Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 22 (1918-1919)

Heft: 12

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: 22.08.2025

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

Jeder Mensch ist unser Lehrer, der uns irgend etwas beibringt, das wir bis dahin noch nicht gewußt. Wieviel ich von Handwerkern gelernt habe, das kann ich gar nicht sagen, nicht nur ihre Handgriffe, sondern auch ihre Art zu denken und Sachen aufzufassen.

*

Die alten Germanen hatten ihren Frauen die Macht im Hause eingeräumt und behandelten sie als ihren besten Ratgeber, als Priesterinnen von Herd und Altar, als eine nicht zu verachtende Kraft! Als aber römische Sitten die Oberhand gewannen, fanden sie es bequemer, die Frauen zu unterdrücken und ihnen sogar geringere Gehirnkraft zuzuschreiben. Sie merkten in ihrer Verblendung nicht, daß jeder von ihnen eine Mutter gehabt, von der sie Gehirn und Talente und Verstand gesogen hatten, deren mangelnder Intellekt also notwendigerweise den ihren herabgesetzt haben würde, und zwar in kurzer Zeit.

*

Es kommt keineswegs auf die Größe der Gegenstände an, um im Kinde die herrlichsten Empfindungen zu erregen. Im Gegenteil; das, was, zu seiner eigenen Kleinheit im Verhältnis steht, ist ihm viel besser und lieber. Nur im ersten Augenblick begehrt es das Große, lieb kann es immer nur das Kleine haben.

*

Ein kleines Kind ist noch ein großer Egoist und versteht noch gar nicht, lieb zu haben.

Nützliche Hauswissenschaft.

Winterliche wildwachsende Nutzpflanzen.

Im November ist die beste Zeit, einen wildwachsenden guten Kaffee-Ersatz zu sammeln: die Wurzeln des bekannten und allgemein verbreiteten Löwenzahn. Dr. Seitz (Würzburg) schreibt: „Ich machte mir das Vergnügen, das reine Löwenzahngetränk bekannten Kaffeehändlern zum Versuchen zu geben. Sie versicherten mir, daß das Getränk mindestens 10 % Bohnenkaffee enthalten müsse.“ Dieses Urteil von Sachverständigen ist doch gewiß ein sicherer Beweis für die Güte des Ersatzes.

Die Wurzeln sind erst im Spätherbst völlig ausgewachsen, recht fleischig und haben ihre Vollkraft erreicht. Im Frühjahr, wenn sie wieder zu treiben beginnen, werden sie minderwertig, weil die neuen Blätter und Knospen von den in den Wurzeln aufgespeicherten Stoffen zehren. Also ist im Spätherbst die geeignetste Zeit zum Sammeln. Sie enthalten einen wirksamen Stoff (Inulin), auch etwas Fett und Eiweiß, bilden ein gelindes Abführmittel, das den Blutkreislauf günstig beeinflußt. Man gräbt die Wurzeln aus, reinigt sie sorgfältig, schneidet sie in dünne Scheibchen und röstet (brennt) sie wie Kaffee, wobei sich schon ein kaffeeähnlicher Geruch verbreitet. Die gebrannten Scheiben werden dann gemahlen und wie echter Kaffee zubereitet.

Sammelt man größeren Vorrat, so müssen die Wurzeln sofort gut und schnell getrocknet werden. Geeignet dazu ist jede Ofenröhre, jeder Dörrapparat oder Backofen. Man gibt die Wurzeln seinem Bäcker, damit er sie nach dem Brotbacken beim Abflauen der Hitze trocknet.

Übrigens sind die Löwenzahnwurzeln als Kaffee-Ersatz nichts Neues. Im nördlichen Bayern wurden schon in Friedenszeiten zu diesem Zwecke jährlich ungefähr 800 Zentner gesammelt und meist ins Ausland verkauft. Möge man auch bei uns diese überall in reichem Maße sich darbietende Naturgabe ausnutzen zu einem gesunden und wohlschmeckenden Kaffeegetränk.

*

Aus frisch gegrabenen Löwenzahnpflanzen kann man sich im Winter längere Zeit hindurch einen vorzüglichen Ersatz für Endiviensalat ziehen. Denn zum Salat sind nicht die im Freien wachsenden dunkelgrünen, harten Blätter gut, sondern die im Dunkeln gezüchteten blassen, zarten. Man erreicht dies dadurch, daß man die Pflanzen einige Zeit vor dem Lichte schützt, wodurch sie besonders zart und wohlschmeckend werden. Man pflanzt im Winter oder Anfang Frühjahr einige Stöcke in eine Holzkiste mit etwas Erde oder schlägt sie in einen Sack ein und bringt sie in den Keller oder einen andern halbdunkeln Raum. Die dort entwickelten Blätter haben dann sämtlich sehr zarte, dünne Beschaffenheit und liefern einige Zeit lang regelmäßig einen frischen feinen (Endivien-) Salat.

*

Im Winter ist die beste Zeit zum Sammeln der reifen bläulichen Wachholderbeeren. Sie haben einen kräftigen, gewürzhaften Geschmack und verfeinern z. B. Sauerkraut ganz bedeutend. Wem der Geschmack beim Zerkauen zu herb ist, möge sich Mus daraus bereiten und hiervon einen Löffel voll den betreffenden Speisen beimischen. Man kocht die Beeren mit Wasser, preßt sie gut aus und dickt den gewonnenen Saft zu Mus ein, das unbegrenzt haltbar bleibt. Wachholderbeersaft ist beliebt als Blutreinigungsmittel, ferner zur Linderung bei Magenleiden und zur Anregung des Appetits. Gegen Blähungen zerkaut man im Laufe des Tages ungefähr zehn frische oder trockene Beeren und schluckt sie hinunter. Dadurch wird auch ein etwaiger übler Geruch im Munde beseitigt.

*

Für Schlehen ist die beste Sammelzeit der Winter, wenn sie schon Frost bekommen haben. Man hebt sie getrocknet auf und tut sie, ebenso wie die Wachholderbeeren, als gutes Gewürz an Sauerkraut u. dergl. Auch bilden sie eine aromatische, kräftige Beilage zu gebratenem Fleische.

Bücherschau

Fridolin Heer: Huldrych Zwingli. Dramatisches Bild aus der Pestzeit in Zürich in drei Akten. Verlag von Friedrich Reinhardt in Basel. Preis broschiert 60 Rappen (60 Pfg.).

Kirchliche Vereine seien auf diese dramatische Dichtung besonders hingewiesen. Sie paßt auch insofern vortrefflich in unsere Zeit, als heute wie damals gewaltige Ereignisse eine neue Zeit ankünden. Die religiöse Tiefe und die männliche Glaubenskraft des Reformators kommt umso besser zum Ausdruck, als Zwingli meist in seinen eigenen uns überlieferten Worten spricht. Sie sind im Text gesperrt gedruckt.

Karl Zimmermann, Der Hauptman'n Deutschle. Ein Buch für Enkel. (Europäische Bücher). 1919, Zürich, Max Rascher Verlag, A.-G. Brosch. Fr. 3. Karl Zimmermann, der Verfasser dieses „Buches für Enkel", ist ein geistiger Bruder von Barbusse, Frank, Andrejew und Latzko. Auch er erhebt seine Stimme gegen die Not der Zeit und die Verwirrung der Geister. Auch er hebt der Mensch-