

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 21 (1931)
Heft: 33
Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Frau und Haus

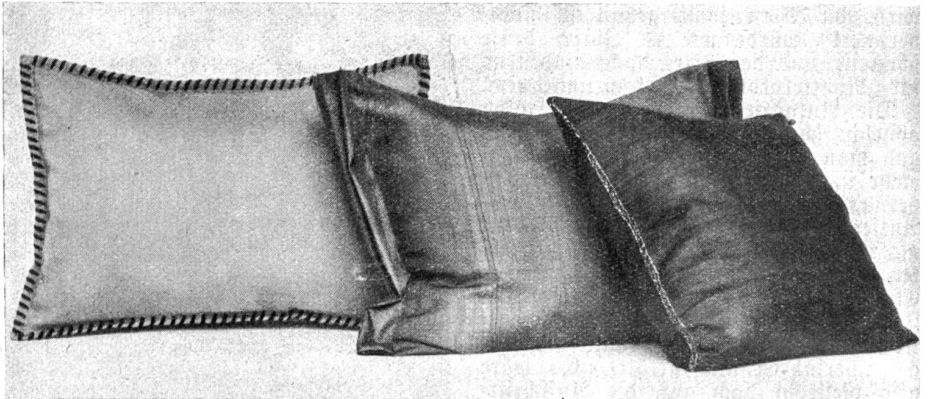
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Rissen.

L. B.

Die drei Rissen sind in ein Zimmer bestimmt, wo eine Bank und Stühle mit handgewobenem, in Abtönungen gestreiftem, wollenem Möbelstoff gepolstert sind. Es mußten Rissen da sein, um die Sitze behaglicher zu machen. Sonst aber sollten diese Rissen keine laute Sprache reden, keinen gewollten Schmuck vorstellen; denn der Möbelbezug bringt genug Farbigkeit und Abwechslung in den Raum. Darum sind die Rissen so geworden wie sie die Abbildung zeigt, zu zweckmäßigen Brauchrissen, die sich in ihrer Schlichtheit harmonisch zu den andern Dingen im Raume fügen. In der Farbe bringt jedes eine Farbe des Möbelstoffes wieder. — Aus goldbrauner Rohseide ist das eine Rissen gearbeitet, schmutzlos und nur der seitwärts vorstehende Rand bringt Leichtigkeit in die strenge Form. Mit der Maschine sind die Ränder gegeneinander eingebogen und umstochen. Der umstochene Rand wirkt dadurch so kräftig, daß die Wolle dreifach verarbeitet ist. Farben des Möbelstoffes finden auch dabei Wiederholung.



Tuch in schönem Gelb ist zum letzten Rissen verwendet. Zur Ausgestaltung sind die Ränder gegeneinander eingebogen und umstochen. Der umstochene Rand wirkt dadurch so kräftig, daß die Wolle dreifach verarbeitet ist. Farben des Möbelstoffes finden auch dabei Wiederholung.

Aus „Etern-Zeitschrift“ (Verlag Drell-Hüßli, Zürich).

Mitteilungen.

Kongreß der Hausfrauen-Vereine.

Auf den 22. August ladet der Hausfrauen-Verein Bern die dem schweizerischen Verband angeschlossenen Vereine, sowie alle Frauen, die sich für Hauswirtschaft interessieren, zu einem Kongreß in die Hypo ein. Nach einer kurzen Tagung vormittags 1/211 Uhr in der Kongreßhalle der Hypo werden die Teilnehmerinnen in Gruppen durch die Ausstellung geführt, so daß sie einen Einblick in das Viele haben werden, das die Hypo der Hauswirtschaft und dem Wirkungskreis der Hausfrau bietet. Nach einem Mittageffen in den verschiedenen Verpflegungsstätten wird die Besichtigung der Hypo fortgeführt. Um 4 Uhr: Tee bei Gfeller-Mindlisbader. Den Teilnehmerinnen am Kongreß ist Gelegenheit geboten, abends das Alexanderfestspiel in der Festhalle zu besuchen.

Die besten Rezepte für Schweizer-Teigwaren-Gerichte.

Köche und Köchinnen, Hoteliers, Wirte und Wirtinnen und ganz besonders Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen werden zu einem Wettbewerb für gute Rezepte aus Teigwaren eingeladen. Der Wettbewerb wird vom Verband Schweizerischer Teigwarenfabrikanten veranstaltet im Einverständnis mit dem Schweizerischen Hotelierverein, dem Schweizerischen Wirtverein, dem Schweizerischen Kochverband, dem Schweizerwoche-Verband und dem Schweizerischen Verband der Hausfrauen-Vereine.

Die Schweizerische Teigwaren-Industrie ist eine Qualitätsindustrie, die erstklassige Ware produziert. Wie kommt es, daß Vielen Teigwarengerichte im Ausland besser schmecken als in der Heimat? Wohl nur infolge der Zubereitung, in der uns so manches Land überlegen ist. Der Wettbewerb verfolgt den Zweck, Vorschläge für ein ABC des Teigwarenkochens und eine vorzügliche Sammlung von Rezepten zu schaffen. Erwünscht sind Rezepte für Teigwaren in Mittag- und Abendessen, erste Platten, Spezialgerichte usw. vom Einfachsten bis zum Feinsten. An Preisen ist ein Betrag von total Fr. 4000.— vorgesehen, und zwar als 1. Preis Fr. 1000.—, als 2. Preis Fr. 700.— usw.

Außer diesen Barbeträgen werden für die besten von Hausfrauen eingereichten Arbeiten besondere Ehrenpreise im Totalwert von Fr. 1000.— verabsfolgt.

Die näheren Bestimmungen sind beim Büro für Absatzförderung, Eugen Wyler, Glarus, erhältlich.

Hygienisches

Gegen Sonnenstich.

Bei Sonnenstich und Hitzschlag lagert man den Patienten bis zur Ankunft des Arztes an

einer schattigen Stelle, schiebt unter den Kopf einen zusammengerollten Mantel oder dergleichen und öffnet alle Kleidungsstücke. Kopf und Brust wäscht man mit möglichst viel kaltem Wasser und gibt bloßes oder noch besser mit Rum oder Kognat vermengtes Wasser ein.

Mittel gegen Insektenstiche im Munde oder Hals.

Wespenstiche können lebensgefährlich werden, wenn sie im Hals oder Schlunde während des Schluckens von Getränken und Früchten entstehen. Es gibt nur ein Mittel, das, sofort angewandt, plötzliche Erleichterung bringt. Sobald man spürt, daß man im Munde oder Hals gestochen ist, nehmen man einen Teelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet, und verschlucke es langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden in kürzester Zeit.

Nasenbluten.

Gegen Nasenbluten wurden schon die verschiedensten Mittel empfohlen, wie Einschlürfen von Essigwasser, Gurgeln mit Alaun oder in schlimmen Fällen Trinken eines Eßlöffels Wasser, in dem fünf Tropfen Terpentin enthalten sind. Auch Emporhalten eines Armes, Zurückbeugen des Kopfes und kalte Kompressen auf Stirn und Genick üben eine gute Wirkung aus. Wer an häufigem Nasenbluten leidet, wird gut tun, täglich morgens und abends (besonders in der Sommerzeit) zur Kräftigung der Nasenschleimhäute kaltes Wasser einzuziehen und während des Schlafens nicht zu tief zu liegen mit dem Kopf. Auch fleißiges, aber langames Spaziergehen und Barfußlaufen in taufeuchtem Gras tragen zur Verhütung des Übels bei. Im Uebrigen ist das Bluten der Nase nicht so schädlich als man noch häufig annimmt; bei vollblütigen Personen dürfte es sogar eine Erleichterung bewirken.

Nicht heiß essen!

Ein großer Fehler ist der, daß man zu heiß isst und auch oft schnell heiß und kalt durcheinander isst und trinkt. Wenn man bedenkt, daß der Magen mit einer feinen Haut ausgekleidet ist, die ebenso wie ihre Empfindungsnerven hat wie unsere gröbere, äußere Haut, und wenn man sich vergegenwärtigt, welche unangenehmen Folgen sich einstellen, sobald man nur einen Löffel voll heißer Suppe auf die äußere Haut, z. B. die Handoberfläche schüttet, mag man wohl schnell darüber ins Klare kommen, daß das allzu heiße Essen und Trinken, wie auch das schnelle Durcheinandergießen von heißen und kalten Speisen und Getränken den

Magenwänden mit der Zeit schweren Schaden bringen muß.

Praktische Ratschläge.

Das Reinigen der Strohhüte.

Der Strohhut gelangt wieder zu Ehren. Dieser und jener müßte sich eigentlich einen neuen kaufen. Aber die beschränkten Mittel gestatten dies nicht immer. Da bleibt also nichts weiter übrig, als den alten neu aufzufrischen. Man reinigt die Strohhüte zunächst durch Bürsten in Seifenwasser und spült sie in reinem Wasser ab. Dann macht man eine Lösung von sechs Teilen unterschwefelsaurem Natron in 192 Teilen Wasser und weicht darin die Hüte ein. Nach geraumer Zeit werden sie herausgenommen, und es werden in die Lösung noch 6 Teile Salzsäure gemischt und die Hüte schnell eingelegt. Das Gefäß muß sofort gut zugedeckt werden, und die Hüte bleiben so lange darin, bis das Stroh ganz weiß geworden ist. Zum Schluß werden die Hüte mit Wasser tüchtig abgewaschen, getrocknet und appretiert. Diese Mischung reicht gut für ein halbes Duzend Hüte.

Das Konservieren von Eiern

lohnt sich trotz der verhältnismäßig billigen fremden Eier, die das ganze Jahr hindurch reichlich zu haben sind, immer noch, wenn man dazu die Zeit des einheimischen Eierüberflusses den Frühling, benutzt. Einmal sind die Schweizer Eier jetzt erheblich billiger als die fremden im Winter, zweitens haben wir bei sachgemäßem Einlegen die Gewähr, einwandfreie Kocher jederzeit zur Verfügung zu haben und drittens ist es eine Lebensfrage für unsere rührigen Eierproduzenten, daß wir die große Einfuhr fremder Eier auf diese Art zurückbinden helfen. Trotzdem verschiedene neue und sicher zuverlässige Konservierungsmittel angeboten werden, bin ich dem Wasserglas treu geblieben, weil seine Anwendung einfach und billig ist und sich stets bewährt. Wenn man das Wasserglas in der vorgeschriebenen siebenfachen Verdünnung in Steintöpfe füllt, die ganz frischen Eier vor dem Einlegen mit warmem Wasser abwäscht und durchschleudert und den gefüllten Topf gut verschließt, wird man kein unbrauchbares Ei im Winter herausnehmen. Sieden lassen sich konservierte Eier nicht gut, dagegen sind sie für Spiegel- und Rührei wohl zu verwenden, wenn auch nicht für Kranke oder sehr empfindliche Menschen. Zum Kochen sind sie ausgezeichnet, und auch das Schneeflockengerät, wenn auch nicht so schnell wie bei den frischen.