Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 21 (1917-1918)

Heft: 5

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: 18.10.2025

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

158年代代表表表表表表表表表表表表表表表表表表

nährung und Nahrungsmittel", das von dem bekannten Berliner Physioslogen Professor Dr. N. Zunt versast wurde, außerordentlich geeignet und jedem, im besonderen auch den Hausfrauen, den Volksküchen, Krankenhäussern, Sanatorien, Hauswirtschaftsschulen u. a. m. willkommen sein. Der Versasser gibt in ihnt zunächst einen überblick über die Entwicklung der Ernährungslehre, dann behandelt er die chemische Zusammensetzung des Nährstoffbedarfs des Körpers wie die Funktion seiner Verdauungsorgane und zeigt, welch großer Wert auf die auch heute noch mögliche schmackhafte Zubebereitung der Speisen zu legen ist, deren Bekömmlichkeit zum größten Teil von dem Reiz, den sie auf Geruch und Geschmack ausüben, abhängt. Von besonderer Wichtigkeit sind auch die Abschnitte, in denen die Nahrungsmengen, deren der Mensch bedarf, nachgewiesen und die chemische Zusammenssen, deren der Mensch bedarf, nachgewiesen und die chemische Zusammenssen, deren der Mensch bedarf, nachgewiesen und die chemische Zusammenssmittel, die beste Ausnuhung der in ihnen enthaltenen Nährstoffe und die geeignetsten Konservierungsmethoden erörtert werden.

Bum Brotmangel.

化表现的现在分词的现在分词的现在分词的自己的自己的

Nachdem die Brotkarte eingeführt ist, werden viele Hausfrauen wieder zur alten Hausbäckerei zurückkehren und aus dem wenigen ihr zustehenden Mehl Hausgebäck herstellen als willkommene Beigabe zum, ach, so kargen Brotvorrat. Ein schmackhaftes Hausbrot läßt sich z. B. aus Mehl, Milch, ein wenig Zucker, einer Prise Salz, 1 Löffel Rhum oder Rosenwasser und Backpulver herstellen. Auch Biscuits und Zwieback sind gar nicht schwer zu fabrizieren. Die Hauptbedingung ist ein gutes Backpulver. Da Natron und Backpulver — die üblichen Bestandteile eines guten Backpulvers vollständig fehlen, die Hefe aber zu teuer ist, werden jetzt allerlei Ersatzmittel — nicht immer einwandfreier Natur — benutt, z. B. Gips, Kreidemehl, Maun u.s.w. Ein altes, gutes und bekömmliches Backpulver ist das Triebfalz, welches schon von unseren Großeltern zu allerlei Gebäck benutzt wurde. Das Triebsalz ist äußerst billig, sehr auskömmlich und zur Herstellung von allerlei Gebäck geeignet. Nur muß man sparsam damit umgehen — zu viel des Guten ist auch hier vom übel. Es wäre zu begrüßen, wenn einige Rezepte zur Herstellung von Trieb-

Bühliche Hauswissenschaft.

化我们我我我我我我我我我我我我我我我就是我我就

Eine Hausfrau.

salz-Gebäck von einem Fachmann veröffentlicht würden.

Wie behandelt man einen Ghnmächtigen?

Obgleich das Ohnmächtigwerden nicht nur auf den Sommer beschränkt ist, so kommt es doch wohl häufiger in dieser Jahreszeit vor, als sonst. Die Ursache ist plötzlich eintretende Herzschwäche. Hierdurch wird dem Gehirne nicht genügend Blut zugeführt — alles wird schwarz vor den Augen, der Ohnmächtige fällt um, ist völlig kraft= und bewußtlos; das Gesicht ist bleich.

Furcht, Freude, widerwärtige Anblicke, Blutverlust oder Schmerzen können Ohnmacht hervorrusen. Der Ohnmächtige ist dem Tode sehr nahe, dennoch tritt derselbe sehr selten ein. Die Natur sorgt für Hilse, indem sie den Erkrankten hinfallen läßt. Das einzige ungefähr, was man nicht tun darf, was aber die meisten Menschen stets bei einem Ohnmächtigen tun werden, ist, ihn aufzurichten. Es ist zulässig, ihn aufzurichten, um die Füße höher zu legen als den Kopf, aber gefährlich ist es, einen Ohnmächtigen auf seine Füße zu stellen, viel besser wäre es dann, ihn auf den Kopf zu stellen. Auch sollte kein Kopfsissen unter den Kopf gelegt werden, sondern er sollte mögslichst flach ausgestreckt liegen. Die Kleidung, besonders am Hals, ist zu öffnen, eine Hand voll kaltes Wasser wird ins Gesicht gespritzt, welches ein tieses Ausatmen zur Folge haben wird, und damit ist der Anfall vorüber. Der Kranke sollte die Kuhelage noch einige Zeit, nachdem er das Bewußtsein wieder erlangt hat, beibehalten.

Gewöhnlich ist der von Ohnmacht befallene in ein paar Minuten wieder hergestellt, wenn man ihn ruhig ausgestreckt liegen läßt. Tritt dieser Anfall in einem Gewühle von Menschen auf, dann sollten die Leute ruhig zurücktreten, damit genug frische Luft zu dem Kranken dringen kann. Sobald als möglich sollte man ihn an einen ruhigen Ort tragen. Heiße Getränke und heiße und kalte Anwendungen auf den Kücken sind dienlich, falls der Anfall

wiederzukehren scheint.

Wenn man der Tatsache eingedenkt bleibt, daß Ohnmacht sehr selten tödlich verläuft, dann können alle unnötige Aufregung und Besorgnis vermieden und in aller Ruhe obige Anweisungen befolgt werden.

化作化和作用的作用的现在形式的现在形式的现在形式的

Bücherschau.

Schweizer Erzähler. Bd. 18.—18. Verlag von Huber u. Co., Frauensfeld und Leipzig, 1918. Jedes Bändchen zu 80 Kp. Von den rasch beliebt geworsbenen, reizend ausgestatteten Bändchen ist die 3. Keihe erschienen. Aeußerlich bunt wie die Farben des Regenbogens, spiegeln sich auch in ihrem Inhalt verschieden geartete Temperamente. Abolf Vögtlin schildert im 13. Bändchen "Heimliche Sieger" "tiefgehende Krisen in der Knabenseele, die vor sittliche Probleme gestellt sind. Wie der eine über das quälende Bewußtsein der Schuld am Tode eines Schulstameraden, hinauswächst und der andere zum Vater das alte schöne Vertrauen wiesen der Vertrauen von Vertrauen von Vertrauen der Vertrauen von Vertra der gewinnt, weiß V. innerlich wahr und verständnisvoll zur Darstellung zu bringen" (Thurg. Zeitung). Jakob Boßharts "Jrrlichter" (14.) zeigen uns geistreich und anschaulich am sehend gewordenen Mädchen die Enttäuschungen, die sich aus falschen Vorstellungen von Lichtglück, im "Maifrost" vom Eheglück ergeben müssen. Dem "Stadtfuchs", der eine fabelhafte Satire auf unser Stadtleben darstellt, gelingt es allerdings, sich aus seiner schweren Enttäuschung wieder herauszuarbeiten und die gesunde Freiheit des Landlebens zurückzugewinnen. Jakob Schaffner mo-tiviert in "Frau Stüßi und ihr Sohn" (15.) in seiner phantasievollen und packenden Darstellung einen Mord aus verletzter Kindesliebe und verlorenem Leben heraus und macht den widerwärtigen Stoff durch seine Kunst genießbar. Hans Gans stellt in der inhaltlich und formell etwas lockeren Erzählung "Im Haufe Frau Kla-ras" (16.) der jungen Witwe Recht auf Liebe dem Verzicht auf Liebe in Maja Matthehs "Pfarrer von Villa" (17.) gegenüber, wo ebenfalls zuviel Stoff zusammengerafft und nicht genügend gesichtet wird, sodaß darunter die seelische Serausarbeitung der Hauptbegebenheiten notleidet. Das 18. Bändchen "Westschweise zerische Erzähler" enthält eine Blütenlese aus Novellen von Benjamin Vallotton, C. F. Ramus, Samuel Cornut, Gonzague de Reynold, Robert de Traz und Charles Gos. Nicht alle Stücke find gleichwertig, sind auch nicht gleich gut übersset; aber es ist ein lobenswerter Versuch, den Deutschschweizern die Schriftsteller der romanischen Schweiz in charakteristischen Stücken vorzuführen. De Traz und Gos sind unsern Lesern bereits vorteilhaft bekannt; mögen sie ihre Bibliothek auch um diese 6 Bändchen bereichern.