

fette und andere Fettstoffe nennen, kann eine Mehlspeise oder eine andere Speise nicht schmachhaft machen. Eine jede Hausfrau muß selbst beim Kaufe darauf achten, daß sie unverfälschte Butter erhält, diese wird mit Margarine verfälscht, auch gilt Butter als verfälscht, wenn sie noch viel Buttermilch enthält oder wasserhältig ist. Auch Butterschmalz, das ist sogenannte „ausgelassene“ Butter, wird sehr stark verfälscht, und zwar mit ausgelassenem Nierenfett. Eine verfälschte Butter hat, heiß gemacht und auf eine Speise gegeben, einen Schweinefett ähnlichen Geschmack. Eine ziemlich gelbe Butter ist stets gefärbt und nicht gesund; eine Butter, die eine reine Naturfarbe hat, ist ganz blaßgelb. Nur Butter von einer Milch, welche von einer Kuh ist, die kurz vorher „gekalbt“, ist mehr gelb. Wenn eine Hausfrau auf eine verfälschte Butter, Schmalz oder Schweinefett stößt, so soll sie nur die Anzeige erstatten, denn nur durch rücksichtslose Verfolgung der Lebensmittelfälscher kann eine Abhilfe geschaffen werden. Die Verfälschung der Lebensmittel ist eine Art Menschenmord, denn so manches liebe Familienmitglied wird hinweggerafft, weil der Genuß verfälschter Lebensmittel den Keim des Todes in den Körper gelegt. So manche, und wir möchten sagen, die meisten Magentrebskrankheiten und ähnliche Krankheiten sind Folgen des Genusses verfälschter Lebensmittel. Insbesondere dürfte die fortwährende Ausbreitung des Magentrebses auf den Genuß von Speisen mit Essig aus Essigessenz zurückzuführen sein.

Verfälschung von Wein.

Von allen Genußmitteln wird der Wein am meisten verfälscht. Und da darf man nicht glauben, daß nur obskure Firmen den Wein verfälschen, o nein, auch Hoflieferanten. Wenn solche Firmen den Wein nicht selbst verfälschen, so kaufen selbst Hoflieferanten Kunstwein, um ihn unter ihrem Hoflieferantentitel weiter zu verkaufen. Fast alle Leute glauben, daß solche Firmen, die diesen Titel führen, wirkliche Hoflieferanten sind. Firmen, die dem Hofe liefern, heißen anders. Die heißen: Hof- und Kammerlieferanten. Wer eine Lage von Kr. 6000 pro Jahr bezahlt, kann diesen Titel erhalten, von den hierfür vereinnahmten Geldern werden industrielle Schulen unterstützt; kurz, diese Gelder werden vom hohen k. k. Hofmeiſteramt nur zu Unterstützungen von Industrieschulen benützt. Diese verfälschten Weine werden von den Weingroßhändlern in Flaschen gefüllt und von Kaufleuten und Delikatessenhandlungen an die Privatkonsumenten verkauft. Wir kennen in Wien selbst Hoflieferanten, welche mit Flaschenweinen handeln, diese bei Kaufleuten verschleifen lassen und in die Flaschen nur einen Pantoffel füllen. Wenn der „Böcklauer“, der „Markersdorfer“, der „Melniker“, der „Dfner-Adelsberger“, aller echt sein sollte, so müßte ein jedes dieser Weingebiete so groß sein, wie das Land Böhmen. Viele Weingroßhandlungen bringen auch sogenannte „Spezialmarken“ in den Handel, die sie den Kunden teuer aufhalsen, aber die Flaschen enthalten gewöhnlich in Farbe und

Geschmack künstlich alt gemachten Pantfchsmarrn. Wir empfehlen in unserem Buche einzelne Firmen, von welchen man Flaschenweine beziehen kann. Insbesondere wolle man in unserem Buche die empfohlenen Firmen beachten.

Kognak

wird größtenteils verfälscht und größtenteils kommt Pantfchware oder überhaupt nur Spirituschnapsware in den Handel. Am meisten verfälscht ist der französische Kognak. Warum heißt dieses Getränk Kognak? In der Stadt Kognak in Frankreich wurde zuerst aus Wein Branntwein gebrannt. Nach der Stadt Kognak hat man dann diesen Branntwein benannt. Heute wird dieser Branntwein zumeist wie jeder andere Branntweinbudenchnaps aus Spiritus erzeugt. Vor 10 Jahren gab es in Kognak schon 38 protokollierte Spiritus-Engros Händler. Der sogenannte Graf Szterhazy-Kognak ist ein Spirituschnaps, der Tokayer Kognak ist auch nicht mehr das frühere Produkt, denn die Firma Abeles hat die Fabrik an einen gewissen Bernhard Engel in Budapest verkauft; dieser Engel dürfte ein Mitglied der Weinpantfcher Engel von Fünfkirchen sein. Auch viele andere Kognaks aus Ungarn sind Schnapsware.

Ruster Ausbruch.

Ruster war sonst ein süßer Naturwein, heute ist er ein Rosinenprodukt, ein künstlich erzeugtes Getränk, nicht selten gesundheitschädlich. Dieser Wein wurde nach der Stadt Rust in Ungarn benannt. Heute haust dort nur die Reblaus, denn nur noch ein ganz kleines Gebiet um die Stadt Rust gibt Ruster Trauben, aber der daraus gepresste Wein kommt nicht einmal in den Handel.

Gesundheitspflege, allerlei Ratschläge und nützliche Anregungen für Küche und Haus.

• • •

Behandlung der Wohn- und Schlafzimmer.

Das Wohn- und Schlafzimmer sollte immer getrennt sein. Aber bei kleinen Familien pflegt das Schlafzimmer auch Wohnzimmer zu sein. Im allgemeinen sind alle Wohnräume genügend zu lüften. Der Schlafraum sollte den ganzen Tag gelüftet werden. Wenn das Schlafzimmer auch als Wohnzimmer benützt wird, so muß dieses Zimmer besonders viel gelüftet und täglich von Staub gereinigt werden. Schlecht gelüftete und schlecht gereinigte Wohnungen führen oft zu Krankheiten, welche dann die ganze