Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 165 (1892)

Artikel: Die Behandlung und Aufbewahrung der wichtigsten Nahrungsmittel
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-654848

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: 02.10.2025

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

Die Behandlung und Aufbewahrung der wichtigsten Nahrungsmittel.

Von einem Land-Arzt.

1. Mehl und Brod.

Alle Mehlsorten, auch Gries, Gerste und Hafergrütze, Reis und Mais, welche zu mancherlei Zwecken in der Küche gebraucht werden, müssen sorgfältig an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Der Hauptbestandtheil ist immer die Stärke, welche bei der Verdauung in Dextrin und Zucker verwandelt wird; sie schützt das im Magen liegende Eiweiß vor Zersetzung und bildet im Stoffwechsel das Mittel zum Fettansatze.

Gewöhnlich unterscheidet man einfach Schwarzmehl und Weißmehl, Gerste und Hafermehl. Irrthümlich wird das Weißmehl für nahrhafter gehalten als das Schwarzmehl. Gerade das Umgekehrte ist der Fall, weil sich in diesem letztern die äußere Schicht der Getreidekörner befindet und diese Schicht den Kleber einschließt, den vorzüglichsten Nährstoff des Getreides.

Beim Backen des Brodes wird die Stärke des Mehles durch den Sauerteig, die Wärme und den Einfluß des Wassers in Dextrin und Zucker verwandelt; dabei bildet sich auch Kohlensäure. Hiedurch erhält das Brod die bekannte luftige Beschaffenheit. Die Rinde des Brodes enthält viel Dextrin, ist daher leichter verdaulich, als das Innere (Weiche), in welchem noch viel unveränderte Stärke sich befindet.

Frisches, sogar warmes Brod ist darum schädlich bei sofortigem Essen, weil sich rasch Kohlensäure entwickelt und zu Klumpenbildung Veranlassung gibt. Niemals sollte man zu viel auf einmal backen, weil Brod gern Feuchtigkeit anzieht und hiedurch schimmlig wird. Solches Brod aber erregt sehr leicht Kolik, Magen- und Darmleiden. Anleitung zum Backen des Brodes findet sich bei: Susanna Müller, „Die Hausfrau auf dem Lande". Stuttgart, Eug. Ulmer, 1885.

2. Kartoffeln.

Daß die Kartoffeln aus Amerika durch Franz Drake gekommen sind, weiß Jedermann. Aber nicht Jedermann weiß, daß die Kartoffeln durchaus nicht den ungeheuren Nährwerth haben, der ihnen vom Volke im Allgemeinen zugeschrieben wird. Auch die besten Sorten haben nicht mehr als 21—23% Stärkemehl und nur 1½—2% Eiweiß, d. h. eigentlich sind die Kartoffeln viel zu wenig nahrhaft und verdienen gar nicht, so sehr gerühmt zu werden; sie haben nur den Vorzug, daß sie leicht und in großen Mengen gepflanzt werden können, auch dem Gaumen nicht übel schmecken, also man kocht und ißt sie auch in großen Mengen. Gewiß macht die Aufbewahrung keine Schwierigkeit, doch soll man die Kartoffel auf trockenen Boden des Kellers bringen. Bestreuen mit einem Pulver aus 10% Salizylsäure und 90% Ackergyps hat uns gegen Kartoffelkrankheit im Keller gute, sehr gute Dienste geleistet. Auch nicht gar zu hoch aufschichten; dies veranlaßt bald nach Februar das Auskeimen; es verlieren dadurch diese Knollen ebenso viel an Nährwerth als an Güte für den Gaumen.

Gar vielfach sind die Zubereitungsweisen der Kartoffeln zu allen Essensgelegenheiten. Das Stärkemehl befindet sich in kleinen Zellen; diese werden durch siedendes Wasser, durch siedendes Salzwasser, durch Dampf gesprengt; zu diesem Behufe ist es gleichgültig, ob sie geschält werden oder nicht. Anders beim Braten in heißer Asche, welches eine rasche Umwandlung des Stärkemehls in Zucker herbeiführt. Gebratene, ungeschälte Kartoffeln haben daher einen angenehmen, süßen Geschmack. Kartoffeln, welche man einige Zeit im kalten Wasser liegen läßt, werden schnell weich.

Einem Mädchen übrigens, das nur geschwellte und geröstete Kartoffeln zu bereiten weiß, würden wir rathen — nicht zu heirathen!

3. Milch.

Milch ist das vollkommenste aller Nahrungsmittel. Mit Milch allein ernähren sich gleich beim Eintritt in die Welt viele Thiere und der Mensch. Ein großer Theil aller landwirthschaftlichen Bestrebungen zielt darauf hin, gute und reichliche Milch zu erzeugen. Wir können nicht auf diese lobenswerthen Bestrebungen*) eintreten, ebensowenig als auf die man-

*) Was wir selten in einer landwirthschaftlichen Schrift gelesen haben, erlauben wir uns anzuführen: Im Stalle zur Sommerszeit werden die Kühe gar sehr durch die Fliegen geplagt. Man nehme eine 10—15%ige Carbolsäure-Lösung, spritze damit Boden und Wände des Stalles. Die Fliegen wandern aus. Auch persisches Insektenpulver verblasen leistet gute Dienste.

cherlei Arten, mit denen Milchspeisen bereitet werden. Auch die Käsebereitung und den Käsehandel dürfen wir füglich hier übergehen. Wir wollen nur unsern Hausfrauen recht dringend empfehlen, bei der Aufbewahrung sowohl der Milch selbst als bei der Butterbereitung ja die größte Reinlichkeit und Sorgfalt zu beobachten. Der Raum, wo die Milch aufbewahrt wird, soll weder zu warm noch zu kalt sein. Ersteres bedingt baldiges Sauerwerden, letzteres verhindert die Rahmbildung.

Wenn Milch auf den Tisch gebracht wird, soll dieselbe immer vorerst der Siedhitze ausgesetzt worden sein, und wenn man den bekannten Kaffee bereitet, so bringe man zur Kaffeekanne doch ja immer einen gut gefüllten Milchhafen. Der geringe Verstand einer Hausfrau bemißt sich recht gut nach dem geringen Tropfen Milch, welcher gar oft den Kindern zur Cichorienbrühe und den Kartoffeln gereicht wird.

4. Eier.

Die Hühner richtig füttern und besorgen ist zugleich die beste Art, die Eier aufzubewahren. Eier für später aufzuheben, hat nur dann einen Sinn, wenn die Zeit der sog. Mauser anrückt, von Ende August etwa bis gegen Neujahr. Schon von Mitte Juli an sammelt man die Eier. Sie werden gereinigt an einem kühlen Orte, am besten in einem Korbe, aufbewahrt. Wir empfehlen folgendes Verfahren: Man bereite aus 100 Gr. Schweineschmalz und 10 Gr. Salicylsäure eine gut gemischte Salbe, bestreiche damit die reinen Eier überall und lege sie so einfach in einen Korb. Das Schmalz verhindert Luftzutritt, die Salicylsäure aber die Pilzbildung. Was immer die Köchin aus den Eiern machen will und kann, die Eierspeisen und Speisen mit Eiern werden nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr nahrhaft, denn das Eiweiß ist der stickstoffhaltigste Nahrungsstoff. Möchten doch gar manche Frauen lieber recht selbstsüchtig sein und die Eier für sich behalten, als daraus einen uneinträglichen kleinen Handel machen. Wie oft und wie viel würden die Kinder besser mit einem einzigen Ei genährt, als mit einer ganzen Zahl Kartoffeln! Mutter, wenn du die Eier verkaufst, denke daran, du mußt das Geld dafür dem Arzte oder dem Apotheker bringen!

5. Fleisch.

Jedermann weiß, daß die Fleischnahrung den Menschen kräftiger macht als die Pflanzenkost, enthält doch das Fleisch fast alle Stoffe, aus welchen unser eigener Körper zusammengesetzt ist. Fleischfaser, Fleischsaft und das Fett sind die hauptsächlichsten Bestandtheile, welche er gebraucht, und Thiere aller Arten fallen deßhalb der Eßlust des Menschen zum Opfer. Wir wollen unsere Besprechung auf Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch beschränken.

Nur dann kann das Fleisch einige Zeit roh aufbewahrt bleiben, wenn die Kälte so groß ist, daß es gefrieren muß. Da nun aber dem Landmann selten oder nie ein Eiskeller zur Verfügung steht, so muß der erforderlichen Aufbewahrung eine künstliche Zubereitung vorangehen. Man unterscheidet als wichtigste Konservirungsmethoden das Einsalzen und das Pökeln.

Beim Einsalzen wird das Fleisch mit einer Mischung von 10 % Salpeter, 2 % Pfefferpulver und 88 % Kochsalz gut und überall eingerieben, darauf in einem Gefäß oder Ständchen unter so starker Belastung, daß das Wasser nach 1—2 Tagen über dem Deckel sichtbar wird, 12—14 Tage liegen gelassen, indem man von Zeit zu Zeit die entstandene Brühe übergießt. Hierauf wird es an starken Weidenbändern oder eisernen Haken in die Rauchkammer oder das Kamin zum Trocknen und Räuchern aufgehängt. Ist nach 6—7 Wochen das Fleisch trocken und geräuchert, so wird es aus der Rauchkammer entfernt und in einer luftigen, fliegenfreien Kammer aufbewahrt.

Das ist das gewöhnliche Verfahren, namentlich um größere Mengen Schweinefleisch aufzubewahren. Anders das Pökeln; es ist mehr für kleinere Mengen und besonders für Rindfleisch geeignet. Pökeln besteht darin, daß man das Fleisch ganz von den Knochen frei macht und sich eine Beizflüssigkeit herstellt, welche 10 % Kochsalz, 2 % Salpeter und 1 % Kandiszucker sammt einigem Pfeffer und Wachholderbeeren enthält. Für 5 Kg. Fleisch werden 3 Liter dieser Beize genommen; darin wird das Fleisch 30 Minuten gekocht, dann vom Feuer genommen und gänzlich erkalten gelassen. Wenn Alles erkaltet ist, wird Fleisch und Beize in einen nach Verhältniß großen

irdenen Hafen gebracht, das Fleisch so gepreßt, daß die Beize über dem Fleisch steht, somit jeder Luftzutritt zum Fleisch abgehalten wird. Die Pressung geschieht am besten durch einen starken Deckel mit großen Steinen belegt. Man kann zwar von dem auf diese Weise behandelten Fleische bald genießen, indessen ist es besser, dasselbe 3—4 Wochen liegen zu lassen, dann dasselbe gut abgetrocknet in die Rauchkammer zu bringen und erst, wenn es ganz geräuchert ist, in einer luftigen Kammer aufzubewahren.

Auf diese Art gesalzenes oder gepökeltes Fleisch hält sich in der That recht lange. Speck und Schinken werden nur gesalzen. Es versteht sich von selbst, daß solches Fleisch vor dem Genuß immer gut gewaschen und längere Zeit gekocht werden muß.

Kalbfleisch eignet sich nicht gut zur längern Aufbewahrung, weil es viel Wasser und Leimsubstanz enthält; darum ist es auch nicht so nahrhaft wie Rindfleisch. Das Gleiche gilt von Schaf- und Ziegenfleisch.

Würste eignen sich zwar auch zu längerer Aufbewahrung, dürfen aber ja kein Mehl oder Brod enthalten und nicht gar zu stark geräuchert werden. Ueberhaupt wagen wir es nicht, dem Landmann das Wursten zu empfehlen; der Grund liegt in der leichten Entstehung des sog. Wurstgiftes, dessen Natur uns einstweilen noch gar nicht bekannt ist. Blut- und Leberwürste nehmen wir aus, da sie gewöhnlich nur für ganz kurze Zeit gemacht werden.

Fische erwähnen wir hier nur vorübergehend, da wohl nur der Stockfisch, den man in schon getrocknetem Zustand kaufen kann, eine Speise ist, welche der Landmann etwa genießt.

Es ist wohl hier der Ort, noch einige Merkmale eines guten oder schlechten (verdorbenen) Fleisches anzugeben:

a. Blaßrothe Farbe ist ein Zeichen, daß das Thier wahrscheinlich krank war.
b. Purpurrothe Farbe bedeutet, daß das Thier nicht geschlachtet worden ist.
c. Ist Fleisch naß und weich, so hat das Thier an einer Krankheit gelitten.
d. Stark riechendes Fleisch rührt meistens von Arzneien her; also war das Thier krank.
e. Gesundes Fleisch fühlt sich fest an, riecht durchaus nicht, hat ein marmorirtes Ansehen.

6. Gartengemüse.

Es braucht nichts als etwas guten Willen, so hat auch die Hausfrau des Landmannes den ganzen Winter über ein frisches, grünes Gemüse zu ihren unvermeidlichen Kartoffeln.

Rosenkohl, Federkohl, Marseillanerkohl läßt man einfach im Garten stehen; er kann nach Belieben auch bei ziemlicher Kälte dort geholt werden. Wirsing, Kabis wird im Spätherbste an der nämlichen Stelle, wo er gewachsen ist, mit den Wurzeln aufwärts eingegraben; er bleibt so gegen Regen und Kälte ganz hübsch geschützt und kann ebenfalls beliebig zur Küche gebracht werden.

Eine andere Art, Gemüse aufzubewahren, ist das Halbsieden (Schwellen), Abkühlen und ohne Salzeinlage Pressen in einem zweckmäßigen hölzernen Gefäß (Ständli).

Das Sauerkraut, bairisch Kraut. Man erhält dasselbe, wenn die festen Kohl- oder Kabisköpfe auf dem Schneidehobel feingeschnitten, mit Salz und Wachholderbeeren nach und nach in ein Ständli stark eingestampft, mit einem Deckel verschlossen und gepreßt werden. Es entsteht sehr bald Wasser, welches nach 2—3 Wochen zu entfernen ist, anders wird es leicht faul; der Deckel wird hiebei abgenommen, gleich nach Entfernung des Wassers wieder aufgesetzt und neu belastet. Rothes Kraut wird zu bairischem Kraut verwendet; je nachdrücklicher man einstampft und preßt, desto vorzüglicher wird das Sauerkraut.

Kohlraben, Rüben, Schwarzwurzeln werden ganz ähnlich wie die Kartoffeln zum Aufbewahren behandelt, sind indessen schon nach Neujahr nicht mehr brauchbar, weil sie leicht keimen oder vertrocknen.

7. Hülsenfrüchte.

Unter allen Gemüsen sind Bohnen, Erbsen, Linsen diejenigen, welche den größten Nährwerth haben. Ihr Gehalt an Proteïn sowohl als an Kohlenstoff ist so bedeutend, daß diese Hülsenfrüchte dem Fleische nahe kommen. Zwar sind sie nicht leicht verdaulich, doch kommt viel auf Alter und wohl noch mehr auf die Zubereitungsweise an.

Zur Aufbewahrung werden entweder die ausgereiften, trockenen Kerne benutzt, oder die

unreifen, noch weiche Kerne haltenden Schoten werden mit Salzwasser behandelt, wie sogleich angegeben wird, oder die unreifen Schoten werden gedörrt. Erbsen, Linsen und Bohnen benutzt man auch zur Mehlfabrikation.

Das Einsalzen von Bohnen oder Erbsen geschieht auf folgende Weise: den Bohnen werden die sog. Fäden abgestreift, das Salz, 5—7 % der betreffenden Bohnenmenge, wird getrocknet und gestoßen. Dann werden die in 2 Theile geschnittenen Bohnen in starksiedendes Wasser etwa 5 Minuten gelegt, darauf mit einem Sieblöffel herausgenommen, in kaltem Wasser gut abgekühlt und nun genau so unter Zulage des getrockneten Salzes in einem irdenen Gefäß beschwert, wie wir es beim Sauerkraut gesehen haben.

Statt des getrockneten Salzes kann man auch Salz in siedendem Wasser (300 Gr. per Liter) auflösen und die Bohnenschoten damit übergießen. Auch bei dieser Weise sollen die Bohnen stark belastet werden, so daß das Wasser über denselben zusammenfließt.

Zum Dörren der Bohnen werden vorerst die Fäden entfernt, die Hülsen in siedendem Wasser weich gemacht, dann abgekühlt und entweder an Fäden an einem trockenen, sehr warmen Orte aufgehängt oder auf Weidenhürden in den nicht allzu warmen Backofen gebracht. Die vollständig trockenen, fast klingenden Bohnenhülsen müssen immer an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

8. Obst.

Der Nährwerth des Obstes ist nun einmal nicht sehr groß. Was das Obst auszeichnet, ist besonders ein angenehmer Geschmack durch den Gehalt an Säure und Zucker, welche die Verdauung befördern. Man sollte glauben, nichts sei so leicht, als Obst für den Winter im Keller aufzubewahren; allein dem ist nicht so. Zu wenig wird gewöhnlich anscheinend Unbedeutendes außer Acht gelassen. Vorerst ist Lüftung des Kellers sehr nöthig; in dumpfer Luft fault Obst sehr leicht; dann wartet man gar zu häufig das vollkommene Reifen nicht ab, oder beim Pflücken ist man nicht vorsichtig genug. Verwundetes, gefallenes Obst fault wieder sehr gern. Bevor man Winteräpfel in den Keller bringt, sollten dieselben 2—3 Wochen in einer kühlen, luftigen Kammer gelegen haben. Im Keller muß man sie auf trockenem Stroh, einen neben den andern, mit den Stielen aufwärts ordnen; haufenweise übereinanderschichten macht bald Faulen. Schutz vor Mäusen ist selbstverständlich.

Das Dörren des Obstes gehört um so mehr zur Vorsicht einer Hausfrau, als bekanntlich eine große Zahl Obstbäume nicht jedes Jahr einen Ertrag liefern. Im ergiebigen Jahre versieht sich die Hausfrau durch Dörren von Obst auf die unergiebigen. Kirschen werden mit Vortheil in heißes Wasser gelegt, auf Hürden einfach an der heißen Sonnenwärme getrocknet und gedörrt. Zwetschgen und Birnen sehen wir gar oft auf dem warmen Kunstofen liegen. Wenn dies unter nöthigen Reinlichkeitsmaßregeln geschieht, so ist dies Verfahren ebenso vortheilhaft als mühelos und zweckmäßig. Süße Aepfel werden richtiger Weise in 2 oder 4 Theile zerschnitten, die Buzen und Kerngehäuse entfernt und ebenso auf dem Kunstofen gedörrt. Sauren Aepfeln hingegen sollte man die Schale wegnehmen; dazu bedient man sich gerne der amerikanischen Aepfelschälmaschine. Dann zerschneidet man den Apfel in 2 Theile, nimmt Buzen und Kerngehäuse weg. Nun aber müssen solche Aepfel sofort einer größern Hitze ausgesetzt werden, damit sie nahezu kochen; ist dies geschehen, so werden sie auf den Hürden aus dem Ofen genommen. Man läßt sie verdampfen, sich abkühlen und bringt sie dann erst wieder von Neuem in den unterdessen ebenfalls weniger heiß gewordenen Dörrofen. Dieses letztere Verfahren muß so oft wiederholt werden, bis die Aepfel sich lederartig anfühlen lassen, d. h. trocken sind. Sie dürfen nicht schwarz sein und sollen auch nach dem Erkalten nicht hart werden.

In neuerer Zeit hat man auch angerathen, die bereiteten Aepfel durch Dampf erst weich zu sieden und dann auf Weidenhürden in den nicht zu heißen Ofen zu bringen. Wir glauben dieses Verfahren nur demjenigen empfehlen zu dürfen, der einen richtigen Dampftopf besitzt. Zugegeben muß immerhin werden, daß auf solche Weise gedörrtes Obst schön aussieht.

Noch erwähnen wir das Einmachen von Beeren, Aprikosen, Pfirsichen und Pflaumen u. s. w. in Zucker. Diese Sachen sind für

Kranke und Gesunde etwa ein erwünschtes Labsal. Man nimmt entweder die ganzen saubern Früchte, kocht sie so lange mit starkem Zuckerwasser (500 Gr. auf 1 Liter Wasser), bis die Flüssigkeit etwas syrupartig zu werden beginnt. Dann bringt man Alles in Flaschen mit weitem Halse und verkorkt dieselben gut schließend, oder man zerstampft Johannisbeeren, Himbeeren, gekochte Quitten, preßt den entstandenen Brei durch ein starkes Tuch von Leinwand aus, so daß der Saft aufgefangen wird. Hierauf kocht man den Saft mit Zucker (500 Gr. Zucker per 1 Liter Saft) so lange, bis die Flüssigkeit Faden zieht, d. h. einigermaßen dick fließt. Bringt man dieselbe in ein Glasgefäß, so wird sie beim Erkalten ziemlich fest, eine Gelée. Jede Hausfrau wird mit dieser kleinen Kunst gar oft Freude machen.

9. Wein und Most.

Der Wein aus Trauben und der Most aus Obst jeder Art, besonders aus Birnen und Aepfeln, ist Sache der Landwirthschaft und Küferei. Das gehört nicht in den Rahmen unserer Schrift; wir wollen indeß auf den im Jahrgange 1887 befindlichen Artikel verweisen und immerhin bemerken, daß der Keller nicht dumpfig sein darf, Fässer und Hahnen reinlich gehalten sein müssen, wenn Wein und Most nicht schlecht und schimmlig werden sollen. Während der Gährung ist im Keller Luftzug nöthig, damit die entweichende Kohlensäure Abzug erhält und sich nicht ansammeln kann. Kohlensäure ist ein giftiges Gas, welches unter Umständen leicht Erstickungstod verursachen kann.

Kitzliche Frage.

Wenn ein Fürst zwei Leibärzte hat, stehen dann beide im gleichen Range oder ist der eine der Oberleibarzt und der andere der Unterleibarzt?

Glänzendes Zeugniß.

Baron: „Nun, wie sind Sie mit den Fortschritten meines Sohnes zufrieden?"

Hauslehrer: „Ich darf wohl dreist behaupten, Herr Baron, Ihr Herr Sohn überwindet die leichtesten Dinge mit den größten Schwierigkeiten."

Der Großmutter Photographie.

(Zürcherisch.)

Mis Bild ist da vom Photograph,
Und ich bitrachte 's gnau.
Doch glaub i, 's sägi gwüß ken Mensch,
Das sei e schöni Frau!

Mi Bagge sind so schüli dick,
Und 's Gsicht ist scho so alt!
Und det, wo fust de Mund sett sy,
Hät's nu en lange Spalt!

Es thuet mer leid, scho wäge-n-Eu!
Hett gern e schöners Gsicht!
Doch wüssed er, wie's Sprüchwort heißt:
„Mensch, ärgere dich nicht!"

In Gedanken.

Professor (der sich die Haare schneiden lassen will) beim Coiffeur: „Donnerwetter, ist's hier aber kalt. — Sie erlauben schon, daß ich den Hut aufbehalte!"

Stylmuster.

Wo hatte denn das „Auge" des Gesetzes seine Ohren?

Nobles Weihnachtsgeschenk.

„Sage, lieber Freund, was hast Du Deiner Frau zu Weihnachten gekauft?"

„O nichts! Ich habe ihr dagegen etwas zu ihrem Geburtstage versprochen!"

Viel verlangt.

Lehrer: „Was hast Du da?"
Schüler: „Nichts!"
Lehrer: „Dann thu's weg!"

Was man für einen Zwanziger bekommen kann.

Viele Leute gibt's — im Bernerland wie anderswo — denen man das Gleiche nachsagen könnte, wie jenem Geizkragen: Er sehe jedem Rappen durch neun Mauern nach und sei hebig wie eine Zange. Für solche Leute ist vornehmlich das kleine Geschichtchen bestimmt, das ich jetzt erzählen werde. Die Andern dürfen's aber auch