

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 14 (1910-1911)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Nützliche Hauswissenschaft

### **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:** 24.01.2026

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

Wenigstens datiert die Bezeichnung *donner un poisson d'avril* aus dieser Zeit. Die Neuerung in Bezug auf den Jahresbeginn brachte zuwege, daß die Neujahrsgeschenke (*étrennes*), mit welchen man sich bis dahin ohne Unterschied sowohl im April als im Januar überraschte, für den ersten Tag des Januar reserviert blieben. Am ersten April wurden den Personen, welche von der neuen Einrichtung nichts wissen wollten, scherzhaft Glückwünsche dargebracht; man machte sich ein Vergnügen daraus, sie durch Scheingeschenke oder verkehrte Bestellungen zu foppen, und da die Sonne im April eben das Tierkreiszeichen der Fische verlassen hat, so gab man den Hilfsmitteln der Täuschung den Namen *poisson d'avril*. Das Volk war damals (wegen der Astrologie) mit der Idee des Tierkreises sehr vertraut. — übrigenß bezeichnet *poisson d'avril* ausdrücklich die Mafrele, die sich mit dem April an den französischen Küsten einfindet und in diesem Monat frisch gegessen wird. Die Mafrele gilt als Delikatesse. — Derselbe (zum Schwindeln geneigte) Quintard erzählt gar Folgendes. Der Kurfürst von Köln, der Bruder des Kurfürsten von Bayern, hielt sich in Valenciennes auf und kündigte an, daß er am 1. April predigen würde. Die Kirche war überfüllt. Der Kurfürst stieg auf die Kanzel, begrüßte seine Zuhörerschaft, bekreuzte sich und rief mit Donnerstimme: *Poisson d'avril*. Dann entfernte er sich lachend, während Trompeten und Jagdhörner einen Lärm vollführten, der dieser mit dem geistlichen Stand und dem Ernst des Gotteshauses so wenig verträglichen Szene würdig war. (K. Raab, Land und Meer 1882. 26.)

Grimm scheint jener ersten Erklärung Quintards zuzuneigen, wenn er sagt: Der Brauch, unserm Altertum unbekannt, scheint uns erst in den letzten Jahrhunderten aus Frankreich her zugeführt, ist aber auch dort seinem Ursprung nach unaufgeklärt; jedenfalls hängt er mit dem Beginn des neuen Jahres im April zusammen. — Was Wander von dem gleichbedeutenden Egyptischen sagt: Er ging zu Khirt Birt, oder: zu Hersch Mersch (d. h. sein Gang war erfolglos), verdient wohl keine weitere Beachtung.

## Müßliche Hauswissenschaft.

### Die Verdauung der Gemüse.

Was die Gemüse schwer verdaulich macht, ist bekanntlich ihr Gehalt an Cellulose. Ohne mechanische Sprengung der Zellwände ist eine Verdauung der Gemüse nur unter Mitwirkung von Bakterien möglich, welche eine Vergärung der Zellwände bewirken. Für den menschlichen Darm ist Cellulose, die in keiner Weise vorbehandelt wurde, nur schwer angreifbar und wird von einer großen Reihe von Menschen

nicht angegriffen. Es bestehen sogar, wie Professor Schmidt-Halle in einem im „Verein für innere Medizin“ in Berlin gehaltenen Vortrage betont, selbst bei Gesunden hier sehr große Unterschiede, und während einige Menschen Radieschen u. s. w. ganz glatt verdauen, zeigen andere ein solches Unvermögen, Cellulose zu verdauen, daß sie sogar gekochte Erbsen unverändert wieder ausscheiden. Die Verdauung im Magen ist abhängig vom Salzsäuregehalt und es gelingt der im normalen Magen vorhandenen Salzsäuremenge, um eine vollständige Verdauung cellulosehaltigen Materials zu gewährleisten. Beim schwachen Magen genügt das Kochen der Gemüse nicht und darum ist die Anwendung der Purées erforderlich. Bei herabgesetzter Funktion des Magens, bezw. beim Fehlen der Salzsäure, muß auf eine mechanische Zerkleinerung der Nahrungsmittel noch viel mehr Gewicht gelegt werden, als sonst, und ferner darf man nur gekochte Nahrungsmittel verabreichen. Pilze sind außerordentlich schwer verdaulich; für die meisten Menschen sind sie als vollkommen unverdaulich zu betrachten und nur bei gewissen Formen der Darmträgheit, bei denen die Verdauungskraft stark gesteigert ist, kommt überhaupt eine nennenswerte Verdauung zu stande. In der Diskussion wurde hervorgehoben, daß Hausfrauen häufig Natron zu Gemüse, speziell zu Kohl hinzusetzen, um die Verdaulichkeit der betreffenden Nahrung zu erhöhen, ferner daß gekochte Gemüse eine geringere Absonderung der Verdauungssäfte bewirken, während eingesalzte Gemüseextrakte eine starke Erregung der Verdauungsabsonderung bewirken. Ein Redner erwähnte, daß, wenn sich herausstellt, daß Kleie im allgemeinen auf irgend eine Weise ausnützlich sei, das deutsche Volk im Jahre 300 bis 400 Millionen sich erhalten resp. sparen würde.

### **Die Heizung als Infektionsquelle.**

Die so häufigen Katarrhe der oberen Luftwege, woran die Insassen zentralbeheizter Wohnungen leiden, dürften eine direkte Folge der Mikrobenvermehrung durch die Heizung sein. Daß aber auch die Heizung in Operationssälen zur Vermehrung der Keime beiträgt und daher besondere Beachtung verdient, darauf weist Dr. Eckstein in Teplicz hin. Bei der Wärmeabgabe der eisernen Heizkörper ergibt sich nämlich als Mißstand die bedeutende Luftbewegung und Luftaustrocknung mit allen ihren bekannten schädlichen Konsequenzen, in erster Linie die absolute Keimvermehrung. Diesem Übelstand kann vorgebeugt werden, wenn man statt des Eisens keramisches Material in ähnlicher Weise für Heizkörper verwendet, wie dies bei der Ofenheizung seit undenklichen Zeiten der Fall gewesen ist. Das Heizmittel, insbesondere der Dampf, kann nämlich in gewissen Grenzen durch die Poren des keramischen Materials durchdringen und eine automatische Luftbefeuchtung zustande bringen. Des weiteren hat das keramische Material der Heizkörper, ihre glatten, glasierten Flächen, den großen Vorzug der absoluten Reinlichkeit, d. h. eine Ablagerung von Staub auf dem Heizkörper ist so viel wie ganz ausgeschlossen; ein Rosten der Heizkörper ist auch ausgeschlossen, desgleichen ist die für die Keimfreiheit so dringend nötige geringe Luftbewegung vorhanden. Damit wird die bisher ungelöste Frage der Erzielung einer hygienisch einwandfreien Atemluft in zentralbeheizten Räumen ihrer Lösung näher geführt.