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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 40

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: 28.11.2025

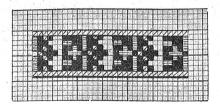
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE







Motiv zu Fig. 1.

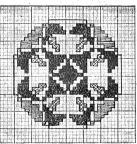
Rinderhäubchen.

Fig. 1 ift aus seinem Batist hergestellt. Der Stoss wird in Quadratsorm geschnitten und mit einem Spizchen umgeben. In gewünschter Höhe macht man Einighittle sür den Banddurchzug. Das Kreuzstichmotiv wird auf Heurekastellich gearbeitet und ins Häubchen eingesetzt. Verl H. C. Nr. 8, grün 442, g au 349, blau 154, violet 272, je 1 Strg.

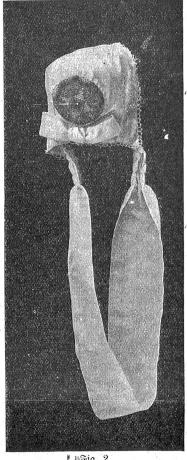
Erklärung: 🗆 = grün, 📓 = grau, 🗀 = blau,

Fig. 2. Diefes Saubchen ift aus weißer Geide bergeftellt, das Kreuzstichmotiv wird ebenfalls auf Heuretaftoff gearbeitet und ins Saubchen eingesett. Berl H. C. Nr. 8, blaugrun 340, rot 467, rosa 311, hellgrun 392, gold 303, je 1 Strg.

Erklärung: 🔲 = blaugrun, 🌉 = rot, 🔟 = grun, $|\overline{\times}| = gold$



Motiv zu Fig. 2



1 1 3 ig. 2.

Ratschläge für die häusliche Rrankenpflege.

Etwas bom Bickeln: Die sog. Wickel sollen zweierlei bewirken: Sie sollen einerseits ben siebernden, start erhipten Körper durch die beim Berdunsten bes Wassers entstebende Berdunftungsfälte abtuhlen (Bruftwickel, Babenwickel), andererseits durch seuchte Wärme bei Entzun-dung die Firkulation verbessern und so einen raschern Ablauf der Entzündung bewirken (Halswickel).

Die erftern werben in ber folgenden Beife appliziert: ein drei- bis vierfach zusammengelegtes Basser seinenes ober baumwollenes Tuch wird in warmes Wasser getaucht, gut ausgedreht und möglichst sallenlos um den Körper gelegt. Darüber kommt ein trockenes, dichtes, nicht zu schweres Wolktuch, das das nasse Tuch siberal bedeten soll. Dicker Wickel bleibt 1/2 bis 1 Stunde liegen. Kalte Wickel find besonders bei Kindern nicht ratsam: Gie erschrecken die fleinen Batienten unnötg und find nicht wirtsamer als die warmen.

Gull ber Wickel mehr in der zweiten Art, alfo wie eine Art Kataplasma wirken, so legt man iber den nassen Bickel eine Lage von geöttem Tuch, sog. Wosetigbattist, wie er in jeder Dro-gerie erhältlich ist. Darüber kommt dann erst das Wolltuch.

Selbstverständlich soll ber Batient vor Erfältung geschüßt werden, solange er im Bickel liegt. Man wird also Durchzug vermeiden und den Kranken gut zubecken. Nach Wegnahme des Wickels wird der Patient gut abgetrocknet, eventuell noch rasch mit Franzbranntwein abgerieben.

Den Hausfrauen zur Aufklärung.

Raffee ist bas wichtigste Getränk ber Schweizer Familie, Milchkaffee morgens und abends, schwarzer Kaffee nach dem Mittagessen. Nur setten verwendet die erfahrene Hausfrau reinen Bohnenkaffee, denn fie halt darauf, daß ihr Kaffee schön braun und im Dust recht würzig sei. Daß durch gut gewählten Julah der Coffeingehalt vermindert und die Ausgiebigkeit des Kaffees bedeutend gesteigert wird, gleigteit des Kaffees bedeutend gesteigert wied, ist ein weiterer Grund. Unter den verschiedenen Zusätzen sind die Mischungen aus geröstetem Getreide, Feigen, Edeskatinien, Datteln, Eicheln etc. besonders beliebt, weil diese Fruchtarten als nahrhaft und gesund bekannt und wissenschaftlich als sehr geeignet bezeichnet werden. Die Berarbeitung dieser Fruchtarten ist aber ebenso schuler gwie umständlich und beshalb sand Rüngle's Birgo, so wie ber Feigentaffee Sytos große Berbreitung. Seit zirka 15 Jahren sind diese Spezialitäten überall ein-15 Jahren inv oteje Spezialitäten uveralt eingeführt und auf Grund genauer Verechnungen verwenden sie 106,000 Haushaltungen regelmäßig, — hier Virgo allein, dort mit Vohnentaffee, oder mit Sykos vermischt. Wie der reine Vohnenkaffee erst dann sein volles Vouquet erreicht, wenn verschiedene Sorten fachquet erreigt, weini verschiedene Gorten fach-fundig gemischt werden, so kommt es auch ber Wischung von Kaffee mit verschiedenen Zusätzen sehr auf die richtige Orsierung an. Daß Birgo hier kas Nichtige getrossen hat, beweisen 3026 Dankschieden von zusiedenen hausstrauen und die Gutachten von Verzten und Chemikern.

Berwendung gelangt. Dies naturgemäß auch die Virgo-Mischung. Mit Recht bestehen die Hausfrauen darauf, daß ihre Lieferanten immer nur frische Ware auf Lager halten. Jedes Lebensmittelgeschäft kann dies garantieren, wenn es die Ware direkt ab Fabrik bezieht und nicht numätig niel einkagert. unnötig viel einlagert.

Wer die bewährte Birgo-Mijchung ober den Feigenkaffee-Zusah Sylos nicht kennt, erhält auf Berlangen kostenlos Muster für einen ausgiebigen Bersuch durch die Fabrik Nago Nähr-mittel-Werke A.-G. Olten, die auch Banago, beliebte Stärfungsmittel, herstellt.

Küchen = Rezepte.

Rentaur-Safergrüßsuppe mit Lattich ober Salat für 6 Bersonen.

Jutaten: 8 Ehlössel voll Kentaur-Hasergrüße, Butter oder Fett, 2½ Liter Wasser oder
Bouillon, 2—3 Lattichköpse oder Salat, Salz,
Gewürz, 1 Sigelh, ½ Tasse Milch.
Bubereitung: Die Kentaur-Hasergrüße
wird mit der Butter gut hellgelb geröstet. Dann
gebe man 1 Liter Wasser oder Bouillon zu,
lasse 1 Stunde kochen und salze nur mößige
lutterbessen schniebe man 2—3 gemoskene kattisch Unter bessen schneide man 2-3 gewaschene Lattich