Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 20 (1945)

Heft: 8

Artikel: Achtung bei sterilisierten Bohnen!

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-101726

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

gen den Essig noch zwei- bis dreimal abgießen, aufkochen und wieder über die Gemüse gießen. Den Topf mit Pergamentpapier zubinden, an kühlem, dunklem Ort aufbewahren.

Salat aus Kabis und grünen Tomaten (Schaffhauser Rezept)

500 Gramm Zwiebeln, 500 Gramm weißen Kabis, 500 Gramm grüne Tomaten.

Sud: 1 Liter Wein- oder Mostessig, ½ Liter Wasser, 3 Eßlöffel Zucker, Gewürze, Zwiebel, Lorbeerblatt usw. Die Gemüse schneiden, in den kochenden Sud geben, einen Wall darüber gehen lassen, in einen Steinguttopf füllen und zubinden. Im Winter zu Schalenkartoffeln servieren.

Konfitüre aus grünen Tomaten

Unreife Tomaten werden trocken abgerieben, durchgeschnitten, ohne Wasserzugabe weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Auf 1 Kilo Tomatenmasse fügt man 500 Gramm Zucker bei, ferner Saft und Rinde einer Zitrone, eventuell 1 Stange Zimt, kocht das Ganze während 15 bis 20 Minuten zur richtigen Dicke ein und füllt die Konfitüre siedend in Gläser ein, sofort verschließen.

Achtung bei sterilisierten Bohnen!

Im Hinblick auf die Einmachzeit soll wieder auf folgendes hingewiesen werden. Immer wieder kommt es vor, daß Menschen an Vergiftungen durch sterilisierte Bohnen sterben. Die Vergiftung erfolgt dabei durch den Bazillus Botulinus. Im Zusammenhang mit solchen Meldungen wird in der Presse immer wieder auf die Gefahren des unrichtigen Sterilisierens von Bohnen hingewiesen. Dabei wird oft behauptet, daß sich Bohnen nur in Sterilisiertöpfen richtig und gefahrlos sterilisieren lassen, weil nur in solchen Töpfen die zur Abtötung des Bazillus nötige Temperatur von 100 Grad Celsius erreicht werde. Das bedeutet aber eine gefährliche Irreleitung der Hausfrauen, die geeignet ist, die Gefahr der Bohnenvergiftung zu verstärken. In den allgemein im Haushalt üblichen Sterilisiertöpfen wird nämlich die Temperatur von 100 Grad nicht erreicht, denn in unserer geographischen Lage kocht das Wasser schon bei 96 Grad Celsius und darunter. Die nötigen 100 Grad werden in solch offenen Sterilisiertöpfen ebensowenig erreicht, wie im Backofen eines Kochherdes. In dieser Beziehung besteht kein Unterschied beim Sterilisieren im Backofen oder im Sterilisiertopf. Das Sterilisieren im Backofen kann daher nicht für solche Vergiftungen verantwortlich gemacht werden. Nur in Sterilisiertöpfen, die man unter Druck setzen kann, läßt sich die Temperatur von 100 Grad Celsius erreichen. Diese Töpfe kommen aber zur Anschaffung für den Haushalt im allgemeinen nicht in Frage.

Zum Schutz gegen Vergiftungen durch sterilisierte Bohnen gibt es nur ein zuverlässiges Mittel, das sich alle Hausfrauen einprägen müssen: Verdächtige Glasinhalte sind auf alle Fälle wegzuwerfen, aber auch die allerbesten Inhalte von Gläsern sind vor dem Genuß einige Minuten aufzukochen. Niemals sollen Bohnen direkt aus dem Glas oder aus der Büchse zur Salatherstellung verwendet werden. Wenn alle Hausfrauen diese Regel befolgen, werden keine Todesfälle wegen sterilisierten Bohnen vorkommen.

LITERATUR

Eisenbeton

Von Ing. A. Sarrasin. Heft 10 der Bautechnischen Reihe der Schriften zur Frage der Arbeitsbeschaffung, herausgegeben vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung. 55 Seiten. Broschiert Fr. 5.40. Polygraphischer Verlag AG, Zürich.

In dieser Schrift stellt ein Bauingenieur, der in der Schweiz und im Ausland große Eisenbetonbauten ausführte und dabei oft originelle Lösungen fand, die aktuellen Probleme des Eisenbetons dar.

Er behandelt zuerst die Eigenschaften des Betons sowie die normalen und hochwertigen Stähle, wobei er neue Formen für die Armierungseisen vorschlägt. Hierauf folgt ein Kapitel, in welchem die Festigkeitseigenschaften, die zulässigen Spannungen und die Sicherheit der Eisenbetonkonstruktionen ohne und mit Vorspannung dargestellt sind. Er bespricht die Nutzlasten und die Tragsysteme, wobei einige vergleichende Beispiele zeigen, welche Einsparungen an Material durch richtige Wahl des Systems möglich sind. Ein letztes Kapitel enthält einen Ausblick auf die künftige Entwicklung und Anregungen über Knickberechnungen sowie Erhöhung der Rißsicherheit durch besondere Anordnung der Armierung.

Die Schrift zeigt nicht nur, wie heute möglichst sparsam konstruiert werden kann, sie wird ihre Aktualität auch später nicht verlieren, weil die rationelle Konstruktion für den Ingenieur auch dann die wichtigste Aufgabe bleibt, wenn die Versorgung mit Baumaterialien wieder normal geworden ist.

«Die Elektrizität»

Heft 2/1945

Verlag Elektrowirtschaft Zürich, Preis Fr. —.50, 20 Seiten, 23 Abbildungen. Jahresabonnement Fr. 2.25 (inklusive Porto)

Allvierteljährlich liegt ein neues Heft dieser reich bebilderten Zeitschrift vor, die Unterhaltung bietet, ohne dadurch billiger Sensation zu erliegen, und Belehrung ohne jede Schulmeisterei. Tatsächlich ist auch das Gebiet der Elektrizität von solcher Mannigfaltigkeit, wie kaum eine andere technische Errungenschaft der neueren Zeit. Ein breiter Spielraum ist diesmal den Aufgaben der Hausfrau eingeräumt. Ein mit anschaulich humoristischen Zeichnungen geschmückter Aufsatz beleuchtet die immense Arbeit, die eine Hausfrau im Laufe eines Jahres zu bewältigen hat, enthält aber auch Hinweise, wie sie sich diese Arbeit erleichtern und verschönern kann.

Eine Darstellung des Verbrennungsvorgangs verschiedener Brennstoffe beantwortet die gewiß schon manche Hausfrau beschäftigte Frage, woher es komme, daß auf dem elektrischen Herd das Essen weniger anbrennt als auf offenem Feuer.

Soziale Eidgenossenschaft

In viel höherem Maße als im ersten Weltkrieg wird im gegenwärtigen Kriege den sozialen Problemen und Erforder-