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

Band: 21 (1931)

Heft: 37

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: 31.07.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Hygienisches

Epidemische Kinderlähmung.

Die epidemische Kinderlähmung ist eine ansteckende Krankheit, die zwar in erster Linie Kinder befällt, gelegentlich aber auch bei Erwachsenen auftritt. Sie beginnt in der Regel mit unbestimmten katarrhalischen Erscheinungen in den Atmungsorganen oder in den Verdauungswegen. Nachdem diese uncharakteristischen Erscheinungen einige Tage bestanden haben, kann entweder Heilung eintreten, oder aber die Krankheit tritt in das zweite Stadium, das ihr den eigentlichen Namen gegeben hat; die Kinder werden plötzlich von einer mehr oder weniger vollkommenen Lähmung der Gliedmassen oder auch der Rumpfmuskulatur befallen. Ist die Lähmung sehr hochgradig und sind die Atemmuskeln von ihr mitbetroffen, so kann in diesem Stadium der Tod eintreten. In der Mehrzahl der Fälle überstehen die Kinder aber diesen Anfall, und die Lähmungen bilden sich zum Teil, in leichteren Fällen auch vollständig, wieder zurück. Häufig bleibt aber eine Lähmung eines Beines oder eines Armes oder auch zweier Extremitäten während des ganzen Lebens bestehen. — Der Erreger der Krankheit ist ein Kleinlebewesen, das zu den kleinsten Lebewesen gehört, die wir kennen.

Bei der Weiterverbreitung der Krankheit spielen wahrscheinlich die nur leicht mit katarrhalischen Erscheinungen Erkrankten eine größere Rolle, als die an den charakteristischen Lähmungen Erkrankten, weil die ersteren in der Regel als nicht besonders gefährlich krank betrachtet werden und sich meist frei in ihrer Umgebung bewegen können. Es ist deshalb wichtig, daß auch bei ihnen eine Desinfektion der Absonderungen aus Rachen und Nase, sowie des Stuhlganges und des Urins erfolgt, die alle den Krankheitserreger enthalten können. Unter den Maßnahmen, die geeignet sind, einer Weiterverbreitung der Krankheit vorzubeugen, wären noch folgende zu nennen: Personen in der Umgebung von Kranken sollen, da sie möglicherweise den Krankheitskeim bereits aufgenommen haben, sich davor hüten, andere Personen anzuhusten, vor allen Dingen aber die Berührung mit Kindern vermeiden, die umso empfänglicher für die Krankheit sind, je kleiner sie sind.

Dr. med. L.

Einige Ratschläge für die Hausbehandlung.

Das am meister verbreitete Alltagsübel dürfte die Verstopfung sein, das bekannteste Mittel dagegen das Rizinusöl. Stellt man die Rizinusflasche und den Eßlöffel in heißes Wasser, so kann man das Oel in wasserähnlichem Zustande eingeben, was das Einnehmen sehr erleichtert. Man hüte sich dabei vor Verbrühung. Ein paar Stückchen Brot mit etwas Salz oder ein Schluck heißen Kaffees nehmen schnellstens jeden Nachgeschmack. Andere Abführmittel sind: reichlich Molke, Weintrauben, ein großes Glas heißen Wassers, in dem man einen Eßlöffel Bienenhonig verrühren kann, ein fingerlanges Stück Mannaschote oder ein Teelöffel Mannasaft, ein Löffel Milchzucker in Wasser gelöst, 8—10 gute Backpflaumen, die über Nacht eingeweicht werden. Abends werden wirksam genommen Tamarinden oder Feigen, Bratäpfel oder der Saft von zwei Orangen mit etwas heißem Wasser verdünnt und nötigenfalls gesüßt, oder reichlich Buchweizenbrei mit Kompott. Alle Kompotte führen ab. Abführ-Salze wirken durch Wasserzurückhaltung im Darm. Man nimmt einen halben bis einen Teelöffel Friedrichshaller Bitter und Karlsbader Salz (künstliches genügt) auf ein großes Glas kaltes Wasser. Zuweilen tut ein Teelöffel Brustpulver (Sennesblätter und Schwefel) Wunder. In einigen Fällen von chronischer Verstopfung sind 1—2 Teelöffel flüssiges Paraffin, abends in Tee genommen, sehr günstig.

Anklebende Verbände können schmerzlos mit Wasserstoffsuperoxyd abgelöst werden. Vor einem Verband werden nicht ganz saubere Wunden mit Jodtinktur gepinselt. Brandwunden werden nie gejodet, sondern nur mit einer Bardellabinde oder einem Combustinverband versehen. D.

Vom Heil- und Nutzwert der Brombeere.

Aus dem wirrstachligen Geäste der Brombeersträucher leuchten schon im späteren Hochsommer die braunglänzenden oder blaubereiften Beeren hervor, von denen der Botaniker nicht weniger als 300 Arten unterscheidet. Wenn die Brombeere auch im allgemeinen weniger Beachtung findet als die übrigen Waldbeeren, so steht sie in ihren guten Eigenschaften den andern Beeren doch keineswegs nach. Sie enthält verhältnismäßig viel Zucker und nicht allzuviel Fruchtsäure, ihre Blätter geben einen wohlschmeckenden Tee und aus ihrem Saft läßt sich ein aromatisch duftendes Getränk herstellen, das, schweißtreibend und zugleich schleimlösend, bei Erkältungskrankheiten der Atmungsorgane heilsame Verwendung findet. In Zucker eingekocht, liefert die Brombeere endlich auch ein Kompott von so fein würzigem Geschmack, wie kaum eine andere Waldbeere. Der eigentliche Heilwert der Brombeeren liegt allerdings auf einem etwas prosaischen Gebiet: sie werden nämlich gern gegen die im menschlichen Darm schmarotzenden Würmer gebraucht. Ein alter Aberglaube verlangt, daß man die blaubereiften Brombeeren, die sogenannten Ackerbrombeeren, nach dem Bartholomäustage, dem 24. August, nicht mehr pflücken solle, weil von diesem Tage an der Teufel Macht über die bereiften Beeren hätte. Die wenig bestachelten, blaubereiften Beeren sind allerdings gegenüber den schwarglänzenden, stark stacheligen Sorten im Geschmack etwas feiner, aber die blaue Bereifung, die hauptsächlich mit der Bodenbeschaffenheit des Standortes zusammenhängt, hat auf den Geschmackswert der Brombeeren sonst keinen weiteren Einfluß.

Küchen-Rezete.

Pilzgerichte.

Spanische Morchelspeise. Frische oder gedörrte Morcheln werden gut gewaschen, erstere rasch, letztere eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht und vertropfen gelassen. Dann schneidet man das gleiche Gewicht gekochten, mageren Schinken in Scheibchen, dünstet diese in wenig Olivenöl und weißem Wein 10 Minuten, fügt dann die Morcheln und Salz bei und schmort die Pilze unter ständigem Rühren weich. Dann quirlt man zwei Eigelb schaumig, rührt 1 Löffelchen gewiegte Zitronenschale, Pfeffer, Petersilie, 2 Löffel geriebenen Käse und etwas Fleischextrakt dazu, mengt dies unter die Pilze und läßt unter gutem Rühren heiß werden ohne zu kochen.

Kalbshirn mit Pilzen. Ein Teller voll Pilze gleich welcher Art werden gerüstet, gewaschen und in Butter leicht geschmort. Ein großes Kalbshirn legt man in Wasser, enthäutet es und kocht es in Salzwasser mit 1 Zwiebel, Essig und Pfeffer 10 Minuten. Aus Butter, Mehl, Brühwasser, den Pilzen, Gewürz, 2 Zitronenscheiben und ein halbes Glas weißem Wein macht man eine Sauce, fügt das in Würfel geschnittene Hirn bei und kocht alles noch eine Viertelstunde. Kartoffelstock paßt gut dazu.

Reizkersuppe. Die gerüsteten Pilze werden zerschnitten, in Butter aufs Feuer gegeben und auf kleinem Feuer 1/2 Stunde geschmort. Dann verrührt man 2 Löffel Mehl in heißer Butter, kocht mit 1/2 Liter Salzwasser auf, fügt die Pilze samt der Brühe bei und kocht alles 20 Minuten. Wenn nötig, muß noch Wasser beigefügt werden. Man richtet über geröstete Brotwürfelchen an.

Pilzsauce. Am besten passen hierzu Steinpilze, welche man sauber putzt, rasch wäscht und nicht zu fein hackt. Mit Salz und einer verschnittenen Zwiebel schmort man sie in Butter zugedeckt unter mehrmaligem Wenden, bis das aus den Pilzen tretende Wasser wieder eingekocht ist. Dann macht man aus Butter, Mehl, Salz und Fleischextrakt, wenig Milch und Wasser eine Sauce, gibt sie zu den Pilzen, kocht auf, zieht vom Feuer und verrührt die Sauce mit 1—2 Eigelb. Man gibt sie zu Rind- oder Hammelfleisch oder über hartgekochte, halbierte Eier.

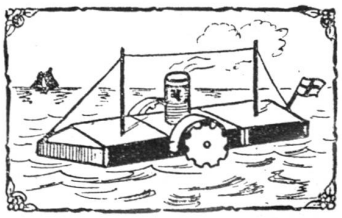
Frischerhalten von Pflaumen und Zwetschgen.

Will man frische Pflaumen einige Monate aufbewahren, so nimmt man sie an einem sonnigen, ganz trockenen Tage sorgfältig vom Baume ab, wenn sie reif, aber nicht weich sind, und läßt sie zirka 36 Std. lang in einem trockenen Raume nebeneinander ausgebreitet liegen. Nun werden die fehlerlosen Früchte in einen neuen Steintopf, der ganz trocken ausgewischt werden muß und in dem sich noch nie Wasser befunden hat, zwischen Kleie derartig eingeschichtet, daß die Stielseite nach unten gerichtet ist und keine Pflaume die andere berührt, vielmehr jede mit Kleie umgeben wird. Ist der Topf gefüllt, so wird derselbe mit Pergamentpapier, dann mit einer naßgemachten Blase ganz luftdicht verschlossen und an einem frostfreien, ganz trockenen und kühlen Orte aufbewahrt. Beim Gebrauch wäscht man die Kleie von den Früchten ab, legt letztere in ein Haarsieb und hält dies einen Moment über den Dampf kochenden, reinen Wassers. Er.

Spiel- und Beschäftigungsecke

Ein Raddampfer.

Für dieses hübsche Spielzeug braucht ihr von zwei Streichholzschachteln die äußeren Teile und einen innern Teil. Den innern Teil legt ihr mit der offenen Seite nach unten hin und befestigt an jedem Ende einen äußeren Schachtelteil. Damit



ist der Rumpf des Schiffes fertig. Den Schornstein macht aus Pappe oder Korken. Das zugespitzte Ende des Dampfers ist nur ein vom innern Schachtelteil abgebrochenes Stück, das ihr an den Innenseiten des Vorderteils festleimt. Nun leimt noch rechts und links am Mittelteil zwei rund gebogene Pappstreifen fest und befestigt darunter mit einer Nadel zwei Papprader. Als Masten könnt ihr starke Nadeln oder auch Streichhölzer nehmen und sie mit Faden verbinden. Vergeßt auch nicht eine kleine Flagge anzubringen. Bemalt dann das ganze hübsch grün oder rot und vergeßt nicht, um den Schornstein einen bunten Streifen zu malen.