

Zeitschrift: Bündnerisches Haushaltungs- und Familienbuch
Herausgeber: [s.n.]
Band: - (1912)

Artikel: Von den Eiern
Autor: L.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-550532>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

Von den Eiern.

Von tierischen Nahrungsmitteln sind auch die *Eier* als Eiweißspender von Wichtigkeit. Auch sie gehören zu den nahrhaftesten Speisen und enthalten fast alle Stoffe, aus denen unser Körper zusammengesetzt ist, und zwar in möglichst konzentrierter und leichtverdaulicher Form. Immerhin wird ihr Nährwert meist weit überschätzt, indem erst acht bis zehn Eier einem Pfund bestem Mastochsenfleisch an Kalorienwert gleichkommen. Dabei ist das Eigelb viel wertvoller, weil reicher an Eiweiß und Nährsalzen (und zudem auch Fett in einer Unzahl von Kügelchen enthaltend) als das Eiweiß.

Wie das Fleisch um so leichter verdaulich ist, je roher es genossen wird — deshalb werden die Beefsteaks für Leute mit schwacher Verdauung, nachdem sie gut gelagert und gehörig geklopft, eventuell auch gehackt worden sind, nur eine Minute auf der einen und eine halbe Minute auf der andern Seite mit Zusatz von einer Spur Salz, ohne Pfeffer in süßer Butter oder Kokosnußfett gebraten —, so sind auch die Eier, roh in Milch zerschlagen oder pflaumenweich gekocht, viel leichter verdaulich als hartgesotten. Besonders eignen sich die Eier zur Erhöhung des Nährwertes und der Schmackhaftigkeit zum Kochen mit Mehlspeisen zusammen, die sie in vortrefflicher Weise ergänzen. Bei den teuren Fleischpreisen kommen sie eher etwas billiger als Fleisch und sind besonders für die Krankenkost unentbehrlich. Man kaufe sie in Zeiten, da sie billig sind, und erhalte sie frisch durch Konservieren in Wasserglaslösung, beziehungsweise Kalk- oder Gipswasser, oder indem man die Luft durch Bestreichen mit Fett vom leichtfaulenden Innern abhält. Auf dem Lande gibt die Hühnerzucht einen schönen Nebenverdienst und außer den Eiern auch manchmal ein Huhn in den Topf, was eine angenehme Abwechslung bedeutet.

So unentbehrlich nun auch die Eiweißstoffe für die Ernährung sind, so ist ein größeres Maß von ihnen der größte Luxus namentlich auch aus pekuniären Gründen, da sie zu den verhältnismäßig teuersten Nahrungsmitteln gehören. Eine Ersparnis solcher, etwa in Form von Fleisch, wird am besten erzielt, wenn die Fettzufuhr

im Verhältnis zur Eiweißzufuhr groß ist. Um also den größten Ansatz von Muskelmasse zu erreichen, soll dem Menschen eine im Verhältnis zur dargereichten Eiweißmenge, etwa in Form von Fleisch oder Eiern, ziemlich große Fettmenge zugegeben werden. Ebenso wirken die Kohlehydrate (Stärkemehl und Zucker), nur ist ihr eiweißsparender Effekt noch viel größer als der einer isodynamen, d. h. an Kalorienwert gleichen Fettmenge.

Dr. med. L. R. im „G. V.“.

Tierquälereien durch die Schuljugend.

So hoch wie es anzuerkennen ist, daß die Lehrer, namentlich in den letzten Jahren, eifrig bemüht gewesen sind, den Sinn für die Gesamtlebwelt in der Natur zu wecken und durch Sammlungen von Käfern, Schmetterlingen etc. zu fördern, so hat der Sammeltrieb doch vielfach den großen Nachteil, daß viele Lebewesen unnützlich und unter großen Qualen getötet werden. Wie häufig habe ich es beobachtet, daß Schüler, die sich gewiß dem Käfer- und Schmetterlingssammeln mit regem Eifer hingeben, mehr aus Unkenntnis als aus Hang zur Tierquälerei den gefangenen Wesen durch nicht regelrechtes Töten einen langsamen und äußerst schmerzhaften Tod bereiten.

Große und kräftige Käfer werden z. B. manchmal eine Stunde in Spiritus gesetzt und sodann schon auf die Nadel gespießt! Nach kurzer Zeit fangen die nur stark betäubten Tiere an zu zucken und zappeln oft noch tagelang. Oder den Schmetterlingen wird die Brust als Tötungsmittel eingedrückt; auch dieses tötet — falls es nicht von sachkundiger Hand ausgeführt wird — nicht vollständig, sondern die Tiere sterben an der Nadel eines qualvollen Todes.

In dieser Beziehung müßte von den Lehrern auf das eingehendste darauf hingewiesen werden, in welcher Weise die Sammelobjekte am schmerzlosesten und kürzesten getötet, und derjenige Schüler, welcher etwa grausame Veranlagung zeigt, muß bestraft und ihm das Sammeln streng verboten werden.

Das Sammeln von Vogeleiern müßte der Schuljugend überhaupt verboten werden, denn auch in dem Wegnehmen der Eier liegt eine Grausamkeit. T.



Von einer mehrmonatlichen, wissenschaftlichen Expedition im Orient, welche ich mit meinem Freunde, dem berühmten Hochschulprofessor X. unternommen hatte, zurückgekehrt, hielt ich mich noch einige Zeit in Berlin auf. Hier lud mich der österreichische Botschafter Graf von Clös ein, eine bei ihm im Hause stattfindende Soiree nebst Tanzunterhaltung mitzumachen. Mit Freuden nahm ich die Einladung an. Ich erschien auch mit meinem Reisegenossen am Abend des festgesetzten Tages im Hause meines Gastgebers und wir wurden von ihm in einen herrlichen Empfangssalon geleitet. Hier waren bereits viele vornehme Herren und Damen anwesend, die mir vorgestellt wurden. Ich behielt von diesen vielen Namen nur einen und zwar den einer bildschönen Dame, von deren Anblick ich wie bezaubert war. Es war dies: „Anita de Ruhs“.

Sie war in eine einfache Seidenrobe gekleidet und hatte auf ihrem vollen Haar ein helleuchtendes Diadem, welches ihre Schönheit noch mehr hob.

Als der Tanz anfang, holte ich mir besagte Schönheit und schwebte mit ihr durch den Saal. Wie eine Feder lag sie in meinen Armen. Um uns herum hörten wir die Worte: „Anita de Ruhs tanzt“. Kaum war der Walzer zu Ende, als sich massenhaft viel Tänzer um sie scharten, um sie für den nächsten Walzer zu bitten. Jedoch sie nahm alle Huldigungen und Schmeicheleien ruhig auf. Ich erfuhr zu meinem größten Erstaunen von Gästen, daß sie früher keine hervorragende

Schönheit war und daß sie dieselbe erst seit kurzem sei. Der Tanz nahte bald seinem Ende und mir wurde die Gunst zuteil, Anita de Ruhs nach Hause geleiten zu dürfen, bei welcher Gelegenheit ich ihren Gatten, einen liebenswürdigen, jungen Mann kennen lernte.

Als ich einige Tage nach diesem Abend bei einem Rennen zugegen war, traf ich wieder mit Anita de Ruhs zusammen. Sie war am Tage noch schöner wie am Abend und als ich mit ihr allein war, kam mir die Frage über die Lippen, ob das Gerede der Leute wirklich auf Wahrheit beruhe, worauf sie erwiderte: „Was Sie gehört haben, entspricht ganz der Wirklichkeit, denn meinen blendenden Teint besitze ich erst seit der Zeit, wo ich begonnen, *Grolichs Heublumenseife zu gebrauchen*. Die Seife ist aber nicht nur ein Teintpflegemittel, sondern eine Gesundheitsseife ohne gleichen.

Frottierungen mit dieser Seife regen die Blutzirkulation an, fördern die Lungentätigkeit und die Hautatmung und die Folge davon ist die widerstandsfähige Gesundheit.

Grolichs Heublumenseife aus Brünn bekommt man in den meisten Spezereihandlungen, Drogen und Apotheken.

Kaum hatte ich ihre Worte vernommen, nahm ich mir fest vor, sobald ich meinen Fuß auf heimatlichen Boden setze, alle meine Bekannten auf diese so vorzüglich wirkende Gesundheits- und Schönheitsseife aufmerksam zu machen.