

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

ganz still und traurig. Die schädlichen Baumraupen, die sonst von den Vögeln weggefangen wurden, nahmen überhand und fraßen Blätter und Blüten ab. Die Bäume standen kahl da, wie mitten im Winter, und die bösen Buben, die sonst köstliches Obst in Überfluß hatten, bekamen nicht einmal einen Apfel mehr zu sehen.

Nimmst du dem Vogel Nest und Ei,
Ist's mit Gesang und Obst vorbei.

Chr. v. Schmid.

Was ist leicht verdaulich?

Darüber herrschen zumeist sogar die allerverkehrtesten Ansichten, so daß es besonders in der Krankenpflege, dann für ältere Personen mit schwacher Verdauung, bei Kindern usw. von größter Bedeutung ist, über die diesbezgl. wirklichen Verhältnisse auf Grund wissenschaftlicher Versuche aufgeklärt zu sein. — Nach dem „Chemischen Koch- und Wirtschaftsbuch“ von Dr. Klencze ist zur vollständigen Verdauung unserer üblichen Speisen nachstehender Zeitraum notwendig:

1 Stunde: Gekochter Reis. — Reis ist also diejenige Nahrung, die gekocht am leichtesten verdaut wird.

1½ Stunden: Geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildbret, weichgekochte Äpfel und Birnen, Obst als Mus gekocht, gekochter Lachs und gekochte Forelle, Spinat, Spargel, Sellerie, durchgetriebener Erbsen- und Bohnenbrei, Gerstenbrei, Hafergrütze. — Sodann: Gekochtes Gehirn und gekochter Sago.

2 Stunden: Milch, rohes Ei, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Äpfel, gekochter Stockfisch.

2½ Stunden: Gebratener Truthahn, gebratene wilde Gans, gekochtes Lammfleisch, gebratenes Spanferkel, geröstete Kartoffeln, in den Hülsen gekochte Bohnen, große Bohnen, Erbsen, Linsen.

2¾ Stunden: Pudding von Eiern und Milch, geröstetes, zartes Rindfleisch, Hühnerfrükkasse, Austern.

3 Stunden: Weichgesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratenes, mageres Rindfleisch, gebratener Barsch, gebratene Steinbutte und Schocke, Kuchen.

3¼ Stunden: Ochsenbraten, Roastbeef, gekochte Mohrrüben, Salate, Kohl.

3½ Stunden: Gebratenes Schweinefleisch, frischgesalzenes Schweinefleisch, geschmolzene oder gebratene Butter, hartgesottene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, gekochtes Rindfleisch, eingesalzenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, gekochte weiße Rüben, Hammelfleischsuppe, frisches Weizenbrot, gekochter Weißkohl, gekochter Meerrettich, gekochte Zwiebeln.

3¾ Stunden: Gekochtes, fettes Rindfleisch, Butterbrot mit Kaffee.

4 Stunden: Gekochtes und gebratenes zahmes Geflügel, Hammelbraten, Kalbsbraten, Rindfleischsuppe, gesalzener Lachs, trockenes Brot mit Kaffee.

4¼ Stunden: Wildes Geflügel, Schweinefleisch mit Gemüse gekocht.