

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 39 (1935-1936)
Heft: 22

Rubrik: [Impressum]

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: 16.01.2026

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

Ermüdbarkeit und verminderter Leistungsfähigkeit trotz erhöhtem Leistungswillen zu leiden haben, so zeigen sie doch auf der anderen Seite eine auffallend hohe Widerstandsfähigkeit gegen

ansteckende Krankheiten und sind außerdem auch fast ganz gesichert vor den Abnutzungskrankheiten der Blutgefäße, insbesondere vor dem Schlaganfall.

Dr. W. Richter.

Vom Hungergefühl.

Hunger nennen wir das Gefühl, das uns den Nahrungsbedarf unseres Körpers anmeldet. Das Hungergefühl wird ausgelöst von einem leeren Magen, dem nicht genügend Blut zugeführt wird. Solange der Magen keine Arbeit zu verrichten hat, ist nämlich die Blutzufuhr zum Magen sehr verminderter.

Diesem Zusammenhang oder dieser Wechselwirkung zwischen Blutleere im Magen und dem Hungergefühl begegnen wir wieder, wenn der Blutgehalt unseres Körpers entweder durch Krankheit oder Stoffwechselerscheinungen vermindert wird, oder wenn infolge körperlicher oder geistiger Arbeit an anderen Stellen unseres Körpers ein Blutüberfluss entsteht, dem dann ein Mangel an Blut im Magen entgegensteht. Mit anderen Worten, jede körperliche und geistige Arbeit macht hungrig.

Das Gegenteil dieser Erscheinung, nämlich die Blutfülle im Magen, bewirkt das Gefühl des Sättigens. Solange der Magen Arbeit zu verrichten hat, bekommt er auch in ausreichender Menge Blut zugeführt. Man kann sagen, wir sind immer so lange satt, als unser Magen die ihm zukommende verarbeitende Tätigkeit an der aufgenommenen Nahrung zu verrichten hat. Daraus röhrt die eigenartige Erscheinung, daß schwer verdauliche Speisen, die besonders lange im Magen verweilen, eine sehr nachhaltige Sättigung bewirken. Damit soll aber ja nicht gesagt sein, daß die große Belastung des gesamten Stoffwechselapparates durch schwer verdauliche Nahrung zu empfehlen ist.

Der Sättigungswert einer Nahrung ist daher streng von ihrem Nährwert zu unterscheiden. Der Sättigungswert einer Nahrung hängt ganz unmittelbar von der Dauer der Arbeit ab, die der Magen zu ihrer Verarbeitung benötigt. Im Ma-

gen müssen weiche Eier, Wasser, Kaffee, Tee und Kakao ein bis zwei Stunden verweilen, zwei bis drei Stunden arbeitet der Magen an der Verdauung von gekochter Milch, gekochten Kartoffeln, Obst, Gemüsen, Weißbrot, Rührei und gekochtem Fisch. Drei bis vier Stunden verweilen Schwarzbrot, Möhren, Spinat, Gurkensalat, Äpfel, gekochtes Geflügel, Rindfleisch, Schinken und Kalbsbraten im Magen, während sich die durchschnittliche Verweildauer von Braten-, Gänse- und Hasenfleisch, Heringen und Hülsenfrüchten über mehr als vier Stunden erstreckt.

Das Hungergefühl kann weiterhin durch Zucker, Tabak und Alkohol gestillt werden, deren Genuss also auch in geringen Mengen unmittelbar vor dem Essen zu vermeiden ist. Was wir nämlich mit Hunger und Appetit verzehren, verdaut unser Körper viel leichter als das, was wir nur widerstrebend in uns aufnehmen.

Hält der Hunger längere Zeit an, so zeigen sich als Folgeerscheinungen Nervosität, Ohnmachtsanfälle, Mattigkeit, Schlaflosigkeit, Kopfschmerz sowie endlich Fieber und Krämpfe. Fieber deutet an, daß der Körper sich selbst verzehrt.

Das Gefühl des Hungers und der Sättigung ist sehr empfindlich, durch unmäßige und unnatürliche Lebensweise wird es nach kürzester Zeit vollständig entartet.

Appetit nennt man die Lust, die nur durch den Genuss einer bestimmten Nahrung befriedigt werden kann. Hunger ist also der weitere, umfassendere Begriff. Wenn man sich den Hunger und das Appetitgefühl nicht verdorben hat, so stellen beide in Krankheitsfällen ausgezeichnete Wertmesser für die Krankenkost dar, und nur ganz selten verweigert deshalb der Arzt einem Kranken etwas, worauf er Appetit verspürt.

Bücherschau.

Sunnesch und Regewälder, elf Kinderlieder von Paul und Hedwig Müller. Nach Gedichten von Rudolf Häggi. Verlag Gebrüder Hug u. Co., Zürich. Preis Fr. 2.50.

E. E. Die einstimmigen Liedchen sind sehr sangbar. Sie sind der Stufe der kleinen Kinder gut angepaßt und werden von ihnen gerne gesungen werden. Eine Klavier-

begleitung ist beigegeben. So haben die Mütter und Kindergärtnerinnen einen willkommenen Hör neuer Melodien. Die Jahreszeiten werden gepräsen, und Spiele, die die Kinder lieben, sind dankbar gefeierte Motive. Mundartliche und schriftsprachliche Texte wechseln miteinander ab. Das Heft wird überall Freude machen.