei auch recht empfindlich kalt sein. Wir wittern Schneefall, wo ihnen das Gewitter voraus - aber unerwartlich bleibt uns die Ursache dieser Empfindungen.

Wir können annehmen, daß die Winde der verschiedenen Jahreszeiten keine Geräusche haben, wie den von ausgepflügten Erdboden mit herbem Schneeflocken, oder den Geschwuregeruch verwehten und verwesenden Laubes, von flüchtigen Geiern, blühenden Blumen, von erwachenden Laub. Es gibt nicht nur Menschen, sondern auch Tiere und Pflanzen, die für die Schwankungen der Temperatur außerordentlich empfindlich sind. Der Embryo im Ei des Maulwurfs spinners bleibt lebendig, bis Regenwasser, so lange die Temperatur seiner Umgebung nicht über 20 Grad Celsius steigt. Geht die Temperatur unter 20 Grad, so beginnt er, sich zu entwickeln, und wenn das Thermometer 25 Grad über Null zeigt, so schlüpft er aus dem Ei. Die Maulwurfsweibchen lassen sich in den Röhrenräumen in ihrer Entwicklung beliebig lange zurückhalten, beginnen aber zu treiben, sobald man ihnen die nötige Wärme zuführt. Es ist im bekannt, daß die Samen bei verschiedenen Baumgattungen aufkeimen, und zwar bei Temperaturen, die in diesem Winter bei uns tatsächlich geherrscht haben, und doch verharren die Pflanzen und Samen dauernd in ihrer Winterruhe. Wohl sah man viel Regenwämer auf der Oberfläche des Erdbodens, wohl bemerkte man, daß der Maulwurf in langen Gängen dicht unter der Erdoberfläche seinen Raubgängen nachging, aber diese Gänge sind von der Temperatur, die in diesem Winter bei uns tatsächlich geherrscht haben, und doch verharren die Pflanzen und Samen dauernd in ihrer Winterruhe. Wohl sah man viel Regenwämer auf der Oberfläche des Erdbodens, wohl bemerkte man, daß der Maulwurf in langen Gängen dicht unter der Erdoberfläche seinen Raubgängen nachging, aber diese Gänge sind von der Temperatur, die in diesem Winter bei uns tatsächlich geherrscht haben, und doch verharren die Pflanzen und Samen dauernd in ihrer Winterruhe.

