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

Band: 15 (1925)

Heft: 16

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: 24.12.2025

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

* Frau und Haus *

Erscheint alle 14 Tage. Beiträge werden vom Verlag der „Berner Woche", Neuengasse 9, entgegengenommen.

Kinderkrankheiten.

Auf Aufforderung des Hausfrauen-Vereins hielt Montag den 2. März, abends 8 Uhr, Herr Dr. W. Siegfried einen Vortrag über „Kinderkrankheiten und ihre Erkennungszeichen". Der Vortragende betonte einleitend, daß die Volksaufklärung schon sehr viel dazu beigetragen habe, um die verschiedenen Krankheiten in ihren Ursachen zu bekämpfen. Bei Kinderkrankheiten könne allerdings von einer eigentlichen Vorbeugung kaum die Rede sein, doch könne trotzdem durch rationelles Vorgehen sehr viel verhütet werden. Kinderkrankheiten sind durchwegs Infektionskrankheiten, die sich durch Ausschläge bemerkbar machen, wie Scharlach, Masern, Röthel, Schmetterlingskrankheit, spitze Blattern, Diphtherie, Mumpf und Kinderlähmung.

Sie treten in unserer Gegend meist nur leicht auf, eigentliche Epidemien gehören zu den Seltenheiten. Treten sie aber epidemisch auf, so werden die Krankheitserreger sofort bösartiger Natur, die Virulenz steigert sich und es kann sogar vorkommen, daß Erwachsene davon ergriffen werden.

Im allgemeinen tritt die Uebertragung durch Tröpfcheninfektion auf, die Krankheitskeime halten sich meist im Munde des Befallenen auf und werden beim Sprechen, Niesen, Husten usw. auf Distanzen bis zu einem Meter ohne direkte Berührung übertragen. Eine weitere Uebertragung erfolgt durch Kontaktinfektionen, z. B. Küssen, Händedrücken usw. Es gibt aber auch Krankheitserreger, die außerhalb des menschlichen Körpers fortleben können und hier kann eine Uebertragung auch durch Gegenstände erfolgen.

Dies ist hauptsächlich bei Diphtherie und Schachlach, aber auch bei „Ohrenmüggeli" und Kinderlähmung möglich. Daß gerade Kinder diesen Krankheiten am zugänglichsten sind, wird sich noch am ehesten durch die Zartheit der Schleimhäute erklären lassen. Das Alter der Kinder ist bei der Empfänglichkeit für die Krankheitskeime auch von Bedeutung. Einzelne Krankheiten treten schon im zarten Säuglingsalter, andere erst im Alter zwischen 2 und 7 Jahren auf. Bei den Masern z. B. ist der Verlauf desto milder, je jünger das Kind ist. Auch immunisieren einmal gehabte Masern für das ganze Leben, während z. B. Schachlach und Diphtherie öfters ein und dieselbe Person befallen können.

Ein Haupterfordernis zur Verhütung der Weiterverschleppung ist die Isolierung der Erkrankten. Eine vollkommene Isolierung ist bei Schachlach und Diphtherie unbedingt geboten, bei den übrigen Kinderkrankheiten aber nicht ganz unbedingt nötig. Redner erwähnt, daß die Desinfizierung durch die Sanitätspolizei kostenlos besorgt wird. Aber häufig genüge diese nicht, da es auch vorkommen kann, daß sowohl der Patient wie eventuel auch der Pfleger Krankheitserreger im eigenen Körper behält, die sich dann im Laufe der Zeit auf andere Personen überpflanzen. Dies beleuchtet der Vortragende durch einige sehr hübsche Beispiele aus seiner eigenen Praxis.

Die Erreger der Kinderkrankheiten seien zwar so ziemlich bekannt, besser gesagt erkannt, doch seien die Lebewesen so klein, daß die heutige mikroskopische Technik noch nicht imstande ist, sie dem Auge sichtbar zu machen, was ihre Bekämpfung sehr erschwert.

Hierauf ging der Vortragende vom „Allgemeinen Teil" auf spezielle Kinderkrankheiten und ihre Bekämpfung über. Anhand sehr deutlicher Lichtbilder zeigte er die Symptone vom Beginn bis zur Steigerung und dem Abflauen der Krankheiten und gab überall die nötige Aufklärung wegen Isolierung, Desinfektion, Folgekrankheiten u. s. f.

Zum Schluß folgte noch ein kurzer Abriß über „Kinderlähmung", einer Krankheit, der die Aerzte heute noch ziemlich ratlos gegenüberständen, die aber bei uns nur sporadisch aufträte.

Gebäck-Rezepte.

Haselnußbäckerei.

150 g Mehl, 120 g Zucker, 1 Ei, 2—3 Löffel Milch und ½ Päckchen Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet. 120 g Haselnüsse werden geröstet und mit einem Tuch abgerieben, so daß die Schale entfernt wird und halbiert. Der Teig wird zu einem zirka 10 cm breiten Streifen ausgewalkt, mit den gerösteten halbierten Haselnüssen belegt, der Teig zusammengeschlagen, so daß ein schmaler Streifen entsteht, und den man bei guter Hitze bäckt. Das Gebäck wird, solange es noch heiß ist, in dünne Schnitten geschnitten und ist lange haltbar.

Schokoladeplätzchen.

375 g Zucker werden mit 5 Eiweiß, das zu Schnee geschlagen wurde, ½ Stunde gerührt, dann mischt man 80 g Schokolade dazu und 400 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse. Zuletzt kommt soviel Mehl hinein, bis die Masse ausgewallt werden kann. Mit einem Gläschen werden kleine runde Plätzchen ausgestochen und gebacken.

Karamel-Bonbons.

1 Pfund Zucker wird zerschlagen, mit einer Tasse starken Kaffees aufgelöst, in einen kupfernen Kessel getan und aufs Feuer gestellt. Sobald die Masse zu sieden beginnt, gießt man einen Tassenkopf guter, frischer Sahne hinzu und läßt den Zucker zum Bruch einkochen. Auf eine mit Oel eingeriebene Marmorplatte gegossen, werden die Bonbons — halb erkaltet — mit einem mit Oel bestrichenen Messer in kleine Vierecke geteilt, die man später zerbricht. Diese Karamel-Bonbons können statt mit Kaffee auch mit einem Zusatz von Schokolade bereitet werden, wofür man einen genügenden Teil Kakao in einer Tasse voll Wasser auflöst.

Rahm-Bonbons.

1 Liter süßer Rahm und 375 g Zucker werden solange zusammen gekocht, bis die Masse eine schöne lichtbraune Farbe angenommen hat. Dann wird sie auf ein Blech oder besser auf eine Marmorplatte gestürzt, rasch dünn ausgewallt und solange die Masse noch warm ist, in zirka 2 cm große Vierecke geschnitten.

Gewürzsterne.

250 g Mehl, 140 g Butter, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Vanillezucker, etwas Zimt, feingestoßene Gewürznelken und Muskatnuß nach Geschmack und ebenso geriebene Zitronenschale werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet und dick ausgewallt. Man sticht Sterne aus und läßt sie in mäßig warmem Ofen backen, worauf man sie in der Mitte mit einem Tupfen aus Schokoladeglasur verziert.

Mailänderli.

1 Pfund Mehl wird auf dem Wirkbrett mit ½ Pfund gesiebtem Zucker und einer abgeriebenen Zitronenschale untereinandergemengt, ½ Pfund frische Butter dazu geschnitten, mit 5 Eigelb und soviel Wasser wie nötig zu einem Teig gewirkt, dann ausgewallt und mit Mailänderliformen ausgestochen und hellgelb gebacken.

Aus der Frauenwelt.

Gräfin Salis-Seewis als Köchin.

Englische Blätter berichten von dem Selbstmord einer Hotelköchin in Ostende, der tödlich ausging. Die Küchenchefin eines der fashionabelsten Hotels hatte sich aus ihrem Mansardenzimmer im 3. Stock auf die Straße gestürzt und war augenblicklich tot. Sie war unter dem Namen Marie Poppe gemeldet. Als man aber nach ihrem Tode ihre Papiere untersuchte, wurde die überraschende Entdeckung gemacht, daß die bürgerliche Köchin Marie Poppe eigentlich eine österreichische Gräfin war und Maria Gräfin Salis-Seewis hieß. Dieses Adelsgeschlecht stammt aus der Schweiz, war aber im Laufe der letzten Jahrzehnte in Kroatien naturalisiert worden. Die Tote hatte bis vor wenigen Jahren in Agram gelebt, wo sie ihrem Bruder, einem höheren Beamten der kroatischen Landesregierung, die Wirtschaft geführt hatte und so mit allen häuslichen Arbeiten vertraut war.

Wieder ein Hirtenbrief gegen die Frauenmode.

Den Kampf gegen die ungeziemende Frauenkleidung hat nach dem Vorbild verschiedener kirchlicher Oberhirten des Auslandes nunmehr auch der Breslauer Fürstbischof in einem Hirtenbrief aufgenommen. Was Sonntag von allen Kanzeln der Diözese verkündigt worden ist, soll am ersten Sonntag des März in Kraft treten. Der Hirtenbrief beruft sich darauf, daß die Geringschätzung christlicher Ehrbarkeit gefördert werde durch die Propaganda einer modischen Nacktkultur und durch Obszönitäten an Badeorten und anderen Plätzen bereits einen bedenklichen Grad erreicht habe. In Zukunft sollen weibliche Personen, deren Kleidung nicht der geziemenden Dezenz der Schamhaftigkeit entspricht, von der Kommunion wie von anderen Sakramenten ausgeschlossen sein. Das bezieht sich auch auf den Akt der Trauung. Nach der kirchlichen Verordnung muß der Oberkörper bis an den Hals, der Unterkörper bis an die Knie, die Arme bis zum Ellenbogen bedeckt sein. Als genügende Bekleidung sind durchsichtige Stoffe nicht anzusehen. Barfüßiges Erscheinen in der Kirche, wenn es Armut zum Grund hat, ist aber kein kirchliches Hindernis.

Eingesandt.

Wir verweisen unsere Leser auf die Ausstellung nordischer Handarbeiten im Restaurant „Daheim", 1. Stock: Dienstag, den 20. April, von 10—7 Uhr, Mittwoch, den 21. April, von 10—6 Uhr. Näheres siehe im heutigen Inserat.