

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: 14.01.2026

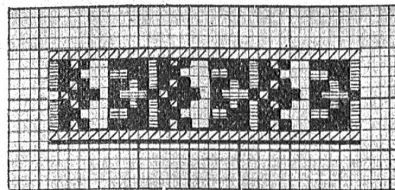
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Fig. 1.



Motiv zu Fig. 1.

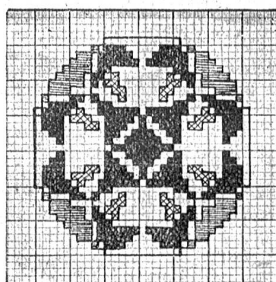
Kinderhäubchen.

Fig. 1 ist aus feinem Batist hergestellt. Der Stoff wird in Quadratform geschnitten und mit einem Spitzen umgeben. In gewünschter Höhe macht man Einschnitte für den Banddurchzug. Das Kreuzstichmotiv wird auf Heureka Stoff gearbeitet und ins Häubchen eingefügt. Berl. H. C. Nr. 8, grün 442, grau 349, blau 154, violett 272, je 1 Strg.

Erklärung: = grün, = grau, = blau, = lila.

Fig. 2. Dieses Häubchen ist aus weißer Seide hergestellt, das Kreuzstichmotiv wird ebenfalls auf Heureka Stoff gearbeitet und ins Häubchen eingefügt. Berl. H. C. Nr. 8, blaugrün 340, rot 467, rosa 311, hellgrün 392, gold 303, je 1 Strg.

Erklärung: = blaugrün, = rot, = grün, = gold.



Motiv zu Fig. 2.

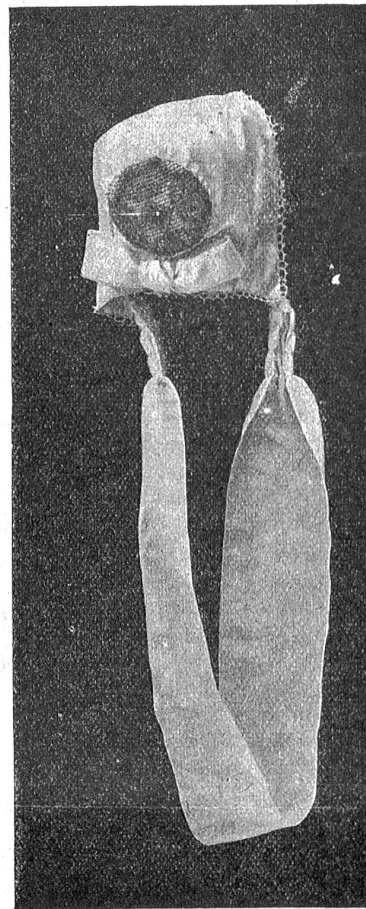


Fig. 2.

Ratschläge für die häusliche Krankenpflege.

Etwas vom Wickeln: Die sog. Wicel sollen zweierlei bewirken: Sie sollen einerseits den fiebernden, stark erhitzten Körper durch die beim Verdunsten des Wassers entstehende Verdunstungskälte abkühlen (Brustwickel, Wadenwickel), andererseits durch feuchte Wärme bei Entzündung die Zirkulation verbessern und so einen raschen Ablauf der Entzündung bewirken (Halswickel).

Die ersten werden in der folgenden Weise appliziert: ein drei- bis vierfach zusammengelegtes leinewes oder baumwollenes Tuch wird in warmes Wasser getaucht, gut ausgedreht und möglichst faltlos um den Körper gelegt. Darüber kommt ein trockenes, dichtes, nicht zu schweres Wolltuch, das das nasse Tuch überall bedecken soll. Dieser Wicel bleibt 1/2 bis 1 Stunde liegen. Kalte Wicel sind besonders bei Kindern nicht ratsam: Sie erschrecken die kleinen Patienten unnötig und sind nicht wirksamer als die warmen.

Soll der Wicel mehr in der zweiten Art, also wie eine Art Kataplasma wirken, so legt man über den nassen Wicel eine Lage von geblütem Tuch, sog. Moissetigbatist, wie er in jeder Drogerie erhältlich ist. Darüber kommt dann erst das Wolltuch.

Selbstverständlich soll der Patient vor Erkältung geschützt werden, solange er im Wicel liegt. Man wird also Durchzug vermeiden und den Kranken gut zudecken. Nach Wegnahme des Wicels wird der Patient gut abgetrocknet, eventuell noch rasch mit Franzbranntwein abgerieben.

Den Hausfrauen zur Aufklärung.

Kaffee ist das wichtigste Getränk der Schweizer Familie, Milchkaffee morgens und abends, schwarzer Kaffee nach dem Mittagessen. Nur selten verwendet die erfahrene Hausfrau reinen Bohnenkaffee, denn sie hält darauf, daß ihr Kaffee schön braun und im Duft recht würzig sei. Daß durch gut gewählten Zusatz der Caffeinhalt vermindert und die Ausgiebigkeit des Kaffees bedeutend gesteigert wird, ist ein weiterer Grund. Unter den verschiedenen Zusätzen sind die Mischungen aus geröstetem Getreide, Feigen, Edelkastanien, Datteln, Eicheln etc. besonders beliebt, weil diese Fruchtarten als nahrhaft und gesund bekannt und wissenschaftlich als sehr geeignet bezeichnet werden. Die Verarbeitung dieser Fruchtarten ist aber ebenso schwierig wie umständlich und deshalb fand Rünzle's Virgo, so wie der Feigenkaffee Sykos große Verbreitung. Seit circa 15 Jahren sind diese Spezialitäten überall eingeführt und auf Grund genauer Berechnungen verwenden sie 106,000 Haushaltungen regelmäßig, — hier Virgo allein, dort mit Bohnenkaffee, oder mit Sykos vermischt. Wie der reine Bohnenkaffee erst dann sein volles Bouquet erreicht, wenn verschiedene Sorten sachkundig gemischt werden, so kommt es auch bei der Mischung von Kaffee mit verschiedenen Zusätzen sehr auf die richtige Dosierung an. Daß Virgo hier das Richtige getroffen hat, beweisen 3026 Dankschreiben von zufriedenen Hausfrauen und die Gutachten von Ärzten und Chemikern.

Kaffee entwickelt bekanntlich erst dann sein volles Aroma, wenn er möglichst frisch zur

Verwendung 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 unnötig viel einlagert.

Wer die bewährte Virgo-Mischung oder den Feigenkaffee-Zusatz Sykos nicht kennt, erhält auf Verlangen kostenlos Muster für einen ausgiebigen Versuch durch die Fabrik Rago Nährmittel-Werke A.-G. Olten, die auch Banago, das beliebte Stärkungsmittel, herstellt.

Küchen-Rezepte.

Kentaur-Hafergrüßsuppe mit Lattich oder Salat für 6 Personen.

Zutaten: 8 Eßlöffel voll Kentaur-Hafergrüße, Butter oder Fett, 2 1/2 Liter Wasser oder Bouillon, 2-3 Lattichköpfe oder Salat, Salz, Gewürz, 1 Eigelb, 1/2 Tasse Milch.

Zubereitung: Die Kentaur-Hafergrüße wird mit der Butter gut hellgelb geröstet. Dann gebe man 1 Liter Wasser oder Bouillon zu, lasse 1 Stunde kochen und lasse nur mäßig. Unterdessen schneide man 2-3 gewaschene Lattich oder Salatköpfe querüber in seine Streifen, lege sie eine Viertelftunde vor dem Anrichten in die Suppe und gebe noch ca. 1 Liter Wasser oder Bouillon zu. In die Suppenschüssel gebe man ein Eigelb, 1/2 Tasse Milch oder Rahm und ein Stück frische Butter und richte unter beständigem Rühren die Suppe darüber an. Man würze nach Belieben mit Salz und Pfeffer.