Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 20 (1916-1917)

Heft: 6

Rubrik: Nützliche Hauswissenschaft

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: 16.07.2025

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

Nützliche Hauswissenschaft.

Alkohol und Treffsicherheit beim Schießen.

Im Herbste 1908 wurden, wie wir einem Vortrage Prof. Dr. Kraepelins-München entnehmen, vom Bayerischen Kriegsministerium in großem Maßstabe und mit äußerster Sorgfalt Schießversuche durchgeführt, um die Frage nach dem Einflusse des Alkohols auf die Treffsicherheit zu lösen. Die Zahl der von 20 Schützen an 20 Versuchstagen abgegebenen Schüsse betrug über 30,000. Als Ergebnis stellte sich heraus, daß durchschnittlich eine Verschlechterung der Schießleistung um etwa 3% eintrat; die Wirkung war am deutlichsten 25—30 Minuten nach Einverleibung der verhältnismäßig geringen Alkoholgabe (40 Gr.), die etwa einem Liter Bier entsprach. Nach der Mittagsmahlzeit war die Wirkung verzögert und abgeschwächt. Im einzelnen zeigte sich, daß öfters im Anfange und bei zwei Schützen auch späterhin keine Abnahme, sondern eine, allerdings nicht erhebliche, Zunahme der Treffsicherheit eintrat, vielleicht wegen der Beseitigung der inneren Spannung beim Schießen durch den Alkohol. Andere Schützen boten nur geringfügige und wechselnde Beeinflussungen dar. Die überwiegende Mehrzahl aber schoß bedeutend schlechter, vielfach um 8, 9, 10 und selbst 12%. Von besonderem Interesse ist es, daß diese Verschlechterung ihnen durchaus nicht zum Bewußtsein kam. Eine Reihe von Schützen glaubten sogar besser zu schießen, als ohne Alkohol, während sie in Wirklichkeit eine Abnahme der Treffsicherheit bis zu 10% erkennen ließen. Wenn derartige Erfahrungen schon bei körperlich völlig gesunden, ausgeruhten und gut genährten Schützen nach einer so kleinen Alkoholgabe gemacht werden konnten, so wird man erwarten dürfen, daß die Alkoholwirkungen unter ungünstigen Bedingungen, bei nervösen, überanstrengten, durch Schlafentziehung und mangelhafte Ernährung heruntergekommenen, gemütlich erregten Personen wahrscheinlich noch bedeutend stärker ausfallen werden. Die Schlußfolgerungen für die Verhältnisse des Krieges ergeben sich daraus von selbst.

Zur Kultur der Brennesseln.

Zu den durch den Krieg wieder erschlossenen wirtschaftlichen Gebieten gehört auch die Kultur der Brennesseln, die vor geraumer Zeit eifrig bei uns betrieben wurde, dann aber infolge der niedrigen Baumwollpreise wieder ganz verschwand; denn selbst die noch jetzt verkauften Nesseltuche erinnern eigentlich nur noch mit ihrem Namen daran, da sie schon seit langem nur aus Baumwolle hergestellt werden. Aber jetzt sind in Deutschland bereits die Vorarbeiten abgeschlossen, die feinen und doch starken glänzenden Fasern unserer Brennesseln, aus denen die Frauen früher schon Gewebe fertigten, aufs neue und mit größerem Vorteil zu verwerten, ein Unternehmen, das zu großen Hoffnungen berechtigt. Ergaben doch genaue Prüfungen, daß der Byssus, jenes kostbare Gewebe Altägyptens, aus Nesselfasern gewonnen wurde.

Drei Arten von Brennesseln sind bei uns heimisch: große Brennessel (Urtica dioica), kleine Brennessel (Urtica urens) und die Kugelnessel (Urtica pillulifera), von denen die große Brennessel als Gespinnstpflanze am geeignetsten ist; doch können auch die beiden andern Arten als solche angebaut werden.

Die Brennesseln sind besonders deshalb zur Kultur zu empfehlen, weil sie nur sehr bescheidene Anforderungen an den Boden stellen und fast überall gedeihen. Es können daher zu ihrem Anbau Ländereien verwendet werden, die bisher als Ödland oder armer Boden keinen oder nur geringen Nutzen gebracht haben. Zu diesen Ländereien zählen die großen sandreichen Heidegebiete, Waldränder, Waldwiesen, Wegraine, Fluß-, Teich-, Bach- und Grabenränder, Deiche, Mühlendämme, vor allem auch versumpfte oder saure Wiesen, ferner die Landstrecken, die jährlichen Überflutungen ausgesetzt sind, endlich die Bahnböschungen. Einen guten Boden dürfte auch der abgestochene Torf- und Moorgrund abgeben, der ja auch in großen Flächen zur Verfügung steht.

Mit Vorliebe treten die Brennesseln an solchen Stellen des Gartens auf, die häufig gedüngt wurden, oder wo Kompost und Dung lagerten. Je reicher der Boden an leichtlöslichen Stoffen ist, um so üppiger ist auch das Wachstum der Brennesseln, die außerdem auf feuchtem Boden noch besser zu gedeihen scheinen als auf trockenem. Von dem Nährstoffgehalt des Bodens hängt vor allen Dingen die Güte der Faser, besonders ihrer Stärke, ab. Je besser daher der Boden ist, um so feiner und weicher werden die Fasern der Pflanzen, um so geeigneter sind sie für feinere Gewebe. Je nach der Kultur wird man dann verschiedene Qualitäten ziehen können, die entsprechend der reicheren oder geringeren Düngung feiner oder gröber und höher oder niedriger im Preise sein werden.

Die Anlage eine Brennesselkultur geschieht durch etwa fingerlange Wurzelstecklinge, die in etwa 20 cm Entfernung nach jeder Seite hin eingepflanzt werden. Die beste Zeit für die Anpflanzung ist nach einem Bericht in der Frankfurter Zeitung im März, doch kann auch im April die Anlage erfolgen, solange die Triebe noch nicht zu hoch sind. Etwa 14 Tage nach dem Setzen der Stecklinge wird die Anlage nachgesehen, wo nötig werden die Wurzeln neu beworfen, und nicht angegangene ersetzt. Sobald die Pflanzen 25—30 cm hoch sind, werden sie für Futterzwecke geschnitten. Die Wurzel treibt dann sofort neue Stecklinge, die eine bessere, gleichmäßigere und reichere Faser ergeben als der erste Schnitt. Dieser zweite Trieb wird Ende Juni, Anfang Juli eine Höhe von etwa 1,20 m erreicht haben und wird dann für die Fasergewinnung durch Mähen geerntet. Das Mähen soll nur bei gutem Wetter geschehen, damit das Nesselheu gut trocknet, da eine etwa eintretende Gärung oder Schimmelbildung der Faser schadet. Gegen Mitte September wird ein dritter Schnitt ebenfalls für Fasergewinnung möglich sein. Die im Oktober vorhandenen Triebe können als Futter gemäht oder abgeweidet werden.

Außer der Anspruchslosigkeit der Brennesseln hinsichtlich des Bodens haben sie den Vorzug, daß sie sich durch Selbstaussaat fortpflanzen, sehr widerstandsfähig gegen ungünsttige Witterung sind und keine Pflege brauchen.

Die einzige Arbeit im Frühahr besteht im Aufhacken des Bodens damit Feuchtigkeit und Nährstoffe nicht an der Oberfläche verbleiben.

Stehen die jungen Pflanzen zu dicht, so zieht man so viele heraus, daß die anderen sich nicht oder nur wenig berühren. Da aber die Fasern jedenfalls feiner werden, je dichter die Pflanzen stehen, so kommt es also beim Ausziehen darauf an, ob gröbere oder feinere Fasern gewünscht werden.

Die ausgezogenen jungen Pflanzen kann man zu einem spinatähnlichen Gemüse verwenden oder fein gehackt als sehr beliebtes Geflügelfutter geben. Abgebrüht oder getrocknet können Brennesseln auch an Kühe verfüttert werden; denn durch Trocknen oder Kochen verlieren sie ihre brennende Eigenschaft.

Karl Ortlepp.

Die künstliche Wursthaut.

Zu den alten, aus früheren Jahrhunderten übernommenen Überlieferungen gehört auch die Gewohnheit, zur Wursthaut den Darm der Schlachttiere zu verwenden. Vom Standpunkt unserer fortgeschrittenen Hygiene aus lassen sich gegen dieses Verfahren, sofern es nicht in allen seinen Teilen mit der entsprechenden Sorgfalt durchgeführt wird, mancherlei Bedenken äußern. Das führte neuerdings zur Herstellung einer künstlichen Wursthaut. Die Vorbereitung der Häute, ihre Entschleimung, Reinigung verursacht viel Mühe und ist insbesondere für die Nachbarschaft mit oft sehr starken Belästigungen verbunden. Im großen Berliner Schlachthof z. B. mußte eigens eine Ozonanlage aufgestellt werden, um die Luft in der Umgebung jenes Gebäudes, in dem diese Arbeiten vorgenommen wurden, geruchlos zu machen. Des weiteren können sich natürlich auch in der Haut der Würste alle jene Gifte bilden, die auch die Ursache von Fleischvergiftungen sind, vor allem also die weder durch ihren Geruch noch ihren Geschmack erkennbare Giftklasse der Ptomaine. Auch zu bakteriellen Zersetzungen mancherlei Art mag die Wursthaut schon mehrfach Veranlassung gegeben haben. Alle diese Umstände ließen es wünschenswert erscheinen, die Haut durch ein anderes, den hygienischen Anforderungen der Jetztzeit mehr entsprechendes Mittel zu ersetzen. Ein solches fanden die Chemiker Dr. Cohel, Dr. Fox und Dr. Acton nach ihren eingehenden wissenschaftlichen Ausführungen in der Viskose. Die Viskose ist eine aus Zellstoff, also aus Baumwollfasern oder aus Holz erhaltene Masse. Sie bildet eine formbare Gallerte, die allmählich zusammenschrumpft und dann zu einer unlöslichen Masse erstarrt. Die drei genannten Forscher haben nun, wie uns in der „Umschau" berichtet wird, aus der Viskoselösung eine Art Röhre hergestellt, die durch Auslaugen mit Salzlösungen u. s. w. vollkommen gereinigt und antiseptisch gemacht wurde. Der Gehalt dieser künstlichen Wursthäute an verdaulichen Mineralbestandteilen beträgt nur 0,53 % des Gesamtgewichts. Da das Gewicht einer Wursthülle zur Viskose nur 1—1,1 % der in sie gefüllten Fleischmasse ausmacht, so ist dieser Betrag so außerordentlich gering, daß er vollkommen vernachlässigt werden kann.

Bücherschau.

Der Landvogt von Greifensee. Von Gottfried Keller. Schriften für Schweizer Art und Kunst 44/45. Verlag von Rascher u. Cie., Zürich. 1.—10. Tausend. Eine der köstlichsten Novellen, worin der 42jährige schalkhafte Hagestolz seine fünf „schönen Wesen", die er nacheinander im Laufe der Jahre verehrt hatte, auf seinem Schloß versammelt und von seinem Küchendragoner bewirten läßt. Die humorvolle, feingetönte Novelle kostet nur Fr. 1. Da kann jeder zugreifen.

Singen und Sagen. Gedichte von Hans Wagner. Inhalt: Wanderer. — Der Tag. — Die Reise. — Das hohe Lied. — Wolken und helle Sterne. — 107 Seiten, 8° Format. Preis Fr. 2.50. Verlag: Art. Institut Orell Füßli, Zürich.