

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 9 (1905-1906)
Heft: 1

Rubrik: Allerlei Wissenswertes

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: 13.02.2026

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

füllen. Die Schmerzen eines Hexenschusses räsen ja freilich meist in der Gegend der Hefte (Hüfte), aber ihre Plötzlichkeit und Gewalt überzeugt den Volksaberglauben, eine Hexe habe es einem angetan. Der Bratenrock erweckt sofort die angenehme Vorstellung von etwas Leckerem bei einer Festlichkeit; aber alle neun Musen nehmen mit einander Reißaus bei der Vorstellung von einem Rock für die Parade oder gar von einem Rock, den die Hausfrau, die Haushälterin oder der Johann sauber gebürstet an den Nagel bereits parat gehängt hat. Kohl als aufgewärmtes und abgestandenes oder auch sonst fades Gericht erweckt die gegenteilige Empfindung des Bratenrocks. Das Übertriebene im Vergleiche von Kameel und Madelöhr wirkt kräftig, überraschend, zum Nachdenken anreizend, ähnlich wie im Worte „Der Berg hat eine Maus geboren“ der Gegensatz von Berg und Maus. Und daß viele Hunde des Hasen Tod sind, wußte das Volk aus uralter Erfahrung, lange bevor der grimme Hagen des Nibelungenliedes von den Hunnen getötet wurde; und noch lange nachdem einmal die Nibelungensage verklungen sein wird, gilt wohl Meister Lampe im Volksmund als das anschauliche Opfer vieler Hunde.

(Schluß folgt.)

Allerlei Wissenswertes.

Der Nährwert des Obstes. Im Hochsommer und im Herbst ist allenthalben der Tisch mit frischem Obst reichlich besetzt und vielfach drängt sich die Frage auf, ob das Obst nur ein Genussmittel ist oder aber, ob es imstande ist einen wertvollen Bestandteil der Ernährung auszumachen. Der Geschmack des Obstes beruht hauptsächlich auf Pflanzensäuren (Apfelsäure, Zitronensäure, Weinstein-säure) und verschiedenen flüchtigen (ätherischen) Ölen. Der Nährwert röhrt vornehmlich vom Zucker her. Die Salze dienen dem Aufbau der Mineral-salze des Körpers, wie sie besonders im Blut und für den Knochenbau notwendig sind. Im allgemeinen ist das Obst in rohem Zustande schmackhafter und erfrischender als in gekochtem. Denn durch die Hitze ist ein Teil der flüchtigen Bestandteile, die gerade den Wohlgeschmack ausmachen, verloren gegangen. Da aber gleichzeitig die Pflanzenfasern durch das Kochen zersprengt worden sind und vorher unlösliche, gallertige Stoffe, sogenannte Pektinstoffe, löslich geworden sind, hat das Obst durch das Kochen an Verdaulichkeit zugenommen, was bei der Ernährung von jungen Kindern und magenempfindlichen Personen von großer Bedeutung ist. Sowohl rohes als auch gekochtes Obst wirken anregend auf die Darmtätigkeit und lassen oft ärztliche Abführmittel sehr zum Vorteil des Kranken entbehrlich erscheinen. Unverdaulich sind die Schalen und Kerne der Weintraube und werden daher zweckmäßig nicht mitgeschluckt. Um zu jeder Jahreszeit Obst zu haben, konserviert man es durch Trocknen (Äpfel, Birnen, Zwetschgen) oder durch Einkochen. Beim Einkochen genügt Zucker

als Konservierungsmittel, wenn das Obst bis zum Gebrauch luftdicht verschlossen bleibt, sonst lassen sich chemische Hilfsmittel, wie Salicylsäure, verwenden; doch sollte man diese am besten ganz vermeiden. Auch Fruchtsäfte lassen sich durch Kochen vor alkoholischer Gärung bewahren.

* * *

Die Cholera. Durch russische Auswanderer eingeschleppt, bedroht die asiatische Cholera die nordöstlichen Gebiete Deutschlands. Sie besteht und bestand immer als eine wirkliche „östliche Gefahr“. Sind doch die schmutzstarrenden Städte Asiens und Halbasiens der Herd aller großen Seuchen, die gelegentlich nach Europa geschleppt werden, um dann meist an dem Wall europäischer Kultur und Gesundheitspflege nach kurzer Frist zu erlöschen. In den letzten Jahrzehnten hat von dieser Regel eigentlich nur die Cholera eine Ausnahme gemacht, als sie im Jahre 1892 in Hamburg als eine verheerende Seuche auftrat, der viele Tausende erlagen. Aber auch damals gelang es durch strenge gesundheitspolizeiliche Maßnahmen, wenn man von einzelnen Fällen absieht, den Herd der Cholera in Hamburg einzudämmen. Es ist noch in vieler Erinnerung, daß auch in Hamburg nur bestimmte Stadtteile besonders von der Seuche ergriffen waren, die Stadtteile, die unfiltriertes Elbwasser als Trinkwasser zu benutzen gezwungen waren. Es geht schon daraus hervor, daß die Cholera keine ansteckende Krankheit ist, die durch einfaches Beisammensein übertragen wird wie z. B. Scharlach und Masern. Und das ist auch tatsächlich der Fall. Der Erreger der Cholera, der sogenannte *Kommabazillus*, seiner Form nach benannt, wird nicht durch die Luft übertragen. Entweder erfolgt seine Übertragung von Mensch zu Mensch, indem die mit den Entleerungen den Körper verlassenden Cholerabazillen in den Verdauungstrakt eines vorher gefundenen Menschen gelangen, oder sie werden plötzlich vielen Menschen auf einmal zugeführt. Das ist der Fall, wenn der *Kommabazillus* in das Trinkwasser gelangt, wie es seinerzeit in Hamburg der Fall war. Die Entleerungen eines einzigen cholerafranken Menschen genügen, um das Wasser eines Flusses zu vergiften. Das Filtern des Wassers, das hat man in Hamburg gesehen, ist kein genügendes Verfahren, um die Krankheitserreger sicher aus ihm zu entfernen. Explosionsartig erfolgt dann der Ausbruch der Seuche, die auf einmal viele Hunderte befällt. Fehlt die geschilderte oder eine ähnliche Möglichkeit der Krankheitsverbreitung, so ist es bei einiger Vorsicht nicht allzuschwer, die Cholera auf ihren Herd zu beschränken. Der bekannte Hygieniker Pettenkofer hat schon lange vor Entdeckung des *Kommabazillus*, die durch Koch 1884 erfolgt ist, die Behauptung aufgestellt, daß die Grundwasserschwankungen in bestimmten Beziehungen zu der Choleraseuche stehen. Er hat schon im Jahre 1865 gesagt: Choleraepidemien beginnen stets in einer Periode sinkenden Grundwassers, um, solange das Grundwasser sinkt, zuzunehmen. Ferner hat er behauptet, daß Städte mit Lehmuntergrund nicht von Choleraepidemien heimgesucht werden. Er hat diesen Satz nach Entdeckung des *Kommabazillus* dahin

ausgesprochen, daß zu einer Epidemie außer dem Vorhandensein des Erregers immer noch eine zeitliche und örtliche Disposition gehöre. Vor Jahresfrist hat sein persönlicher Schüler, Prof. Emmerich in München, die Theorien seines verstorbenen Meisters nachgeprüft und sie tatsächlich im Laboratoriumsversuche beweisen können. Auf natürlich verunreinigtem Kiesboden wuchsen die Cholerabazillen sehr gut. Ist dieser Boden feucht, so werden sie aber bald von anderen Bodenschmarotzern überwuchert und gehen zugrunde. Ist der Boden trocken, so gedeihen allein die Cholerabazillen. So erklärt sich nach Emmerich auch das Auftreten der Epidemien im Sommer, wo die Wirkung der Sonnenstrahlen das Austrocknen befördert. Cholerabazillen im Lehmboden gedeihen nach Emmerichs Versuchen nicht, da sie von den feinsten Gesteinsstückchen, die den Lehmbilden, zertrümmert werden. Was endlich die Art der Wirkung des Cholerabazillus anlangt, schwere Durchfälle mit so starkem Wasserverlust des Körpers, daß Herzschwäche und Tod eintreten, so führten diese Emmerich (und Pettenkofer) erst mittelbar auf den Kommbazillus zurück. Ihrer Anschauung nach ist es die Einwirkung des Bazillus auf im Darm vorhandene salpetersaure Salze (Nitrat). Er wandelt sie in ein salpetrigsaures Salz um, das sehr giftig ist. Salpetersaure Salze werden aber immer durch Pflanzenkost eingeführt. Es wäre daher die Warnung vor dem Genuss von Obst in größeren Mengen, wie sie in Cholerazeiten immer ergeht, auch vom Standpunkt strengster Wissenschaft aus berechtigt. Pettenkofer hat sich absichtlich mit Cholerabazillen infiziert und ist nur leicht erkrankt. Es wäre auch dies dem Umstände zuzuschreiben, daß sein Darm frei von salpetersauren Salzen war, also auch keine giftige salpetrige Säure entstehen konnte.

Humoristische Ecke.

Stimmungsbild. (Aus der Schilderung eines Sonntagsmorgens im Walde): . . . Auf dem aus dem Tale sanft ansteigenden Felsen hat sich ein reiferes Ehepaar niedergelassen. Sonst herrschte tiefer Friede ringsumher.

* * *

Vor Gericht. „Weshalb gaben Sie das gefundene Portemonnaie nicht auf der Polizei ab?“ — Es war schon spät abends! — Und am nächsten Morgen?“ — War nix mehr drin.

* * *

Zukunfts bild. Tourist (auf einem sehr zerklüfteten Berge): „Was bedeuten denn diese vielen Telephoneinrichtungen hier?“ Führer: Wissen's, die führen in die frequentesten Schluchten, damit die Abgestürzten gleich um Hilfe telephonieren können.