

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 22 (1932)  
**Heft:** 17  
  
**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:** 19.03.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Handarbeiten.

### Eine praktische Waschtischgarnitur

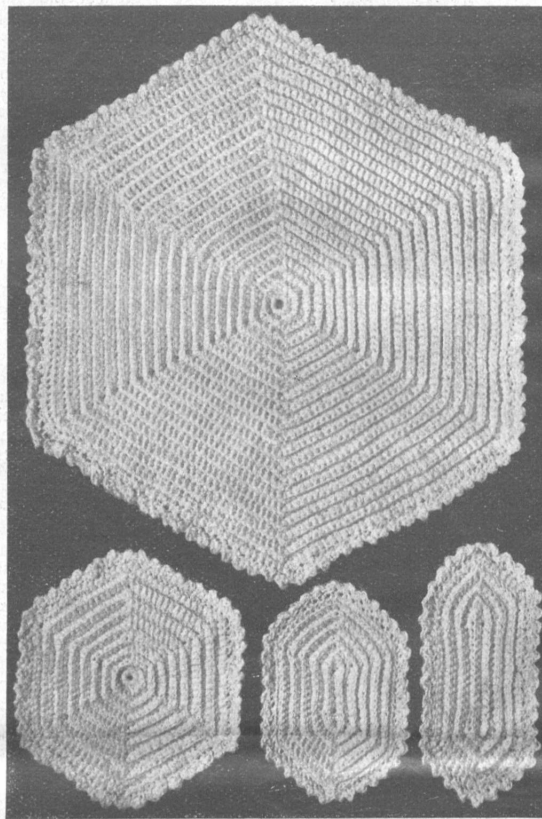
Die nachstehend beschriebene Waschtischgarnitur ist außergewöhnlich praktisch, denn sie besitzt eine große Auffaugefähigkeit, ist leicht herzustellen und geht flott von der Hand.

250 Gramm starkes, weißes Baumwollgarn, wie es zum Stricken von Staubtüchern verwendet wird, brauchen wir dazu. In einem aus sechs Luftmaschen gebildeten Ring häkeln wir zwölf feste Maschen, die erste und letzte verbinden wir, auch bei den folgenden Reihen, durch ein einfaches Durchziehen des Garnes. Die zweite Reihe fester Maschen und dann auch jede weitere Reihe beginnen wir mit zwei Luftmaschen und häkeln in die Schlingen der ersten Reihe fester Maschen die zweite wie folgt: In die erste Schlinge eine, in die zweite zwei, in die dritte eine, in die vierte zwei, in die fünfte eine, in die sechste zwei, in die siebente eine, in die achte zwei, in die neunte eine, in die zehnte zwei, in die elfte eine, in die zwölfte zwei feste Maschen. Nun folgen wieder zwei Luftmaschen, die Arbeit wird umgedreht und in entgegengesetzter Richtung weiter gehäkelt, was beim Beginn einer jeden neuen Reihe zu beachten ist.

Durch die in eine Schlinge gehäkelt zwei festen Maschen sind sechs Ecken entstanden, die bei den folgenden Reihen immer genau eingehalten werden müssen. Bei der dritten Reihe werden bis zu jeder aus zwei festen Maschen gebildeten Ecke zwei einzelne feste Maschen gehäkelt, bei der vierten Reihe drei, bei der fünften Reihe vier, bei der sechsten Reihe fünf, usw. Die Häkelnadel muß, was sehr wichtig ist, bei den festen Maschen in die hintere Schlinge eingestochen werden.

Die Decke für die Waschtischschüssel und für den Wassertrug wird gleichartig gehäkelt, nur in der Größe verschieden. Um die beiden ovalen Deckchen für das Seifennäpfchen und die Zahnbürstenschale herzustellen, müssen wir mit dem Häkeln von dreizehn Luftmaschen für die kleinere und neunzehn Luftmaschen für die größere Decke beginnen. Die Luftmaschen schließen wir aber dieses Mal nicht zu einem Ring zusammen, sondern umhäkeln sie längs mit festen Maschen für die kleinere Decke in folgender Reihenfolge: Eine feste Masche in die erste Schlinge, dann zwei feste Maschen in die nächste Schlinge, dann sieben einzelne feste Maschen, dann in eine Schlinge zwei feste Maschen, dann eine einzelne feste Masche, in die nächste Schlinge wieder zwei, dann wieder eine einzelne, dann zwei in eine Schlinge, nun wieder sieben einzelne feste Maschen, dann wieder zwei in eine Schlinge, dann eine feste Masche in die folgende Schlinge und in die letzte wieder zwei feste Maschen. Die erste und letzte feste Masche muß ebenfalls zusammengezogen werden. Jede folgende Reihe wird auch hier wieder mit zwei Luftmaschen begonnen, die Arbeit umgedreht und dann in der gleichen Art wie bei den runden Deckchen verfahren, indem immer zwischen zwei in eine Schlinge gehäkelt festen Maschen eine einzelne feste Masche aufgenommen wird. Bei der größeren Decke müssen wir anstatt sieben dreizehn feste Maschen längs häkeln. Zuletzt werden alle Decken noch mit einfachen Zaden umrandet.

H. Sch.



## Regeln für eine kluge Ehegattin.

1. Sei bitte nicht launisch, denn damit erreichst du gar nichts und vergällst dir das Leben noch mehr als deinen Angehörigen.
2. Lasse dich nicht gehen und vernachlässige dein Aeußeres in keiner Situation. Das ist viel wichtiger als gemeinbin angenommen wird.
3. Verschone deinen Mann mit Zärtlichkeiten vor andern Leuten. Hüte dich überhaupt, ihn irgendwie lächerlich zu machen.
4. Vergiß nicht, daß dem Manne Klatschereien in der Seele zuwider sind und erzähle ihm nicht Gespräche mit Freundinnen und Nachbarinnen bis ins kleinste Detail.
5. Denke daran, daß der Beruf dem Manne oft wichtiger ist als die Liebe. Achte und interessiere dich für den Beruf deines Mannes.
6. Nörgle ja nicht, wenn dein Mann müde heimkommt und lasse ihn ruhig die Zeitung lesen.
7. Lies du bitte regelmäßig selber die Zeitung, die Frau muß heutzutage ebenso auf dem Laufenden sein wie der Mann.
8. Schleppe deinen Mann nicht wider seinen Willen in Theater, Konzerte und Gesellschaften.
9. Sorge dafür, daß der heimkehrende Ehegatte regelmäßig das Essen bereit findet.
10. Mache aus deinem Manne, den Kindern gegenüber nicht die strafende Nemesis.
11. Vergiß nicht, daß Männer große Kinder sind und Wert legen auf kleine Bequemlichkeiten, kleine Aufmerksamkeiten, kleine Worte der Liebe, Aufmerksamkeit, Dankbarkeit.
12. Mache keine Szenen! Wenn irgend etwas zu erörtern oder verhandeln ist, versuche es ruhig und sachlich zu tun. Gib lieber im

Moment nach und tue nachher doch, wie du es für gut findest, denn in neunzig von hundert Fällen hat der Mann nur widersprochen aus Opposition und ist im Grunde einverstanden mit deiner Ansicht und deinen Anordnungen.

J. G.

## Küchenrezepte

### Neuzeitliche Ernährung.

Ungekochtes Kohlgemüse. Zarter Wirsingtohl wird von den harten Rippen befreit und in Streifen geschnitten. Dann verrührt man etwas Senf mit Salz, Zitronensaft und einer Tasse süßem Rahm, gibt den Kohl dazu, vermergt sorgfältig und serviert.

Selleriesalat. Gehälte Sellerieknollen werden auf dem Reibeisen gerieben. Eine kleine gehälte Zwiebel und eine Zehe Knoblauch wiegt man fein und vermergt sie mit Del, Salz, Zitronensaft und einigen Löffeln Milch. Die Sellerie wird damit gut vermergt.

Gefüllte, rohe Tomaten. Schöne Tomaten werden quer halbiert und ausgehöhlt. Das weggeschnittene Tomatenfleisch rührt man durch ein Sieb und vermergt es mit fein gemahlener Rüssen, gewiegten Zwiebeln und Petersilie, hartgekochtem Eigelb, Salz und Pfeffer. Diese Masse füllt man zurück in die Tomaten, streut gehacktes, hartgekochtes Eiweiß darüber und stellt die Tomaten auf grüne Salatblätter.

Gemüsesuppe. Allerlei Gemüse (Blumenkohl, Bohnen, Spinat, Karotten, Zwiebeln, usw.) schneidet und hadt man nach gewohnten

Rüsten fein und schmort sie rasch in 2-3 Eßlöffel Del. Dann fügt man das nötige Salzwasser bei, kocht alles gut 2 Stunden und richtet über etwas rohe Milch an.

Gedämpfter Spinat. Erlesener, gewaschener, von den Stielen befreiter Spinat dünstet man in Butter, mit Salz und 2-3 Löffeln Wasser weich.

Eier im Ofen. In eine feuerfeste Form gibt man etwas Olivenöl, streut geriebenen Käse darüber, läßt 4-5 frische Eier darauf gleiten, streut wieder Käse darüber, gießt einige Löffel Rahm dazu und stellt die Eier zum Festwerden in den mittelheißen Ofen. Man serviert dazu Tomatenauce.

Kohlkostsalat. 2 weiße Rüben und zwei gelbe, 2 Zwiebeln und eine kleine Sellerie reibt man fein und gibt einige Blätter nudlig geschnittener Wirsingtohl dazu. Man verrührt alles mit Del, Selleriesalz und Zitronensaft und zieht ein ganz schaumig geschlagenes Eiweiß darunter.

Kohlkostcreme. 2 Äpfel werden auf dem Reibeisen gerieben und einige Sultaninen gehakt. Das wird gut vermergt mit 2-3 Löffeln Honig, etwas Zimt und einigen Löffeln Rahm und serviert.

Feigenkuchen. Etwa 1 Pfund Kranzfeigen werden fein zerschnitten und in 1/2 Liter Rahm 2-3 Stunden ziehen gelassen. Dann werden sie zu Brei zerdrückt und mit 2 Eßlöffeln gewiegten Mandeln, 3 verquirlten Eiern und einer Messerspitze Salz vermergt. Man fügt nochmals etwas Rahm bei, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bädt sie im Ofen braun. Man gibt dazu Schrotbrot.

Rf.