**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

**Band:** 23 (1901)

**Heft:** 36

**Anhang:** Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

#### 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: 26.10.2025** 

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

Q 231

# Roch-& Hanshaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 9.

September 1901

## Ein praktischer Fortschritt.

Ses wird den Hausfrauen vielfach zum Vorwurf gemacht, daß sie So bei den vielen technischen Hilfsmitteln, welche die neuere und neueste Zeit ihnen fortlaufend aufs neue biete, doch so fehr die Sklavin= nen ihres Saushaltes feien, um keine Zeit zu haben, die Rinder ins Freie zu führen, dem Gatten Gesellschafterin und Gehilfin sein und sich in gemeinnützigem Wirken bethätigen zu können. Man vergißt da= bei aber, daß ein Haushalt von heutzutage viel komplizierter eingerichtet ist, als in früheren Zeiten, und daß schon deshalb die Haushaltsbeforgung viel mehr Mühe macht, als früher, ganz abgesehen das von, daß an die Reinheit und Reinhaltung der Wohnung unendlich größere Anforderungen geftellt werden in der Gegenwart, als dies früher der Fall war. Noch jett kann man es etwa an abgelegenen Orten antreffen, daß der Staub und Unrat in den Zimmern mit dem Reisbesen zusammengekehrt wird, oder daß die weichen Tannenböden mit Sand gefegt und nachher noch mit trockenem Sand bestreut werden, welch letteres dann täglich zusammengekehrt und wieder frisch ausge= streut wird. Heute, wo man die perfiden Wirkungen des feinen Staubes fennt, kann man es kaum begreifen, daß früher die Reinigung gang allgemein in dieser Weise gehandhabt wurde.

Mit der allgemeinen Einführung der harten Riemen- oder Parquetböden war ein mächtiger Schritt nach vorwärts gethan worden. Beim Aufwaschen jener drang die Feuchtigkeit nicht so tief ins Holz und in die Spalten, es wurde also fast unter der Hand wieder trocken und beim täglichen seuchten Auswischen war auch einer Besiedlung und Fort-

pflanzung läftiger Infekten beftens gewehrt.

Ein weiterer prächtiger Fortschritt war das Wichsen und Glänzen der Riemen- oder Parquetböden, denn durch diese Manipulation wurde auch die seinste Fuge im Holz verstrichen und die Reinigung konnte gänzlich auf trockenem Wege geschehen.

Bei unzweckmäßiger Anwendung der Bodenwichse war und ist das Blochen des Fußboden und der Treppen freilich eine Arbeit, die den Muskeln so zu schaffen macht, daß sie von unseren schwächlichen Frauen und Mädchen gefürchtet, ausgewichen und als gesundheitsschädigend verspönt wird. Und der Umstand, daß ein jeder auf den gewichsten Boden kommende Tropfen Feuchtigkeit oder Wasser den Glanz zerstört und den Boden unansehnlich macht, so daß die ganze Arbeit wieder von neuem gemacht werden muß, ist auch nicht dazu angethan, der mit Arsbeit sonst überhäusten Hausbesorgerin das Wichsen und Blochen der Wohnräume und Treppen lieber zu machen. Ganz abgesehen von dem großen Ausgabeposten, den der Jahresbedarf von Bodenwichse, Bürsten und wollenen Tüchern erfordert, und welcher das Haushaltungsbudget belastet.

In dem neuestens in den Handel gebrachten "Parketol" ist nun aber der Bodenwichse ein erdrückender Konkurrent erwachsen, indem die Verwendung dieses Präparates sämtliche dem Gebrauche der Boden-

wichse anhaftenden Uebelstände ausschließt.

Das Parketol wird auf den äußerst gründlich gereinigten und wieder trocken gewordenen Boden mit einem Pinsel aufgetragen und nachher gut getrocknet, ehe man darauf geht. Einmal so behandelt, hält der Anstrich, der in gelbem Ton oder farblos gemacht werden kann, auf glattem, hartem Holz auch in sehr viel strapazierten Zimmern oder auf solchen Treppen zum allermindesten ein halbes Jahr. Es kann je nach Liebhaberei spiegelblank oder in mattem Glanz gestrichen werden, Feuchtigkeit und Wasser können dem hübschen Aussehen des mit Parketol gestrichenen Holzes nicht das Mindeste anhaben, denn man wischt die naß gewordenen Stellen einsach auf und reibt sie wieder trocken.

Ein weiterer, sehr beachtenswerter Vorzug des Parketol liegt in dem Umstand, daß bei allem Glanz, den es erzielt, das Holz nicht im mindesten schlüpfrig wird. Ein mit Parketol behandelter Voden oder solche Treppe kann also nach Bedarf täglich nach hygieinischer Vorsichrift feucht aufgewischt werden und ein kräftiges Nachreiben mit wollesnem Tuch bringt das Holz wieder in tadellosen, glänzenden Stand.

Gewichste und gebeizte Möbel, Fensterbänke, Linoleumteppiche werden unter der Behandlung mit Parketol sehr schön und außersordentlich geschont. Es können auch Böden und Treppen aus weichem Holz sehr vorteilhaft mit Parketol behandelt werden und zwar hauptsfächlich, wenn dies geschieht, so lange das Holz noch seine glatte, seine Oberfläche hat, so lange der Boden also noch ungebraucht ist. Ist es bereits etwas abgelausen und an der Oberfläche rauh geworden, so muß der Anstrich mehrfach aufgetragen und bälder wieder erneuert

werden, weil sich dem betretenden Fuß viele kleine Angriffspunkte

zur raschen Abnutung darbieten.

Kluge und richtig rechnende und berechnende Hausfrauen können daher nichts besseres thun, als jetzt, bei der herbstlichen Generalsreinigung, die nach dieser Ausdehnung und Eindringlichkeit bis zum Frühjahr vorhalten soll, ihre Zimmerböden, Treppen, Fensterbänke und Linoleumteppiche mit Parketol zu behandeln oder behandeln zu lassen. Sie mögen es schon thun bei dem Gedanken an die Ersparnis an Arsbeit und Geld und an den Wert der Verwirklichung des hygieinischen Grundsates, daß in der Beseitigung von Staub und Feuchtigkeit die Garantie für ein gesundes Wohnen liege. Zum allerwenigsten sollten sür die naße Herbst- und Winterszeit die gemeinsamen Haustreppen, — diese Ursachen von so viel Arbeit und Verdruß, — versuchsweise mit Parstetol behandelt werden; es würde dies der sicherste Weg sein, durch eigene Ersahrung der ganz allgemeinen Berwendung des "Parsketol" Thür und Thor zu öffnen.

## Vorsicht bei Speiseresten.

wur warmen Jahreszeit sollen die Hausfrauen folgendes beherzigen: Durch Zersetzung der Nahrungsmittel bilden sich besonders schnell im Sommer Gifte, die nicht nur schwere Erkrankungen, sondern auch sogar den Tod verursachen können. Deshalb sollten Fischreste, die vom Mittag übrig geblieben find, noch am Abend desselben Tages verzehrt werden, ebenso Krebse. Starke Reigung zum raschen Verderben zeigen auch die Büchsenkonserven, namentlich Sardinen in Del, weshalb der Inhalt einer geöffneten Büchse nicht bis zum nächsten Tage aufbewahrt werden darf. Dieses Verfahren gilt gleichfalls für den Hummer. Alle übrigen Speisereste, wie solche von Fleisch, gleichviel ob gekocht oder gebraten, ferner Mehlspeisen u.f.w. müssen staubfrei aufbewahrt und sobald als möglich verzehrt werden, da sie sonst mindestens zu Ver= danungsstörungen führen, die in der heißen Jahreszeit bedenkliche Folgen Speisen oder Speisereste, die verdächtig aussehen oder haben können. sogar schon übel riechen, sind sofort zu vernichten. Leider herrscht viel= fach die Unsitte, die verdorbenen Nahrungsmittel den Aufwärterinnen, armen Leuten oder reisenden Handwerksburschen und Bettlern zu über= lassen, was eine gefährliche Art von Wohlthätigkeit ist und leicht die Bestrafung der Geberin nach sich ziehen kann, wenn diese Personen einmal durch den Genuß solcher Speisen erkrankten. Die Hausfrauen follten im Sommer beim Einfaufen und Rochen ftets daran denken, daß möglichst bei jeder Mahlzeit reiner Tisch gemacht werden muß.

## Pas Waschen mit Salmiak-Terpentin-Waschpulver.

in Paket à 500 Gramm dieses neuen, unübertrefflichen Salmiak-S Terpentin = Waschpulvers genügt zu 25—30 Liter Wasser, um daraus eine Kraftbrühe herzuftellen ohne jeglichen weiteren Zusatz von Seifen oder Soda. Diese Wassermenge wird zum Sieden gebracht, das Bulber darin gelöst und die Bäsche über Nacht in der Kraftbrühe ein= geweicht. Am andern Morgen ist aller Schmutz gelöst, er fällt förmlich heraus und die weitere Bearbeitung der Basche, wie Spülen 2c., ist spielend leicht und ein Vergnügen. — Sehr schmutzige Wäsche darf 1/2-1 Stunde gekocht werden. — Neue Leinenwäsche, mit diesem Waschpulver behandelt, bleicht schön weiß — ohne Rasenbleiche. Flanelle, Wolle und Seide werden nur in lauer Kraftbrühe fo lange gespült, bis sie rein sind; ihre nachherige Behandlung, Trocknen, Glätten 2c. ist die bekannte übliche, diese Stoffe durfen aber ja nicht gekocht werden, da die Site schädlich auf die zarten Gewebefasern einwirkt. Zum Reinigen von Fenstern, Flaschen, Fässern, Fußböden 2c. gibt es kein besseres Mittel als Salmiak = Terpentin = Waschpulver, mur muß die Kraftbrühe je nach dem Zustande der zu reinigenden Gegenstände entsprechend stärker genommen werden.

## Rezepte. Erprobt und gut besunden.

Kalbsmild und Erbsen. Für heiße Tage bildet Ralbsmilch mit Erbsen eine leicht verdauliche und gut bekömmliche Mittagsspeise. Man braucht für sechs Personen drei schöne Kalbsmilche, die man in Salzwasser fünf Minuten offen abkocht. Dann kühlt man sie in frischem kaltem Waffer, trocknet sie ab und spickt sie recht fein mit Speckstreifen. Die Kalbsmilche werden mit Salz und Pfeffer leicht bestreut und in Butter im Ofen in passender Pfanne knapp 30 Minuten gebraten. Unterdessen hat man 3 tiefe Teller voll junge Erbsen in Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht. Man schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und schwenkt sie dann in Butter und gehackter Beterfilie heiß. Die fertigen Erbsen werden in der Mitte einer Schüffel angerichtet und die Kalbsmilche in Scheiben geschnitten kranzförmig herum garniert. Der Bratensatz der Kalbsmilche muß mit etwas brauner Mehlschwiße, einem Theelöffel "Maggi" oder Liebig's Fleischertrakt und einigen Löffeln heißem Waffer verkocht werden, sodaß man eine kräftige braune Sauce erhält, die man zu dem Gericht serviert.

Pikanter Bruftkern (Rindfleisch) in Krufte. Von einem schönen, gut abgelagerten Bruftkern wird ein größeres Stück mit Wurzelzeug wie gewöhnliches Rindfleisch erft weich gesotten, dann aus der Brühe genommen, das oberste dunne Fetthäutchen abgezogen, das Fleisch mit abgesprudeltem Ei und nachstehender Farce bestrichen: 4 Eglöffel voll geriebene Semmel, ein Stück Geflügelleber oder in deffen Ermangelung etwas Kalbsleber, das Gelbe von 1/4 Citrone, etwas grüne Veterfilie wird zu einem Brei gewiegt oder faschiert, dann in wenig Butter oder Geflügelfett abgedämpft. Mit diefer Masse nun wird die fette Oberseite des Fleischstückes gleichmäßig bestrichen, darüber abermals geriebene Semmel gestreut, das kruftierte Fleischstück auf eine niedrige Braten= pfanne ins heiße Bratrohr gesett (mit der bestrichenen Seite obenauf), wo man es noch zur Erzielung einer schönen Farbe braten läßt. In= zwischen wird mit etwas Butter, 1/2 feingeschnittener Zwiebel und zwei Eglöffel voll Mehl eine kleine Mehlschwiße gemacht, 4 entgrätete, fein= gehactte Sardellen oder Anchovis, Salz, etwas guter Weinessig zuge= fett, mit der nötigen Suppe zur Sauce verrührt, aufgekocht, dann die= selbe paffiert und zum Brustkern serviert. Das Fleischstück selbst wird mit einem Rranze von Kartoffeln (auf feine Streifchen geschnittene robe Kartoffeln werden in heißem Schmalze goldgelb gebacken) garniert.

Külestangen werden auf folgende Art bereitet: 5 große Eßlöffel Butter werden lauwarm mit 6 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse, 12 Eßlöffeln trockenem Mehl und einem Löffel Wasser, einem halben Theelöffel Salz und einer Messerspitze feinstpulverisiertem weißen Pfesser vermischt und ein glatter Teig daraus gemacht, der in kleinfingerdicke Strähne gerollt, dann in handlange Stücke geschnitten wird. Die Stangen werden auf mit weißem Papier belegten Backblechen bei mäßiger Hitzelschen gebacken, kalt auf einer Serviette liegend zum Thee, Bier oder Herrenpicknick serviert.

Falsche Koteletten. 3/4 Kilogramm mageres, hautloses Kalbsleisch hackt man fein mit 200 Gramm frischem Nierenfett, gibt Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, etwas Citronenschale, 2 Eier und so viel Semmelbrösel daran, daß die Masse zusammenhält. Daraus formt man schöne, runde, fingerdicke Koteletten und brät diese unpaniert in heißer Butter auf beiden Seiten je 5 Minuten. Die Bratbutter verkocht man kurz mit ein paar Eßlösseln Bouillon oder Wasser, fügt Liebig's Fleischertraft zum Würzen hinzu, oder auch etwas vorhandene Bratensauce und gießt dies über die Koteletten.

Rührei mit Rauchwurft. 6 Gier werden in einen Topf geschlagen

und mit 100 Gramm Milch nebst einer Messerspitze Pfesser und Salz gut gequirlt. Dann läßt man in einer eisernen Pfanne 20 Gramm Butter zergehen, brät darin 6 Scheiben Schlackwurst auf beiden Seiten an, gießt die Eier darüber und läßt sie unter Kühren, wobei man die Burst mit den Eiern vermischt, zu einer lockern, dicklichen Masse werden. Man richtet schnell auf einer erwärmten Schüssel an.

Schmachhaftes Gericht von aufgewärmtem Sauerkraut. Man schält dem Quantum Sauerkraut entsprechend gesottene Kartoffeln und schneidet sie in Würfel. Hat man Resten von Speck oder Schweinesleisch, so werden diese ebenfalls klein geschnitten, im anderen Falle nimmt man rohen Magerspeck und schneidet ihn kleinwürflig. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden, giebt die Kartoffeln und den Speck hinein und rührt einige Male, bis beides schön angebraten ist. Dann zieht man das Kraut darunter, deckt zu, und dämpst unter nochmaligem Kühren, bis das Gericht durch und durch heiß ist. Sollte das Gericht zu trocken sein, so sügt man etwas übrige Sauerkrautbrühe und in Ermangelung dieser etwas Wasser oder Weißwein bei.

Leicht zu bereitende Sommerspeise. Dhne Zuthat von Fleisch beseitet man die folgende Suppe. Man nimmt Mohrrüben, Sellerie, Kohlrabi, Porée, Wirsingkohl, Kopfsalat, Sauerampser, Blumenkohl und einige Kartosseln, sodaß man etwa zwei tiese Teller Gemüse hat. Alle diese Gemüse schneidet man in möglichst gleichmäßige Streisen, wäscht sie und dämpst sie in 75 Gramm Butter oder gutem Fett unter wiedersholtem Schütteln ca. 30 Minuten. Dann giedt man 1½ Liter kochendes Wasser an die Gemüse und kocht sie damit weich. Man sügt beim Ansrichten Salz, Pfesser, gewiegte Petersilie und etwas Liebig's Fleischsextrakt oder "Maggi" an die Suppe und giedt in jeden Teller eine Scheibe geröstetes Weißbrot, bevor man die Suppe aufsüllt. Es schmeckt sehr gut, wenn man im letzten Augenblick einige Scheiben weißes, gut ausgewässertes Rindermark in die Suppe legt und gar ziehen läßt.

Rosenkohlsalat. Die Rosenkohlknospen werden von den äußern, harten Blättchen befreit, in kochendem Salzwasser und einem haselnußsgroßen Stückchen Soda, damit sie schön grün bleiben, gesotten, dann in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Nun wird ein hartgekochtes Eigelb mit zwei Eßlösseln seinem Salatöl verrührt und mit Essig und wenn nötig mit etwas Wasser verdünnt, gesalzen und gepfessert und über die Rosenkohlknospen, thunlichst so lange dieselben noch warm sind, gegeben.

**Suppe von gelben Küben.** 1 Pfund gutes Kindsleisch wird gut abgewaschen, mit 2 Liter kaltem Wasser und 10-15 Gramm Salz langsam eine Stunde gekocht. Dann thut man 2 Pfund Mohrrüben, welche geschabt, gewaschen und in Streisen geschnitten sind, nebst einem Löffel Zucker dazu und läßt das ganze noch etwa eine Stunde kochen. Zum Schluß gibt man 1-3 zerdrückte Salzkartosseln, sowie etwas feinsgehackte Petersilie hinzu und läßt nochmals alles aufkochen.

Russische Charlotte. Eine glatte Form wird mit gewöhnlichem Biskuit ausgelegt, von 6 Eigelb, 7/10 Liter Milch und einer Stange Vanille wird eine Crême auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen, hernach weggenommen und gerührt bis zum kalt werden, unterdessen werden 3/10 Liter Schlagrahm zu einem festen Schnee geschlagen und mit 4 Blatt geklärter Gelatine unter die Crême leicht hineingerührt, in die ausgelegte Form gefüllt, bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gestellt und auf einer gebrochenen Serviette auf eine Platte angerichtet.

Gurkensauce. Sine mittelgroße Gurke wird geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in kleine Scheibchen geschnitten, diese in siedendem Salzswasser weichgekocht, abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt und samt 1 Eßlöffel seingehackter Estragons oder Fenchelblättchen in einer Süßsbutter einige Minuten aufgekocht; die Sauce, die bindig sein soll, wird mit 2 Sigelb gebunden und mit etwas "MaggisWürze" gehoben.

Gleichmäßiges Garkochen neuer Kartosseln. Sehr oft wird die Hausstrau beim Kochen mehlreicher neuer Kartosseln die unangenehme Erstahrung machen, daß diese außen völlig zerkochen, im Innern aber noch hart und fest sind. Wer in solchen Fällen nicht vorzieht, die Karstosseln vor dem Kochen zu zerschneiden, muß jede Kartossel vor dem Ansehen mit einer Spicknadel durchstechen. Das Kochwasser dringt beim Sieden dann gleichmäßig durch die kleine kaum sichtbare Deffnung ins Innere der Kartosseln und ermöglicht dadurch ein gleichzeitiges Garswerden mit der äußeren Seite.

Südamerikanertrank. In einem weiten Glasgefäß mischt man Himbeer= und Johannisbeermarmelade durcheinander und gießt darüber langsam unter stetem Rühren eine Flasche leichten Moselwein, süßt das Getränk noch, wenn es nötig sein sollte, und gießt es durch ein seines Sieb. Man stellt es dann mehrere Stunden in Eis, gießt beim Serpvieren eine Flasche kaltes kohlensaures Wasser dazu und legt in jedes Glas einige gezuckerte, ebenfalls kaltgestellte Himbeeren.

Das Entfernen von Fettflecken aus Stoffen mittelft Bengin. Meist geschieht dies auf ganz verkehrte Weise, gewöhnlich wird mit Benziu angefeuchtet und dann mit einem Tuche nachgerieben. Dabei wird das Fett zwar von dem Bengin gelöst und auf einen größeren Raum ber= teilt, aber keineswegs entfernt, wodurch der häßliche Rand entsteht. Das Benzin verflüchtet sich und läßt das nicht flüchtige Fett da, wo es ursprünglich war, zurück, nur mit dem Unterschiede, daß der Fleck noch größer geworden ist. Da durch das Reiben die Wollhaare mehr oder weniger von dem Beuge entfernt werden, so zeigen sich später bei auffallendem Staube die Flecken noch mehr. Das einzig richtige Verfahren, den Fleck zu beseitigen, besteht darin, daß man einen Bogen gewöhnliches graues Löschpapier dreimal zusammenlegt, auf dieser Papierlage die Fleckstelle glatt ausbreitet, tüchtig mit Benzin einnäßt, mit einer zweiten Lage von Löschpapier sofort bedeckt und mittelst eines kalten Bügeleisens oder mit der Hand derb preßt. Alles Fett wird hiedurch gelöst, samt dem Lösungsmittel von dem Papier aufgesogen und somit vollständig aus dem Beuge entfernt.

Coldcream. Von den vielen im Handel vorkommenden Hautsalben ist das solgendermaßen zubereitete Coldcream am meisten zu empfehlen: 116 Gramm süßes Mandel » Del, 12 Gramm weißes Scheibenwachs und 12 Gramm Walrat werden in ein Porzellangeschirr geschüttet, das man in ein größeres, zur Hälfte mit Wasser gefülltes Geschirr stellt. Man läßt so lange kochen, bis Wachs und Walrat vollständig geschmolzen sind. Die Masse wird dann in einen Mörser gethan und mit einem silbernen Löffel so lange umgerührt, dis sie ganz weiß und schaumig dick ist, dann werden unter beständigem Kühren 60 Gramm Rosenwasser zugesetzt; schließlich fügt man noch 5 Tropfen Rosenöl und ein wenig Benzoe-Tinktur hinzu.

Shimmel im Keller. Die in feuchten Kellerräumen oft alles übersziehenden niederen pflanzlichen Gebilde (Schimmel) bedingen, da sie die zu ihrem Wachstum erforderliche Feuchtigkeit aus der Luft begierig aufnehmen und wie ein Schwamm festhalten, das schmierige, schleimige Aussehen der Wände und Gerätschaften; außerdem sind sie als teilsweise Ursache des üblen Geruchs der Kellerluft anzusehen. Zum Zerstören der Schimmelbildung verwendet man in neuerer Zeit mit Vorsteil das Antinonnin. Man löst dieses Mittel in Wasser (1 zu 100) und streicht damit die Wände. Mit der Tötung des Schimmels verschwindet auch bald die Feuchtigkeit und der üble Geruch.