

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 9 (1905-1906)
Heft: 2

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>

den naiven Gebrauch fremder Wörter im Volksmunde, fehlt es nicht an Komik und oft ergötzlichem Humor. Aus den vielen Tausenden nur einige Beispiele.

Ein mir nahe stehender Landwirt verstand kein Französisch. So wurde denn in seinem Munde jede Delikatesse zu einem Delikat-Essen. Natürlich hätte er gewiß nicht sprechen können und nur ein Pedant ihn in seiner Aussprache des Fremdwortes verbessern wollen. Und da wir nun doch gerade beim Eßbaren sind: Rosinen kommen nicht von Rosen, sondern von *raisin* (Traube). Die Schwarzwurzeln nennt man in Gegenden der Schweiz nach dem italienischen *scorzonere* „Sturzeneri“, wohl an Sturze (Strunk) denkend; aus dem italienischen *broccoli* wird Bröckelkohl, aus dem italienischen *tartu folo* Kartoffel, dann Erdapfel und Herdapfel. Die grüne Pflaume *reine claud* aus dem Französischen erfuhr mannigfache verdeutschende Umgestaltungen: reine Kloten, grüne Globen, grüne Kloten, Reinklaunen, Ringlotten, Ringelotten. Der Artischocke begegnen wir wieder in der Erbschocke, der Petersilie in Peterlein und Bitterzilie, der Schalotte in Charlotte, der Sankt Johannisbeere in Bartehansträuble. Ein Kellner empfahl mir einst bestens einen Kammerbär, er meinte damit Camembertkäse.

(Schluß folgt.)

Allerlei Wissenswertes.

Der Heilwert der Weintrauben. (Traubenkuren.) Bei einer großen Anzahl von Krankheiten werden die Weintrauben ärztlicherseits in Form der sogenannten Traubenkuren verordnet. Als wichtigste dieser Krankheiten sind die Lungentuberkulose, die Lungenblähung, Lebererkrankungen, Magendarmstörungen, sowie der Blasenkatarrh anzuführen. Eine Traubenkur darf aber nicht schematisch durchgeführt werden, sondern je nach der Art der Krankheit und der Konstitution des Patienten sind spezielle Vorschriften bezüglich der Menge der zu genießenden Trauben notwendig, weil letztere, je nach der Quantität der genossenen Früchte, physiologisch verschiedene Wirkungen entfalten. So wirkt die Traube täglich in einer Menge von 1—1½ Kilo genossen, ernährend und das Körpergewicht erhöhend, in größeren Mengen befördert die Traubenkur den Stoffumsatz und führt mehr oder weniger gelinde ab. Immer ist bei der Traubenkur eine kräftige Diät notwendig, sonst wirkt sie zehrend auf den Organismus. Ihre Wirksamkeit beruht auf dem Gehalt an Traubensaft, der neben Wasser hauptsächlich Traubenzucker, etwas freie Säure, Eiweiß und Pektin enthält. Von Salzen weist der Traubensaft Kali, Phosphorsäure, Kalk und Magnesia auf. Will jemand eine Traubenkur gebrauchen, so müssen sich seine Verdauungsorgane, da an dieselbe große Ansprüche gestellt werden, in gutem Zustande befinden. Es sollen nur solche Trauben genossen werden, welche sich durch hohen Traubenzuckergehalt auszeichnen; es kommen daher vor

allem die Trauben gewisser Rheinorte, sowie der am Genfersee und in Südtirol gelegenen Traubenorte in Frage. Die Dauer der Kur beträgt durchschnittlich vier Wochen und es kommen für dieselben die Monate September, Oktober und November in Betracht.

Unaufmerksame Schulkinder. Häufig genug kann man von Lehrern und Erziehern die Klage hören, daß es sehr schwer ist, ein Kind zu ungeteilter Aufmerksamkeit für einen Vorgang, für eine Belehrung, ja nur für eine unterhaltende Erzählung zu veranlassen. Trotz guter Intelligenz, trotz eines guten Verständnisses gelingt es nicht, aus ihnen aufmerksame Schüler zu machen. Forscht man genauer, so wird man meist erfahren, daß diese Kinder auch eine ähnliche Unruhe nachts während des Schlafes zeigen. Sie werfen sich im Bette herum und schnarchen laut mit offenem Munde. Und es ist auch tatsächlich ein Hindernis an ihrer Nasenatmung vorhanden, das sie zwingt, den Mund zu öffnen. Es ist dies die sogenannte Rachenmandel, ein Gebilde, das sich oft von Kirschkern- bis Pflaumengröße im Nasenrachenraum der Kinder entwickelt. Man kann es beim Öffnen des Mundes nicht sehen, aber der ganze Gesichtsausdruck wird, wenn eine Rachenmandel vorhanden ist, ein besonderes Bild darbieten. Der Mund ist halb geöffnet, die Augen weit aufgerissen, die Falte zwischen Nase und Wange verstrichen, der Ausdruck ist im ganzen etwas stumpf und teilnahmslos. Diese Teilnahmslosigkeit wird dadurch bedingt, daß die Rachenmandel ein Hemnis der Blutversorgung für das Gehirn darstellt und daher geistige Betätigung, also Inanspruchnahme des Gehirns, zu schneller Ermüdung führen. Entfernt man durch einen operativen Eingriff, der ohne Narkose in einigen Sekunden ausführbar ist, die Rachenmandel, so sieht man schon nach wenigen Wochen aus den stumpfen, unaufmerksamen Kindern lebhaftere, aufmerksame Schüler werden.

Stottern und Darmträgheit. Es ist zweifellos, daß man, ohne erst Statistiken aufzustellen, behaupten kann, daß die Zahl der Menschen, die mit Stottern behaftet sind, immer kleiner wird. Das hat seinen Grund darin, daß die medizinische Wissenschaft sich neuerdings immer mehr mit den Sprachstörungen des Menschen und mit ihren Ursachen beschäftigt hat. Und wenn man die Ursachen kennt, so ist meist auch der Weg zur Heilung leicht zu finden. Selbstverständlich können krankhafte Veränderungen im Sprachapparat, an Zunge, Kehlkopf oder sonst im Nasenrachenraum die Sprachbildung erschweren und zum Stottern führen. Ebenso einleuchtend ist, daß nervöse Störungen, auch nur nervöse Erregbarkeit bei gesundem Sprechapparat die Ursache zum Stottern abgeben. Ganz neuerdings ist man aber darauf gekommen, Störungen an Organen, deren Zusammenhang mit Sprache und Sprachbildung nicht unmittelbar vorhanden ist, für das Stottern verantwortlich machen. Man nimmt dabei an, daß gewisse Reize das Nervensystem treffen und als Reflexe auf die Nerven, die die Sprachbildung leiten, hemmend wirken. Man hat gefunden, daß Darmträgheit und Stottern nebeneinander bestanden und daß erst nach

Heilung der Darmträgheit das Stottern beseitigt werden konnte. Trat die Darmträgheit wieder ein, so wurden Rückfälle in das Stottern beobachtet.

Die Verhütung von Magenkrankheiten. Kein Organ des menschlichen Körpers ist mehr unmittelbaren Störungen ausgesetzt, als der Magen. Sorglosigkeit und Unkenntnis sind dabei oft im Spiel und manches Unzweckmäßige würde vermieden, wenn die Menschen besser belehrt wären über das, was ihnen schadet. Dr. Neubauer gibt in „Schumanns Medizinischen Volksbüchern“ viel gute Ratschläge. Wie jedes Organ bedarf auch der Magen in seiner Verdauungstätigkeit der Ruhe. Er darf daher weder auf einmal zu stark oder gar zu oft in Anspruch genommen werden. Für Erwachsene genügen drei größere Mahlzeiten, zwischen die noch zwei kleinere Nebemahlzeiten eingeschaltet werden können. Man muß sich immer klar sein darüber, daß kleinere Mahlzeiten den Magen nach 3, größere erst nach 6 bis 7 Stunden verlassen. Sehr unzweckmäßig wäre es, dem Körper seinen Bedarf in einer einzigen Mahlzeit zuzuführen, denn eine derartige Überbürdung des Magens muß zu einer Überlastung und Ausdehnung führen. Das Sprichwort: „Gut gekaut, ist halb verdaut“, hat nach wie vor seine Berechtigung und die schlechte Angewohnheit, die Speisen in großen Stücken herunterzuschlucken, ist nur zu oft die Ursache langwieriger und störender Magenkrankungen. Es muß daher von frühester Jugend an auf die Pflege des Gebisses ein großer Wert gelegt werden. Sehr wesentlich ist es auch, die Speisen in der richtigen Temperatur zu genießen, für die warmen Speisen ist dies die Körpertemperatur des Menschen. Hiergegen wird viel gesündigt, nicht nur die Nachenorgane, sondern auch der Magen selbst wird durch übermäßig heiß eingeführte Speisen und Getränke schwer geschädigt. Ähnlich in ihrer Wirkung verhalten sich eiskalte Getränke und Speisen, deren Nährwert auch noch dadurch herabgesetzt wird, daß sie dem Magen und somit dem Körper Wärme entziehen, die wieder neu erzeugt werden muß. In Amerika ist die verbreitete Unsitte, Eiswasser zu trinken, zweifellos die Ursache der dort so häufigen chronischen Magenkrankungen. Flüssigkeit, im Übermaß genossen, erschwert die Verdauungstätigkeit des Magens, 2—3 Liter scheidet der Mensch pro Tag aus und diese müssen in Speisen und Getränken ersetzt werden. Nach größeren Mahlzeiten bedarf der Körper der Ruhe, weil das Blut nach den Verdauungsorganen strömt, das Gehirn dabei blutleer wird und daher eine leichte Müdigkeit eintreten muß.

Aphorismen.

Der eitle, schwache Mensch sieht in Jedem einen Richter, der stolze, starke hat keinen Richter als sich selbst.

An großangelegte Menschen denkt sich's gut, mit fein angelegten Menschen lebt sich's gut.

Marie von Ebner-Eschenbach.