

Für unsere Frauen.

Praktische Winke.

Wir lesen in der „W. N. Rundsch.“ über verschiedenes
Wissenswertes:

(Zuckerersparnis beim Einkochen von Früchten.) Wenn man Früchte mit einem Zusatz von kauftischer Ammoniaklösung einkocht, so läßt sich ziemlich viel Zucker ersparen und die Früchte bekommen dadurch einen eigenartig guten Geschmack. Marillen- oder Aprikosenmarmelade wird z. B. auf folgende Art bereitet: Reife, weiche und süße Früchte werden gewaschen, halbiert und die Kerne entfernt. In eine Porzellan- oder Steingutschüssel legt man nun eine Anzahl Marillen, streut Zucker darauf, legt wieder Marillen und so fort, bis man 1 Kilogramm Früchte und 0,5 Kilogramm feingestohlenen Zucker verbraucht hat. Dann deckt man die Schüssel zu und stellt sie drei Tage lang in eine kühle Speisekammer oder in einen ebensolchen Keller. Nach dieser Zeit sind die Marillen schon ganz weich und man bringt sie in einer Kasserolle zum Kochen. Sind sie breitartig verkocht, so gießt man tropfenweise, unter beständigem Rühren, Ammoniak dazu, bis sie die Farbe etwas verändern, läßt sie abermals einige Minuten kochen und kostet. Sollten die Früchte noch zu sauer sein, so gießt man noch einige Tropfen Ammoniak dazu und läßt sie dann fertig einkochen. Der heiße Geschmack des Ammoniaks verliert sich vollkommen. Vorgewärmte Gläser

werden dann heiß gefüllt, kommen in eine heiße Röhre — geheizt darf aber nicht mehr werden — bis sich oben eine zähe Haut bildet. Vor dem Zubinden der Gläser legt man auf die Marmelade ein in Alkohol getränktes Papier. Annaliese B.

(Kartoffelkäse.) In einem Haushalt, wo es viele Kinder und allezeit hungrige Magen gibt, ist der Kartoffelkäse von ganz besonderem Wert, weil er erstens wirklich gut ist, und zweitens sehr billig hergestellt werden kann. 5 Kilogramm weiche, mehligke Erdäpfel werden gekocht (am besten im Dampf), geschält und durchpassiert oder sehr fein gestampft; ersteres ist besser. Dazu mischt man 1 Kilogramm saure Milch, Salz und Kümmel. Die saure Milch muß gut gestoßt und darf nicht wässrig und dünn sein. Diese gut gemischte Masse läßt man im Sommer 2, im Winter 4 Tage lang gut zugedeckt im Keller stehen. Nach dieser Zeit wird sie gut durchgearbeitet und in Ziegel geformt, die man in einen Korb, vor Fliegen geschützt, legen muß. In der freien Luft, im Schatten werden sie getrocknet und dann im Keller in einem Topf aufbewahrt. Nach 14 Tagen können die Käse gegessen werden.

(Gegengift bei Vergiftungen.) Bei Vergiftung durch Fleisch-, Wurst- und Fischgift gebe man sofort Rizinusöl als Brechmittel, Aloe- oder Senesblätter zum Abführen als Lee und gleichzeitig als Abführer, damit dem Aufsaugen des Giftes durch den Magen vorgebeugt wird. Bei Pilzvergiftung wirken die gleichen Mittel, wenn sofort angewendet, außerdem lege man an die Waden und die Herzgrube Senfpapier. Bei Pflanzengiftung durch Tollkirsche, Fingerhut, Schierling usw. verabreiche man zum Trinken und als Abführer große Gaben schwarzen Kaffees oder Rotweines, wende ebenfalls Senfpapier an und kühle den Kopf mit Eis oder durch Uebergießungen mit kaltem Wasser. Bei Phosphorvergiftung vermeide man es, Öl und Milch zu reichen, da sich Phosphor in Fett löst, sondern gebe 30 bis 35 Tropfen Terpentinöl, in Wasser oder schleimige Suppe gerührt, zu trinken, ebenso Eiweiß und laues Wasser. Bei Arsenikvergiftung verabreiche man zunächst ein Brechmittel, gebrannte Magnesia, Milch und das in der Apotheke unter dem Namen „Gegengift gegen Arsenik“ erhältliche Mittel. Augen- und Salmiakgeistvergiftung finden ein wirksames Gegengift in verdünntem Essig, aufgelöster Zitronen- oder Weinsäure und nachfolgender Milch oder schleimiger Suppe, nachdem man ein Brechmittel gereicht hat. Karbolsäure und Kreosot werden in ihrer verderblichen Wirkung aufgehalten durch Kalkmilch, Zucker- oder Seifenwasser, Bittersalz in Wasser und später Eiweiß. Bei allen Vergiftungserscheinungen trage man jedoch dafür Sorge, daß so bald als möglich ein Arzt das Befinden des Patienten untersucht. All die angeführten Mittel sollen nur einer Verschlimmerung vorbeugen.