

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 30 (1926-1927)
Heft: 20

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

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: 31.03.2025

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

Die bekannten „Gewürznägelschen“, die tatsächlich wie Nägel aussehen, sind die getrockneten Blütenknospen eines auf den Molukken wachsenden Baumes, des zu den Myrtengewächsen gehörenden Gewürznelkenbaumes. Sie sind stark aromatisch und bitterlich schmeckend und werden für Liköre und als Gewürz eingemachter Früchte benutzt. Das in ihnen enthaltene ätherische Öl ist das „Nelkenöl“, das auch medizinische Verwendung findet, z. B. gegen Verdauungsbeschwerden und Zahnschmerzen. — Übrigens ist die Geschichte der Gewürznägelschen ganz romanhaft: Die Holländer hatten bei Todesstrafe verboten, den Gewürznelkenbaum von den Molukken nach auswärts zu verpflanzen. Allein 1770 gelang es dem französischen Statthalter von Isle de France, die Pflanze mit kleinem Schiff auf verwegener Fahrt nach der Insel Bourbon zu schmuggeln. Später kam sie dann auch nach Cayenne.

Mit dem Messer zu essen, d. h. es zum Munde zu führen, galt nicht immer wie heute als unfein, im Gegenteil, früher war es gang und gäbe; denn man kannte die Gabel noch nicht. Man hatte spitze Messer, mit denen man das

Fleisch nicht nur schnitt, sondern auch zum Munde führte, höchstens daß man dabei noch Brot benutzte. Dazu kamen im 16. Jahrhundert Gabeln. Dagegen wurde die Gabel erst in der Mitte des 17. Jahrhunderts am französischen Hofe bekannt. Bei der Gelegenheit sei noch bemerkt, daß einzelne Teller für jede Person im 16. Jahrhundert allgemein benutzt und die tiefen Teller, erst um die Mitte des 17. Jahrhunderts, also mit der Gabel zusammen, gebraucht wurden.

Ein großer Dampfer der Cunard-Linie nimmt für eine Ozeanfahrt zur Ernährung seiner Passagiere u. a. folgendes mit: 70 Ochsen, 200 Schafe, 70 Lämmer, 10,000 Stück verschiedenen Wildbrets, 7000 Kilo. Fische, 70,000 Eier; ferner 300 Fässer Mehl. Das sind doch ganz hübsche Zahlen, die uns einen Einblick darein gestatten, wie groß das Opfer ist, das die Menschheit andauernd für sich von der Tierwelt fordert. Technisch ist bedeutsam, daß es sich hierbei nicht um lebende Tiere handelt. Dies beweist, wie großartig die heutigen Rühlvorrichtungen der großen Ozeandampfer sind.

Bücherschau.

Der Yante. Roman von Edward Stillebauer. Leykam-Verlag, Graz und Leipzig. — Aufbauend auf die starken Kontraste zwischen verkommenem Adelsstum, das seine Zuflucht zur Hochstaplerei nimmt, aufstrebendem amerikanischem Edelmannestum und überspanntem deutschem Frauenstolz, entwickelt Stillebauer eine fesselnde Liebeshandlung, die da und dort auf kinematische Darstellung berechnet ist, aber doch auch den ernststen Leser befriedigt durch anschauliche Wiedergabe weltmännischen Milieus. Starke Sympathie für das junge, kräftig emporstrebende Amerika spricht sich in dem unterhaltfamen Buche aus und wird dem Verfasser vor allem den Dank der Amerikaner eintragen. — Preis 5.50 M.

Rafael Sabatini: Der Seehabicht. Ein Piratenroman. Aus dem Englischen von Curt Theising. 352 Seiten. Ganzleinen Fr. 7.50. — Wer ist Sabatini? Ein Italiener von Geburt, in der Schweiz erzogen, in England niedergelassen. Der englische Dumas, einer der gelesensten Schriftsteller der anglo-amerikanischen Welt. Seine Erzählungen sind lebendig gewordene Historie. Er vertieft sich in die Zeit seiner Helden, holt mit einer unerschöpflichen Phantasie das Farbenprächtige und Gegen-

ständliche heraus, umkleidet es mit einer spannenden Handlung, und die Geschichte wird wieder lebendig, als wäre sie gestern geschehen. Aus dem Material, das er einst für die Geschichte des spanischen Inquisitionators sammelte, schuf er den „Seehabicht“, das im elisabethanischen England spielt. — Verlag Grethlein u. Co., Leipzig und Zürich.

Das Baker: Der Staubige Stern. Ein Indianer- und Wolfsroman. Aus dem Amerikanischen von Curt Theising. 240 Seiten. Ganzleinen Mk. 5.—. Grethlein u. Co., Leipzig und Zürich. — Diese Erzählung schildert die enge Verbindung eines Indianerknaben mit einem Wolf, den er sich zum Schutzgeist und Helfer gewonnen hat und der ihn mit besonderen Gaben und Fähigkeiten ausstattet. Das Erlebnis, wie der Knabe in der Einsamkeit diese Fähigkeiten erwirbt und wie er ihrer Wirkung allmählich bewußt wird, ist prachtvoll geschildert. Er wächst in die Wolfsfähigkeit hinein, bändigt und unterwirft sich die Tiere der Wildnis, fühlt sich in das Wesen und die Lebensweise der Tiere ein und wird zuletzt zum allesbeherrschenden Medizinmann, dessen Zauberfähigkeiten ihn zum großen Wundermann machen.

Redaktion: Dr. A. d. Böglin, Zürich, Susenbergstr. 96. (Beiträge nur an diese Adresse!) Unberlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Insertionspreise für Schweiz. Anzeigen: 1/4 Seite Fr. 180.—, 1/2 Seite Fr. 90.—, 1/4 Seite Fr. 45.—, 1/8 Seite Fr. 22.50, 1/16 Seite Fr. 11.25 für ausländ. Ursprungs: 1/4 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seite Fr. 12.50

Meinige Anzeigenannahme: Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Aarau, Bern, Biel, Olarus, Schaffhausen, Solothurn, St. Gallen.