

Der Hombförl in der Dinsthals

Kolumbus-Eier für die Küche

Wer kennt nicht die alte Geschichte vom Ei des Kolumbus? Sie beweist schlagend, daß ein kluger Kopf durch systematisches Nachdenken auf ganz einfache, aber bisher unbemerkte Einfälle geraten kann, bei denen sich dann jeder fragt: Warum bin ich nicht längst darauf gekommen? Mit der erwähnten Erfindung kann man leider in der Praxis nicht viel anfangen; nachdem sie einmal bekanntgeworden ist, kann man nicht einmal mehr seine Tischgenossen damit verblüffen. Aber es gibt noch eine ganze Anzahl solcher „Kolumbus-Eier“, die in der Technik zu ungeheuren Umwälzungen geführt haben. Da ist z. B. die Erfindung der ersten Eisenbahn. Es war schon lange bekannt, daß man Lasten leichter befördern könnte, wenn man sie auf glatten Eisenbahnen oder hölzernen Schienen rollte. Man kannte auch im 18. Jahrhundert schon den Dampfwagen; aber auf den schlechten Straßen der damaligen Zeit kam er nicht recht vorwärts. Bis eines Tages ein ausgeruhter Kopf auf die Idee kam, den Dampfwagen, den es schon gab, auf die Schienen zu legen, die es schon gab — und die erste Lokomotive war geboren!

Auch heute noch werden immer wieder solche einfachen, aber umwälzenden Erfindungen gemacht. Eine der überraschendsten ist die Erfindung des Tomatenmessers. Die Haut der Tomate ist glatt und fest. Ein gewöhnliches Messer rutscht leicht ab. Drückt man fester zu, dann zerquetscht man die ganze Tomate. Eines Tages kam jemand auf den Gedanken, ein Messer mit seinen Zähnen zu versehen wie eine Säge. Und siehe da — mühelos kann man die dünnsten und zartesten Scheiben schneiden! Den gleichen Gedanken hat man auf das Brotmesser angewandt. Wenn man weiches Brot mit einem gewöhnlichen Messer zu schneiden versucht, dann zerbröckelt es oder ballt sich zusammen. Mit der modernen Brotmesse kann man selbst ganz frisches Brot in dünne, appetitliche Scheiben zerlegen. Wie viel Ärger und Mühe werden der Hausfrau durch diese einfache Erfindung erspart! Auch für Wurstmesser ist sie nutzbar gemacht worden, und vielleicht taucht das gleiche Prinzip eines Tages noch auf einem ganz anderen Gebiet auf, an das man bisher nicht gedacht hat.

Aber die Solinger Messerfabrikanten haben sich mit diesem einen Einfall nicht begnügt. Unnötig zu erwähnen, daß jetzt alle Arten von Messern aus nicht rostendem Stahl hergestellt werden. Dieser Stahl ist einmal ganz zufällig im Laboratorium der Firma Krupp entdeckt worden. Er ist heute von hohem Nutzen für unsere Volkswirtschaft. Viele Geräte, die man wegen der Rostgefahr früher nur aus nicht rostenden Metallen herstellen konnte, werden jetzt aus nicht rostendem Stahl angefertigt. Uebrigens haben vernickelte und verchromte Messer den Nachteil, daß sich der galvanische Ueberzug an der Schneide leicht abnutzt; an dieser Stelle sind sie also nicht mehr gegen Rost geschützt.

Eine andere Erfindung, die man sich bei der Messerfabrikation nutzbar gemacht hat, ist der moderne Pressstoff, aus dem man heute die Griffe herstellt. Er ist unlösbar mit der Klinge verbunden. Da kann sich nichts mehr lockern, Schmutz oder Speisereste, die eine Gefahr für die Gesundheit sind, wenn sie in Fäulnis übergehen, können sich nicht mehr einklemmen. So wird das Leben immer leichter und angenehmer.

ann bekam man einen roten Kopf, weil es nicht ganz einfach war, den Korfen herauszuziehen, und wenn man Beach hatte, ging er dabei doch kaputt. Die neuen Korfenziehler legt man einfach auf. Dann braucht man nur zu drehen. Erst dreht sich die Spirale des Bohrers hinein, dann hebt sie, ohne daß man umzuschalten braucht, den Korfen langsam heraus — man muß nur immer ruhig weiter drehen. Ganz leicht geht das, ohne Stöhnen, Schimpfen und Fluchen, nur weil einmal jemand daran gedacht hat, das Prinzip der Hebelwirkung auf das Stopfenziehen zu übertragen, und weil man selbst vernünftig genug war, sich diese Erfindung nutzbar zu machen.



So arbeitet der Orangenschäler

Darauf freilich kommt es an: man muß sich auch entschließen, diese Dinge im eigenen Hause anzuwenden, die deutscher Erfindergeist für uns geschaffen hat. Viele Hausfrauen machen sich und ihrer Familie das Leben dadurch lauer, daß sie glauben, nur mit einer Art von Messern auskommen zu können. Als ob man die gleiche Bürste zum Frischspülen wie zum Zähneputzen verwendet! Manche Frau, die sich jahrelang mit unzumutbar hohen Küchengeräten herumgequält hat, wird stolz auf ihren Einfall sein, sich ein modernes Werkzeug anzuschaffen, mit dem alles so viel leichter geht. Und das ist dann das Ei des Kolumbus, das sie selbst gefunden hat. Wenn aber der Vater oder der Sohn auf den Gedanken kommt, ihr ein solches Gerät zu schenken, dann kann er den Erfinderruhm für sich in Anspruch nehmen; und wenn wir die Männer richtig kennen: er wird nicht zögern, es zu tun!

Die Pflege der Kochtöpfe

Die verschiedenen Stoffe, aus denen Kochgeschirre hergestellt werden, erfordern auch eine verschiedene Behandlung. Die Hausfrau muß sorgsam mit ihnen umgehen, denn dadurch spart sie nicht nur selbst Geld, sondern erhält auch der deutschen Volkswirtschaft wertvolle Rohstoffe. Für die Erhaltung unserer Küchengeräte wäre es gut, wenn man mit allen Gegenständen so vorsichtig hantieren würde wie mit Porzellan oder Glas. So ist z. B. für alle Kochtöpfe ein zu heftiger Uebergang vom Kalten zum Heißen schädlich und umgekehrt. Ein emaillierter Topf, der hart erhitzt ist, darf nicht plötzlich durch Eingießen von kaltem Wasser abgekühlt werden, denn Emaillier ist Glas und daher spröde. Ohne Inhalt sollte man kein Geschirre aus Feuer legen. Selbst Eisengeschirre sollte man nicht fallen lassen oder anstoßen, und Emailgeschirre und Steingut erst recht nicht.

Vor dem ersten Gebrauch sollte jedes Emaillegeschirre mit Wasser mindestens bis zur Hälfte gefüllt auf dem Feuer erst langsam erwärmt und dann eine halbe Stunde lang im Kochen erhalten werden. Nach langamer Abkühlung ist das Geschirre gebrauchsfertig. Reineisen darf auf keinen Fall mit Hammer und Meißel entfernt werden; das hält das beste Geschirre nicht aus. Man behandelt ihn mit verdünnter etwa 10%iger Essigsäure oder verdünnter Salzsäure. Bildet der Kesselstein eine besonders glatte und fest anhaftende Schicht, so genügt es, die Lösung auf etwa 50° zu erwärmen.

Fett muß stets bei kleiner Flamme erhitzt werden. Eisenlöffel dürfen zum Umrühren nur bei blankem Eisen- oder Stahlgeschirre verwendet werden; besser ist ein Löffel aus Holz oder Aluminium.

Die verschiedenen Arten von Kochgeschirren reinigt man folgendermaßen: Emaillegeschirre mit heißem Sodawasser und Bürste, nicht mit Sand. Blaue Stellen nach dem Trocknen sofort einreiben. Stahlblech: innen und außen mit heißem Sodawasser und feinem Putzband reinigen, trocken und sofort einreiben. Bei Aluminium darf man keine scharfen Putzmittel, keine Soda und keine Drahtbürste anwenden. Stahlgeschirre mit Alzium-

haltiger, nicht splittender Innenglasur soll man einfach ohne Waschmittel, nur mit Bürste und nicht zu scharfen Sodawasser spülen und gut trocknen. Stahlgeschirre mit Innenplattierung aus nichtrostendem Stahl darf nur heiß abgeputzt werden; durch Ueberhitzen angelautene Stellen dürfen nur mit Spezialputzmittel, nicht mit Sand gereinigt werden.

Plätze im Sitzen!

Die Hausfrau ist eine Schwerarbeiterin. Gerade darum hat sie die Pflicht, sich jede einzelne Arbeit so leicht wie nur irgend möglich zu machen. Auf diesem Gebiet werden aus Gedankenlosigkeit noch die schlimmsten Fehler gemacht. Eine der anstrengendsten Arbeiten ist z. B. das Waschen. Was macht die Wäsche so anstrengend? Es ist das gebückte Stehen. Viele Hausfrauen glauben, daß man zu einer anstrengenden Arbeit unbedingt krumm stehen muß. Darum werden die Waschgefäße im allgemeinen viel zu niedrig aufgestellt. Bei älteren Personen hat das den Nachteil, daß ein Blutandrang zum Kopf eintritt, der oft ein Weiterarbeiten unmöglich macht. Gebücktes Stehen und Gehen ist viel anstrengender als aufrechtes Stehen oder Gehen. Darum muß die Höhe der Waschwanne den Körpermaßen der arbeitenden Frau angepaßt werden.



Zu niedrig stehendes Waschgefäß erzwingt gebückte Haltung. Anstrengende Arbeit. Richtige Höhe des Waschgefäßes erleichtert die Arbeit.

Stehen ist aber auch in jedem Fall dreimal anstrengender als Sitzen. Warum müssen wir beim Bügeln stehen? Sitzen ist besser. Es ist zwar richtig, daß das Plätten im Sitzen bei ganz großen Stücken nahezu unmöglich ist, aber bei allen kleineren kann man sehr gut sitzen. Wenn man im Sitzen plätten will, dann muß das Plättbrett freilich niedriger sein als ein gewöhnlicher Tisch, und zwar nur 65 bis 75 Zentimeter vom Erdboden entfernt. In dieser Höhe kann das Eisen auch genügend stark ausgebeugt werden, besonders dann, wenn der Stuhl recht nahe am Bügelbrett steht. Das Rändige Anheben des Bügelbretts kann dadurch vermieden werden, daß man ein Eisen mit einer Aufstellvorrichtung benutzt. Diese gestattet es, das Bügelbrett durch loses Anklappen aufzustellen.



Stehen strengt an. Sitzen ist besser. Aus dem Hauswirtschaftlichen Lehrdienst (Nr. 1) des Reichskuratoriums für Wirtschaftlichkeit.

Wunden nicht auswaschen!

Immer wieder hört oder liest man, daß Wunden ausgewaschen oder desinfiziert werden sollen. Die Erfahrung aber lehrt, daß Auswaschen und Desinfizieren auch bei kleinen Verletzungen, die sonst eine glatte Heilung erfahren hätten, der Ausgangspunkt einer langwierigen und schmerzhaften Wundheilung werden kann. Jedes Berühren, Betasten oder Auswaschen der Wunde muß vermieden werden. Eine Reinigung und Ausspülung der Wunden, auch wenn sie schmutzig sind, ist äußerst schädlich und gefährlich. Die in der Wunde befindlichen Krankheitserreger werden durch das Ausspülen in die Blutbahn hineingetrieben, legen sich dort fest und rufen dann Entzündungen hervor. Ferner besteht die Gefahr, daß die an der Hautoberfläche außerhalb der Wunde haftenden Krankheitserreger durch Auswaschen in die Wunde hineingelangen.

Ähnlich geht es auch mit der Desinfektion von Wunden. Die Ansicht, man könne dadurch die Krankheitserreger wirksam bekämpfen, ist trügerisch. Allerdings können wir auf die Krankheitserreger in der Wunde einwirken und sie abtöten, aber gleichzeitig schädigen wir auch die Abwehrkräfte, die der Körper dem Eindringen von Krankheitserregern entgegensetzt. Die Gesundheitspolizei des Körpers, die weißen Blutkörperchen, stellen sich in einem geschlossenen Wall dem Keim entgegen und gebieten einem weiteren Vordringen in die Blutbahn Halt. Das Desinfektionsmittel schädigt diesen Schutzwall und auch die Widerstandsfähigkeit des Gewebes. Außerdem tötet es nur einen Teil der Keime ab; die tiefer eingedrungenen erreicht es nicht.

Man muß sich daher merken: Wunden, auch schmutzige, niemals auswaschen. Jede Wunde ist mit einem Verbandpflaster zu versehen, das vom Heiligheiligen oder aus dem Verbandkasten zu holen ist, zu bedecken. Empfehlenswert ist es, vorher die Wundumgebung mit 5%iger Jodtinktur zu bestreichen. So ist Gewähr für gute und rasche Heilung gegeben.



früher: mußte sich die Hausfrau mit Putzstein und Schmirgel quälen. Jetzt: sind die rostfreien Messer im Handumdrehen gereinigt.

Apfelsinen kann man auf dreierlei Art schälen. Einmal mit der Hand und mit den Fingernägeln; aber das ist ungesund und unschicklich. Oder: man ritzt mit einem einfachen Messer die Schale in Viertel und zieht diese Viertel mit dem Messer ab. Das ist schon besser, aber recht unhandlich. Mit dem neuen Apfelsinenschäler geht es am schnellsten: schmale Streifen abschneiden, dann den Schäler flach unter die Schale schieben und einfach abheben.

Eine weitere Hilfe im Hause, nur durch gründliches Nachdenken gefunden, ist der moderne Korfenziehler. Beim alten Korfenziehler war das so: das Ding wurde eingedreht, dann klemmte man die Flasche zwischen die Beine,