Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 14 (1924)

Heft: 24

Rubrik: Frau und Haus

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: 02.10.2025

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

* Frau und Haus *

Frauenleben.

Der Verband deutschschweizerischer Frauenkreise zur Hebung der Sittlichkeit, der in der Schweiz über 32,000 Mitglieder zählt, hielt am 4. und 5. Juni seine alle zwei Jahre stattfindende Generalversammlung in Bern ab. Bei diesem Anlaß veranstaltete er am 4. Juni in der Französischen Kirche einen starkbesuchten und sehr interessanten Vortragsabend. An Hand feiner Lichtbilder führte die Verbandspräsidentin, Frau Pfarrer Schmuziger in Aarau, in die durchaus praktische, auf das Volkswohl bedachte Arbeit der einzelnen Sektionen hinein. Vorbildlich ist vor allem, was in Basel geleistet wird, wo die Gründerin des Frauenvereins und erste Verbandspräsidentin, Frau Pfarrer Zellweger, eine außerordentliche organisatorische Arbeit entfaltet hat. Auf dem Gebiete der Jugendfürsorge unterhalten die Sektionen des Verbandes Krippen, Heime für körperlich und sittlich geschädigte Schulmädchen, Kinderanstalten für schwächliche und erholungsbedürftige Kinder, Kinderheime für elternlose und uneheliche Kinder. Weit umher bekannt sind die Tagesheime des Basler Frauenvereins. Da gibt es ferner Anstalten für in Not geratene weibliche Personen jedes Standes, für sittlich gefährdete und gefallene Mädchen, Mütter- und Säuglingsheime. Bei den erwachsenen Schützlingen wird das Augenmerk vor allem darauf gerichtet, Liebe zur Arbeit zu pflanzen, Mädchen, die aus verwahrlosten Verhältnissen stammen, hauswirtschaftlich zu bilden. Die sogenannten Marthahäuser: Mädchen- und Frauenheime mit Placierungs- und Auskunftsbureaus, mit Berufsberatung usw., sind Werke der Sektionen Aarau, Herisau, Olten. Die Sektion Bern besitzt die Heime Brunnadern und Schattenhof. Einen Begriff vom Opfermut und der Leistungsfähigkeit des Verbandes gibt die Tatsache, daß die gesamten Jahresausgaben für die Werke der Sektionen Fr. 420,000 betragen.

Der Schweiz. Frauen-Alpenklub,

der zurzeit 19 Sektionen mit 1083 Mitgliedern umfaßt (606 in der französischen, 433 in der deutschen und 44 in der italienischen Schweiz), hielt in Vevey seine siebente Jahresversammlung ab, an der 17 Sektionen durch 43 Delegierte vertreten waren. Den Verhandlungen wohnten auch 60 weitere Mitglieder bei. Im letzten Jahre sind vier neue Sektionen (Winterthur, Aarau, Interlaken und Morges) gegründet und in den Verband aufgenommen worden. Das Zentralklubhaus für 1925 wurde in Grindelwald gemietet. Der Schweiz. Alpenklub und der Schweiz. Frauenalpenklub haben sich gegenseitig die Benützung ihrer Klubhütten zugesichert. Der Frauenalpenklub wird dem S. A. C. einen Beitrag von Fr. 1000 für den Bau der Coazhütte in den Bündneralpen gewähren. Jahresrechnung und -bericht wurden genehmigt. Die Versammlung beschloß einen Beitrag von Fr. 1000 an die Kosten des zu unternehmenden Werkes gegen die Verschandelung der Fafleralp im Lötschental. Ein Ausflug auf die Plenaden schloß die Tagung ab. —

Puppenwettbewerb der Churer Frauen.

Die Churer abstinenten Frauen veranstalten einen Bazar, mit dem ein Puppenwettbewerb verbunden wird. Der Wettbewerb umfaßt zwei Kategorien Puppen: 1. selbstverfertigte Puppen jeder Art; 2. gekaufte, selbstgekleidete Puppen. Die drei durch Stimmenmehrheit der Bazarbesucher als die schönsten anerkannten Puppen erhalten Preise im Werte von Fr. 5—10. Die Puppen verbleiben im Besitze des Bazars.

Hausweberei.

Die Hausweberei wird in verschiedenen Ländern in staatlichen Kursen die Frauen gelehrt. Die Tiroler Landesregierung veranstaltete vor einiger Zeit in Innsbruck eine Ausstellung, in der Webereien, die in solchen Kursen gelehrt worden waren, nebst den Webestühlen gezeigt wurden. Nunmehr arrangiert auch das Ackerbauministerium in Ungarn Lehrkurse für Hauswebindustrie zur Verbreitung der Hauswebindustrie.

Eine ungekannte Ehrung,

wenigstens bei uns Schweizern — widerfuhr der Frau eines französischen Coiffeurs in Binningen. Die Frau, die die immerhin nicht alltägliche Leistung vollbrachte, der Welt ein Dutzend Kinder zu schenken und groß zu ziehen, was aber hier zu Lande mit einfacher Hochschätzung gewürdigt zu werden pflegt, erhielt von der französischen Regierung als besonderen Verdienstorden die goldene Medaille der „Famille francaise".

Gartenbau

Endivie

ist bekannt als Salatpflanze. Als Heilkraut ist sie wegen ungenügender Kenntnis wenig verwendet worden, es bürgt aber der hohe Gehalt an Mineralbestandteilen für Wirksamkeit. Chemische Teile sind: Kieselsäure, Kali, Kalk, Natron, Chlor, Eiweiß, Kohlehydrate, Bitterstoff usw. Endivien als Salat oder Gemüse zubereitet hat hauptsächlich auf die Leber günstigen Einfluß, indem verhockte und krankhafte Stoffe aufgelöst und zur Ausscheidung gebracht werden, was bei dem häufigen Vorkommen von Leberverstopfung wertvoll ist. Zu dikkes Blut wird verdünnt und innere Hitze verteilt, wie denn überhaupt die allgemeine Wirkung als kühlend in Betracht kommt. Bei Krampfadern, Gelbsucht, Hämorrhoiden, Gallensteinen, Kopfweh, Blutandrang zum Kopf kann Endiviensalat mit Zitronen zubereitet, Heilung oder Linderung bringen, selbstverständlich nur bei längerem fortgesetztem Gebrauche und wenn auch andere natürliche Heilfaktoren mit berücksichtigt werden.

Borretsch

ist ein sehr gesundes Gewächs, dessen Blätter häufig unter den Salat gemischt werden, da sie diesem einen gurkenartigen Geschmack verleihen. Daß man den Borretsch in Zukunft häufiger als bisher im Garten anpflanzen soll, ergibt sich aus der guten Heilwirkung. Diese Gewürzpflanze kommt in jedem Boden fort und pflanzt sich, einmal angebaut, durch die ausfallenden Samen selbst fort. Man kann die Blätter und die Blüten auch als Tee verwenden. Als Suppengewürz ausgezeichnet. Vor allem ist als gute Eigenschaft zu melden, daß der Borretsch das Herz stärkt und melancholische Naturen frohmütiger stimmt. Er öffnet auch Darm und Leber, reinigt das Blut von giftigen Stoffen, ist vortrefflich bei Husten und rauhem Hals, Heiserkeit, soll auch bei Seitenstechen nützlich sein. Wer sich über schwere Träume zu beklagen hat, mache einen Versuch mit Borretsch-Tee. — Der Reichtum dieser Pflanze an Salpeter wirkt blutverdünnend, beseitigt Nieren- und Blasensteine und Gallenablagerungen. — Also pflanzet viel Borretsch.

Aus: Die Heilkraft unserer Nahrung, von J. Gyr-Niederer.

Küchen-Rezepte

Moussierende Rhabarberlimonade.

1 Kilo Rhabarberstengel, 1 Kilo Zukker, 7 Liter Wasser. Die gewaschenen Rhabarberstengel werden ungeschält sehr fein geschnitten, mit einem Holzstößel gequetscht, mit 6 Liter Wasser und dem Zucker in einem Steingut- oder Emailhafen, oder gut verzinntem Geschirr an die Sonne oder sonst an die Wärme gestellt. Sobald Gärung eintritt, wird die Limonade abgeseiht und der im Tuche zurückgebliebene Rhabarber noch mit 1 Liter heißem Wasser abgespült und in Flaschen gefüllt. (Die Korkzapfen festbinden!) Durch Auspressen des Rhabarbers würde die Limonade trübe. Da sie stark moussiert, empfiehlt es sich, die Flaschen beim Gebrauch jeweilen in einen Krug zu entleeren.
(„Reform-Kochbuch" von Ida Spühler.)

Rhabarberbrot.

1 Kilo Rhabarber, 400 Gr. Zucker, 1 Deziliter Wasser, 500 Gr. Brot, Backfett. Die sauberen Rhabarberstengel werden fein geschnitten und mit 1 Deziliter Wasser und Zucker ¼ Stunde gekocht. Die dünnen Brotschnitten werden in viel heißem Backfett schwimmend gelb gebacken. Nun legt man eine Lage derselben in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker ausgestreute, glatte Form, gibt Rhabarbermus darauf, dann wieder Schnitten und so fort. Man drückt das Ganze ein wenig an die Form und läßt es über Nacht, oder wenigstens ein paar Stunden an kaltem Ort stehen. Vor dem Servieren wird die Speise gestürzt; sie kann auch warm aufgetragen werden, wenn man sie nicht stürzen will. —