

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 38 (1934-1935)  
**Heft:** 20

**Rubrik:** Hauswirtschaftliches

### **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:** 26.07.2025

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

## Hauswirtschaftliches.

### Der Pfirsich.

In China wird der Pfirsich seit altersher von Dichtern, Malern und Bildhauern verehrt und unsterblich gemacht.

In der chinesischen Religion besteht der Glaube, daß der Pfirsich den menschlichen Körper bis zum Ende der Welt vor Unheil bewahre. Von China gelangte der Pfirsich im zweiten vorchristlichen Jahrhundert nach Nord-Ost-Persien und von dort nach Syrien, Arabien und Ägypten. In Italien wurde er zur Zeit Neros bekannt. In Frankreich pflanzte man ihn im Jahre 1695 zum ersten Male an.

Die meisten Pfirsiche kommen gegenwärtig aus Kalifornien zu uns.

Der Pfirsich ist reich an Fruchtzucker und Kohlehydraten. Günstig ist sein Überschuß an basischen Mineralsalzen zu beurteilen. Reife Pfirsiche sind leicht verdaulich. Als Heilmittel wird der Pfirsich erstmalig von der Schule von Salerno im zwölften Jahrhundert erwähnt. Er steigert die Absonderung des Magensaftes sowie der Verdauungsdrüsen. Darüber hinaus wirkt der Pfirsich harn- und blutreinigend. Aus diesem Grunde empfiehlt man ihn bei Blut-, Harn- und Steinleiden. Der Aufguß aus den Blüten hilft gegen Wassersucht, Stuhlverstopfung, Blasen- und Nierenstein sowie Nervosität. Interessant sind auch die Erfolge dieses Aufgusses bei Verstopfung im Verlauf von Keuchhusten.

### Etwas von der Quitte.

Während der Quittenbaum in Mitteleuropa selten anzutreffen ist, begegnet man ihm in der Schweiz verhältnismäßig häufig. Wild ist er anzutreffen in Armenien, Kleinasien, Persien, Nordgriechenland und im Kaukasus. Die Quitte war bereits den alten Griechen bekannt. Sie weihten die Quitte der Liebesgöttin Aphrodite. Aus diesem Grunde mußte jede Neuvermählte auf der Schwelle des ehelichen Zimmers eine Quitte genießen. Es war damals üblich, Quitten in Honig einzumachen. Diese Art der Konservierung sollte von einer Nymphe erfunden worden sein, die mit Hilfe solcher eingemachten Quitten den schreienden kleinen Zeus beruhigte.

Die Quitte ist reich an Zucker, Gerbstoff und Pflanzengallerte. Auch enthält sie einige organische Pflanzensäuren. Roh ist die Quitte fast ungenießbar. Man verwendet sie gewöhnlich in Form von Gelee, Kompott oder Sirup. Die Quitte wird seit dem 5. vorchristlichen Jahrhundert bis in die Gegenwart hinein ärztlich angewandt. Ihre Hauptwirkungen sind zusam-

menziehend und zugleich erweichend. Es steht unstrittbar fest, daß die Quitte nützlich ist bei Durchfall und Darmblutungen, sowie Tuberkulose. Hinsichtlich des Gerbstoffgehaltes ist zu bemerken, daß er die Magenschleimhaut nicht schädigt, sondern sie sogar ernährt und kräftigt. Kranke, die an Bluthusten leiden, sollten unbedingt ihre Zuflucht zur Quitte nehmen. Der Pflanzenschleim von Quittenkernen wirkt erweichend, kühlend und mildernd. Man verwendet ihn gegen Entzündungen des Rachens, Brandwunden, Narben und Störungen der Verdauungsorgane. Außerdem spielt er eine Rolle in der Haarpflege. Der Aufguß von den Blättern des Quittenbaumes ist zu empfehlen bei Schlaflosigkeit und Keuchhusten.

### Etwas vom Honig.

Der moderne Bienenzüchter pflegt aus dem Scheibenhonig mit Hilfe einer zentrifugenähnlichen Maschine den Schleuderhonig herauszuholen. Dieser ist billiger als Scheibenhonig. Um ein Pfund Wachs herzustellen, benötigen die Bienen mindestens fünf Pfund Honig. Es leuchtet ein, daß die Tiere viel überflüssige Arbeit leisten, wenn sie ständig neue Zellen bauen müssen. Diese Kraft hätten sie besser zur Honigbereitung verwenden können. Wenn man also den Bienen diesen Bau erspart, so erleichtert man ihnen das Honigsammeln. Es ist ein Irrtum zu glauben, Schleuderhonig müsse unbedingt flüssig sein. Selbst der beste Schleuderhonig wird einmal fest und er granuliert, wie der Fachmann sagt. Um dem Granulieren vorzubeugen, kann man den Honig für etwa eine Stunde auf 80 Grad Celsius erhitzen, dann bleibt er flüssig. Durch dieses Verfahren wird aber das feinste Aroma des Honigs zerstört. Ein anderes Vorurteil ist die Bevorzugung von hellfarbigem Honig gegenüber dunkelfarbigem. Die Farbe des Honigs hängt ab von den Pflanzen, auf denen die Bienen vornehmlich ihren Nektar sammeln. Hell sind zum Beispiel Lindenhonig, Salbeihonig, Orangenhonig und WeißkleeHonig. Bedeutend dunkler ist Honig von rotem Klee und Buchweizen. Durch Mischen verschiedener Honigsorten lassen sich Zwischenfarben erzielen. Das Mischen beeinträchtigt den Nährwert und die Bekömmlichkeit des Honigs keineswegs. Zur Bereitung von Kuchen, Puddings, Marmelade und auf Brot ist Honig unendlich viel wertvoller als Zucker, wenn er auch etwas teurer ist.

Die Bevorzugung von Rohrzucker, Rüben-

Fortsetzung siehe dritte Umschlagseite.