

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 19 (1915-1916)  
**Heft:** 11

## **Werbung**

### **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:** 16.01.2026

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

des Fleisches hindeuten, so haben weder Fliegeneier noch jene (Schimmel-) Pilze etwas zu bedeuten. Man schneidet einfach die Oberfläche ab.

Butter sollte man im Sommer nicht zu reichlich vorrätig halten, zumal wenn man keine kühlen, luftigen Aufbewahrungsräume hat. Wärme befördert in der Butter die Entwicklung von Bakterien und Säuren und lässt so den eßlichen ranzigen Geschmack entstehen. Man kann dem nur abhelfen durch wiederholtes tüchtiges Durchkneten in stets erneuertem Salzwasser und zuletzt in Salizylsäurewasser (2 Gramm Salizylsäure auf 1 Liter Wasser). Zum Braten kann ranzige Butter stets noch gebraucht werden.

Was macht man nun mit verdorbenen Speisestücken? Man isst sie weder selbst, denn das ist lebensgefährlich, noch gibt man sie Anderen, denn das ist gemein!

Was Du nicht willst, daß man Dir tu,  
Das füg' auch keinem Anderen zu!

Es zeugt von großer Herzlosigkeit, wenn man schlecht gewordene Speisreste, die man zu genießen sich nicht mehr getraut, um nicht sein teures Leben aufs Spiel zu setzen, nun armen Leuten, reisenden Handwerksburschen oder Bettlern gibt. Leider geschieht dies noch bisweilen. Nur fürs Vieh sind solche Nahrungsmittel zu verwerten, in Form des sogenannten Trank's. Dieser Trank ist bis zur Abholung (z. B. von der Milchfrau) in besonderen, nur dazu bestimmten Eimern aus verzinntem Eisenblech mit festen Deckeln aufzubewahren. Holzimer verwende man nicht, weil sie leicht den übeln Geruch annehmen, auch faulen und schwer zu reinigen sind. Der Tranheimer darf nie in der Küche oder Speisekammer aufgestellt werden, weil der müßige, faule Geruch und die Fäulnisbakterien sehr rasch auf die frischen, guten Nahrungsmittel übergreifen würden. Sein Platz ist im Hof oder höchstens im Keller. Jede Woche muß er gründlich gereinigt werden, was am besten durch Auswaschen mit heißer Sodalösung und wiederholtes Nachspülen mit reinem Wasser geschieht.

### Die hygienische Bedeutung der Ziegenmilch.

Von behördlicher Seite ist jüngst, um der Knappheit der Kuhmilch einigermaßen zu begegnen, die Ziegenzucht angelegentlich empfohlen worden. Auch vom hygienischen Standpunkt kann der Genuss der Ziegenmilch nur befürwortet werden. Die Ziege ist als der beste Futterverwerter bekannt, sie lebt größtenteils von den Abfällen der Küche und des Gartens. Ihre Anschaffungskosten sind gering. Die Ziegenhaltung ist auch bei sehr beschränkten räumlichen Verhältnissen möglich. Der angeblich üble Geschmack und Geruch der Ziegenmilch wird, wie Dr. Adler-Parey betont, durch eine leicht erreichbare Reinlichkeit bei der Gewinnung und Behandlung vermieden. Die hygienischen Vorzüge der Ziegenmilch beruhen auf ihrer leichten Verdaulichkeit, da sie in feinen Flocken gerinnt und darin am meisten der Frauenmilch ähnelt; des weiteren kommt in Betracht, daß die Ziege im allgemeinen von Krankheiten, namentlich von Tuberkulose und Maul- und Klauenseuche verschont bleibt. Die Ziegenmilch kann demgemäß fast immer roh genossen werden, wodurch sie ebenfalls an Verdaulichkeit gewinnt. Eine gesunde Ziege liefert durchschnittlich im Jahr 500 Liter Milch. Ihre Haltung ist für viele Mütter ohne größere Umstände durchführbar und man ist jetzt imstande, von den Ziegen auch das ganze Jahr frische Milch zu erhalten.