Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 23

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Praktische Ratschläge

Essig, ein Universalmittel.

Wenn man einmal die Verwendungsmöglichkeiten des Essigs im Haushalt wie auch für die Gesundheitspflege überblickt, so muß man unbedingt feststellen, daß das Anwendungsgebiet für Essig tatsächlich ungeheuer groß ist. Im folgenden wollen wir der Hausfrau eine Reihe praktischer Vorschläge machen, die sie sicher auf kleine, neue Kniffe aufmerksam machen werden, die geeignet sind, ihre Arbeit zu erleichtern.

Kalk- und Farbenspritzer haben zum Beispiel die höchst unangenehme Eigenschaft, an Glas besonders fest zu haften. Ein einmaliges Abreiben mit Essig läßt sie aber viel schneller verschwinden als wir es mit reinem Wasser vermocht hätten. Am Fußboden hinterläßt Seifenwasser, das stehen geblieben ist, häßliche helle Flecken, die aber verschwinden, wenn sie mit Essig abgewaschen werden.

Küchengeräte, Gabeln, Messer usw. nehmen beim Zubereiten von Fischen deren Geschmack an, der bekanntlich lange haften bleibt. Dieser Geruch, ebenso Zwiebelgeruch muß aber einer Abreibung mit Essig weichen. Aus den Kalkbestandteilen des Wassers setzt sich in den Töpfen zum Aerger der Hausfrau ein grauer Belag, der sogenannte Kesselstein, ab. Es ist nicht unbedingt nötig, diesen mit Hilfe von Salzsäure zu beseitigen; läßt man Essig mehrere Stunden in dem betreffenden Topf stehen, so löst er die gleiche Wirkung aus und der Kesselstein ist verschwunden. Oelfarbanstriche werden mit einer Lösung, die zu 75 Prozent aus Essig und zu 25 Prozent aus Borsäure besteht, gereinigt; allerdings ist danach ein gründliches Abspülen mit reinem Wasser erforderlich. Manchmal haben wir im Keller eine Reihe Flaschen liegen, deren ehemaliger Inhalt Spuren hinterlassen hat, die selbst einer mehrtägigen Wässerung Trotz bieten. Versuchen wir es einmal mit Essig, in den wir ein paar Gramm Salz getan haben. Auch im Kampf gegen Motten leistet Essig wertvolle Dienste. Zu diesem Zweck wird auf einen heißen Ziegelstein, den man am besten auf einen alten Tonteller legt, heißer Essig geschüttet. Der sich entwickelnde Essigdampf muß in den Schränken oder in den Polstermöbeln, unter die der Ziegelstein gebracht wird, bei zwei- bis dreimaliger Wiederholung die Motten samt ihrer Brut restlos vernichten. Bunte, waschbare Seidenstoffe, Stickereien oder dergleichen wäscht die Hausfrau, um die Farbe recht schön und lebhaft zu erhalten, bekanntlich gern in Gallseifenwasser. Wenn man aber dem Gallseifenwasser einen Schuß Essig beigibt, ist die Wirkung eine noch bedeutend vollkommenere. Alle bunten Stoffe spüle man nach dem Waschen in Essigwasser.

Bleibt Tinte jahrelang unbenutzt stehen, so wird sie mit der Zeit dick und unbrauchbar; wieder hilft hier Essig, der die eingetrocknete Tinte auflöst, ohne daß Rückstände verbleiben.

Manche Gemüse- und Obstsorten färben die fleißigen Hände der Hausfrau bunt, wir brauchen wohl nur an Rotkohl und Heidelbeeren zu erinnern. Diese Färbung läßt sich aber durch eine Essigwaschung wieder beseitigen. Zu empfehlen ist auch noch, sich vor der Entkernung des Obstes oder vor dem Schneiden des Gemüses die Hände in Essig zu waschen und sie dann an der Luft trocknen zu lassen; auf diese Weise nimmt die Haut nur wenig von der Färbung des Pflanzensaftes an.

Angeschnittene Zitronen werden leicht schimmelig und dadurch ungenießbar. Ihren Verderb kann man dadurch aufhalten, daß man die Zitrone mit der Schnittfläche auf eine flache Schale oder Untertasse legt, in die man Essig gegossen hat. Beim Kochen von Kohl und allen möglichen anderen Speisen verbreiten sich in der Küche und, wenn diese nicht geschlossen gehalten wird, in der ganzen Wohnung Gerüche, die uns den Appetit nehmen können und die mitunter mehrere Tage lang trotz Lüftens nicht zu beseitigen sind. Man kann das verhindern, indem man ein in Essig getauchtes und ausgewundenes, sauberes Leinentuch vor dem Auflegen des Deckels über den Topf breitet. Auf den Geschmack der Gemüse geht von dem essigfeuchten Tuch nicht die geringeste benachteiligende Wirkung aus, aber es hält alle Gerüche fest, so daß man nicht schon im Treppenhaus oder auf dem Vorsaal den Speisezettel erraten kann. Soviel zur Verwendung des Essigs im ureigensten Gebiet der Hausfrau, in der Küche.

Zum Schlusse seien noch einige kurze Hinweise auf die ebenfalls sehr zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten des Essigs als sanitäres Hilfsmittel gegeben. Dem Essig wohnt eine starke desinfizierende Kraft inne. Herren benutzen daher gerne nach dem Rasieren Toiletteessig, der etwas parfümiert sein kann. Desinfizierend und zugleich angenehm erfrischend wirken ebenfalls vier bis fünf Eßlöffel Essig auf ein Vollbad.

Zur Belebung Ohnmächtiger sind Essigwaschungen in vieler Hinsicht wertvoller als alle möglichen anderen Mittel. Essigwaschungen helfen ferner regelmäßig gegen Hautjucken und Nachtschweiß. Bei Fieber kühlen Essigwaschungen äußerst angenehm, der Kranke trinkt auch gern Essigzuckerwasser. Erfrorene Hände oder Füße sollen morgens oder mittags in starkem kaltem, abends in heißem Essigwasser gebadet werden.

Gegen Rheumatismus und Hexenschuß helfen heiße Essigumschläge und Wollpackungen ausgezeichnet. Gegen Grippe empfiehlt der Arzt das Inhalieren von Essigdämpfen und Baden des Kopfes in Essigwasser.

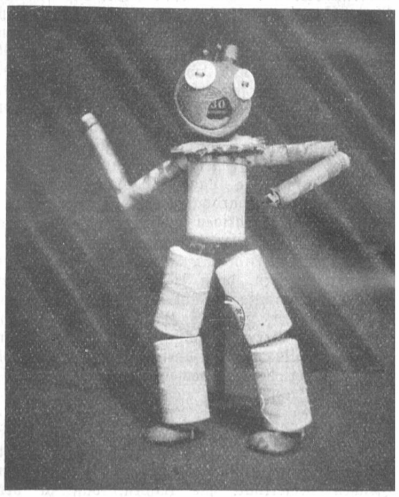
Oft sticht man sich einen Splitter ein, vermag ihn aber selbst mit Hilfe einer Pinzette nicht wieder zu fassen. Macht man Essigumschläge, so wird der Splitter nach wenigen Stunden so weit heraustreten, daß man ihn bequem herausziehen kann. Bei Schnupfen, Erkältung und Kopfschmerzen inhaliere man Essigdämpfe und mache Essigkopfumschläge. Gegen Würmer stellt ein Klistier von 1½ Liter Wasser und zwei Eßlöffeln Essig bei einer Temperatur von 27 Grad ein ausgezeichnetes, unschädliches und absolut sicher wirkendes Mittel dar. Die günstigste Zeit für das Klistier ist morgens vor dem Kaffeetrinken. Nach dem Haarwaschen gebe man dem Spülwasser etwas Essig zu; erstens verhindert man dadurch vorzeitiges Ergrauen und zweitens verleiht man dem Haar dadurch einen weichen Glanz. Es wäre natürlich verfehlt, zu behaupten, wir hätten hiermit die Verwendungsmöglichkeiten für Essig erschöpft. Es sollten nur einige praktische Erfahrungen zur Verfügung gestellt werden, welche der Hausfrau von Nutzen sein können und die noch nicht allgemein bekannt sind J. H.

Spiel- und Beschäftigungsecke.

Das Näh-Männchen!

Es ist ein spaßiges und praktisches Geschenk zugleich und kann wegen dieser beiden Eigenschaften überall viel Freude bereiten.

Vier starke, 30 Zentimeter lange Drähte drehen wir einige Zentimeter zu einem Stück zusammen und stecken sie in einen Knaul Stopfgarn, an den wir vorher über dem Markenzeichen zwei Knöpfe als Augen genäht haben. Die Drähte werden dann durch ein Sternchen Hanfzwirn gezogen, das als Krause den Näh-Mann schmückt. Jetzt biegen wir zwei Drähte von den vier — jeden nach der entgegengesetzten Seite — als Arme ab. Auf diese beiden Drähte fädeln wir je zwei kleine Röllchen Nähseide. Die übrig gebliebenen beiden Drähte ziehen wir durch eine große Rolle Zwirn, die den Oberkörper darstellt. Für die Beine werden die beiden Drähte auseinandergebogen und auf jeden zwei große Rollen Nähseide oder Nähgarn gefädelt. Die Füße bilden zwei große Holzknopfformen. Als Hütchen können wir noch ein wenig schief und recht keck einen Fingerhut auf den Stopfgarnkopf kleben. Stecknadeln mit bunten Kuppen ersetzen die Haare.



Ist der Draht stark genug und das Material nicht zu lose aufgefädelt, dann kann das Näh-Männchen stehen. Sonst können wir ihn auch auf einem Nadelkissen sitzend schenken oder ihm im Rücken mit einem Holzstäbchen, einer Häkel- oder Stricknadel stützen. H. Sch.

Küchenrezepte

Vegetarische Brötchen.

Käsebrötchen. Ein Stück frische Butter wird weich gerührt und mit wenig Salz und 2—3 Löffel geriebenem Käse gut vermengt. Diese Paste streicht man auf geröstete oder ungeröstete Brotschnitten.

Kräuterbrötchen. Butter wird wiederum weichgerührt, dann fügt man gewiegte Petersilie, Majoran, Schnittlauch, Kerbel, wenig Salz und Pfeffer bei, streicht dies auf Brotschnitten und verziert mit je einem Sträußchen Kresse.

„Mayonna".

Die Schweiz. Citrovinfabrik gibt seit einiger Zeit eine fertige Salatsauce heraus, „Mayonna", eine Mischung von bestem Olivenöl, Citrovin, Eigelb und Salz. „Mayonna" kommt sauber und appetitlich in hellen Flaschen in den Handel, ist also eine Mischung von nur natürlichen Bestandteilen und entspricht dadurch den hygienischen Forderungen voll und ganz.

In der heutigen Zeit, wo alles hastet und jagt und mehr denn je „time money" ist, wird in weiten Kreisen das Bedürfnis nach einer immer gleichbleibenden, natürlichen, gebrauchsfertigen Salatsauce stets größer, und diesem Bedürfnis soll „Mayonna" entsprechen.

Zwei Regeln beim Anmachen des Salates:
1. Kein Fußwasser in der Schüssel dulden!
2. „Mayonna" sparsam verwenden.