Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 12

Artikel: Kleine Dienste an den Kranken

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-640338

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: 01.12.2025

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

Aleine Dienste an den Aranten . . .

Jett leben wir in der Jahreszeit der Erkältungen. Die richtige Ernährung ist von ausschlaggebender Bedeutung für Wohl und Wehe unserer Kranken. Wegen so kleiner Leiden wie Schnupsen, husten, heiserkeit, will man gewöhnlich keinen Arzt herbemühen. Man bleibt an der Wärme, am besten einige Tage im Bett. Die liebende Gattin kocht Kräutertee, macht Wickel und organisiert Schwiskuren, sorgt für guten Schlaf und richtige Ernährung.

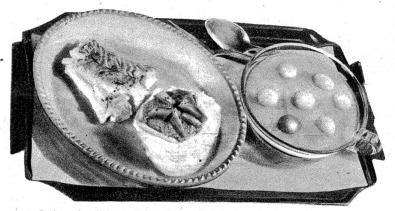
Es ist eine alte Regel, gleich bei der ersten Ertältungserscheinung viel heiße Getränke einzunehmen. Erwachsene bekommen Bunschs und Grogs; Kinder heiße Fruchtsäfte, Limonaden mit Honig gesüßt, heiße Wilch mit Emserwasser; dies alles wirkt sehr schleimlösend, durststillend und beruhigend.

Sett etwas Fieber ein, fo foll die Diat eine fehr leichte sein. Eine heiße

Rraftbrühe

von Zeit zu Zeit ist sehr zu empfehlen. Diese wird folgendermaßen bergestellt:

Zwei Lauchstengel, vier gelbe Rüben, eine kleine Selleriewurzel, eine weiße Rübe, drei große Zwiebeln und eine Knoblauchzehe werden in Stückhen geschnitten und in zwei Liter siedendes Wasser gegeben, und so zwei Stunden langsam weiter kochen lassen. Außer ein wenig Salz und vielleicht einige Tropsen Suppenwürze darf kein Zusatz in die Brühe kommen. Das Ganze wird abgesiebt und in einer hübschen Tasse dem Batienten mehrmals im Tage davon serviert



Gedämpfter Fisch, Kartoffelnest, Apfelpurée mit Biscuits.

Nach diesen Feld-, Wald- und Wiesenfrankheiten, welche meistens nach drei bis vier Tagen verschwinden, ist das Hauptgewicht auf die Aufpäppelung des Genesenden zu legen. Schwer verdauliche, fettige Gerichte sind noch immer zu vermeiden, und doch sollte vollwertige und ausbauende Kost gereicht werden.

Das nette Anrichten, die fröhlichen kleinen Plätkli, hübsches Geschirr, dies alles zaubert Eflust hervor, wo diese meistens nach Berschleimungen noch sehlt. Der Patient fühlt die Liebe, die ihn umgibt und will umso freudiger und schneller in den Alltag des Lebens zurücktehren.

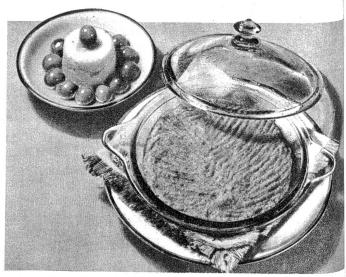
Bon der Flüffigkeit gehen wir zu einer etwas festeren Form über, z. B. zu

Bemüfeauflauf.

Machen Sie sich einen Gemüsebrei, indem Sie das weichgekochte Gemüse durch ein Sieb treiben, — fast alle Gemüse lassen sich dazu verwenden. In diesen Gemüsebrei schlagen Sie zwei Eigelb und deren steif geschlagenen Schnee, rühren eine leicht gemürzte Bechamelsauce darunter und füllen das Ganze in eine ausgebutterte Form, segen ein paar Butterslödchen obenauf und lassen das zarte Soufslé bei mäßiger Site backen. Das eben beschriebene Hauptgericht ergänzt man mit einem leichten Griestöpsli, garniert mit Kirschen oder andern Früchten.

Ein weiteres Bericht ift gedämpfter Fisch, Rartoffelnest mit Gemüfen.

Fisch ist leicht verdaulich, besonders in gedämpster Form. Wir wählen ein Stück Fisch möglichst ohne Gräten, 3. B. Dorschfilet, legen dieses auf sein gehacktes Gemüse in eine Kasse-



Gemüsesouffle, Griespudding mit Kirschen

rolle, gießen einen Schuß Weißwein daran und dämpfen es bei fest verschlossenm Deckel auf kleinem Feuer weich. Beim Antrichten lassen wir ein Stücken Butter auf dem Fisch zergehnsalzen und tropfen etwas Zitronensaft darauf. Aus bereit gehaltenem Kartosselstock dressieren wir mit dem Sprissack Nesten auf die Platte und füllen diese mit irgend einem Gemüselber alles streut man noch ein wenig Betersilie oder Schnittlauch. Als Nachtisch kann man Apfelkompott mit kleinen Bisseuits geben.

Ein weiteres Fleischgericht:

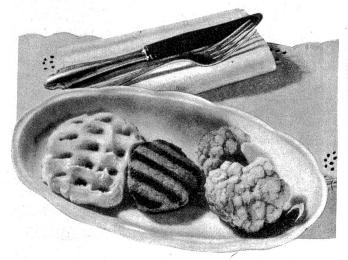
Bom Grill ist das Fleisch am leichtesten verdaulich und an schmachaftesten. Eine dünne Scheibe Kalbssilet wird mit zer lassener Butter bestrichen und auf dem Grill bei sehr stattet Hitze, oben und unten, weich gekocht. Mit dem aufgefangener Fleischsaft auf heißer Platte anrichten, mit etwas Blumenkoh und Kartosselschaft garnieren.

Doch nicht nur der Körper, auch die Seele möchte in den Tagen des Krankseins gerne ein wenig verwöhnt werden.

Ein sauber ausgeräumtes Zimmer und sehr viel frische Lust tun dem Patienten wohl. Jedoch beim offenen Fenster muß man vorsichtig sein und der Kranke muß sich ganz zudecken.

Ein handliches, erreichbares Tischen neben dem Bett, wo man Bücher und Tassen beguem abstellen kann, ist sehr zu empsehlen. Auch ein hübsches Deckeli auf dem Servierbrett macht Freude. Ist der Patient nicht allzu leidend, so erträgt er vielseicht hie und da etwas säuselnde Musik aus den Atherwellen oder von einer Lieblingsgrammophonplatte, vielleicht sogar ein Kapitelchen aus einem spannenden Koman. Selbstverständlich sollte ein Blümsein auch nicht fehlen.

Run wünsche ich also den "armen Kranten" recht gute Besserung und Erbolung.



Kalbsfilet vom Grill, Blumenkohl und Kartoffelpurée.