

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 14 (1924)
Heft: 20

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: 15.01.2026

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



Frauenleben.

Das Frauenstimmrecht in der Christkatholischen Kirche.

Im Mai fand in der Christkatholischen Kirche die ordentliche Kirchgemeindeversammlung statt. Zum erstenmal machten die Frauen vom Wahlrecht, das ihnen letzten Herbst eingeräumt wurde, Gebrauch. An den Gemeindevahlen beteiligten sich 56 Frauen, von den Männern gingen 57 zur Urne; stimmberechtigt sind 401 Frauen und 492 Männer. —

Was ist Anmut?

Herzensgüte allein genügt nicht, Anmut zu geben; denn sie ist, wie wir an vielen Beispielen sehen können, durchaus nicht unvereinbar mit großer Derbheit im Auftreten, ja sogar mit einer ziemlich rauhen Außenseite findet sie sich oftmals gepaart, was gewöhnlich traurigen Lebenserfahrungen zuzuschreiben ist oder durch ungenügende Geistesbildung oder mangelnden Schönheitsinn veranlaßt wird. Daraus erklärt es sich auch, weshalb man bei Frauen und Mädchen der niederen Volksklassen, unter denen es doch auch viele, sehr viele herzensgute, opferwillige Wesen gibt, beinahe niemals wahre wirkliche Anmut antrifft.

Worin Anmut besteht, läßt sich nur andeuten, jedenfalls aber dürfen wir sagen: sie äußert sich in gleichmäßiger Heiterkeit, Ungezwungenheit, im Ausdruck freundlichen Wohlwollens, in zarter Güte, Aufrichtigkeit, in der ungekünstelten, gewinnenden Art zu sprechen, seine Gedanken auszudrücken, in harmonischen und dabei doch flinken Körperbewegungen. Endlich aber auch und zwar nicht zuletzt in kleinen ungesuchten Aufmerksamkeiten, die man anspruchslos erweist und für die man weder auf Dank wartet, noch sich den Anschein gibt zu wissen, daß ihnen ein solcher überhaupt gebührt.

Die Frau in der Türkei.

Im Zuge der gesamten Wendung gegen Westen, der sich in der modernen türkischen Republik vollzieht, steht die Frau an einer der vordersten Linien. Die gegen früher schon außerordentlich gehobene Stellung der Frau soll nunmehr durch ein Gesetz zu völliger Rechtsgleichheit, vor allem hinsichtlich des Ehe- und Erbrechts entwickelt werden.

Praktische Ratschläge

Weichgewordene Sommerhüte zu appretieren.

Weichgewordene Sommerhüte werden wieder fest, wenn man sie nach gründlichem Abreiben mit Benzoeinktur (aber nur bei dunklen Hüten) von links mit einer Abkuchung von Flohsamen, beim Drogiſten erhältlich (ein Eßlöffel voll auf ¼ Liter Wasser gerechnet) von innen gleichmäßig überpinselt. Gut ist auch beim gleichen Verfahren aufgelöste Ge-

latine (zwei Blatt auf ¼ Liter Wasser gerechnet). Der Hut wird mit der Flüssigkeit von innen gleichmäßig gepinselt. Halb trocken, zieht und biegt man den Hutkopf durch vorsichtiges Ausstreichen mit den Fingerspitzen wieder völlig glatt, entfernt eingedrückte Stellen und Beulen und bügelt darauf den Rand nach der gewünschten Form.

Die Geranien im Frühling.

Aus ihrem Ueberwinterungsort holen wir sie hervor und sehen, wie kahl sie sind und wie bleich ihre schwachen Triebe von dem alten Holz abstehen. Die Erde im Topf ist entweder ausgetrocknet oder naß und sauer, je nach dem Winterstandort und dem Begießen. Also: Umpflanzen in frische, humusreiche Erde und laubere Töpfe. Letztere dürfen weder einen Moosansatz noch irgend eine Kruste, noch weniger eine Glasur haben. Die Erde atmet durch den Topf und nimmt durch ihn Feuchtigkeit auf oder gibt solche ab. Als Düngung mischen wir der Erde einige Hornpähnen bei. Die Stöcke sind meistens zu hoch und müssen bis auf 15 Zentimeter über der Erde beschnitten werden, was zwar im Herbst geschehen sollte. Um frisch zu treiben, mangeln die Pflanzen des Lichtes. Wir bringen sie an ein warmes Plätzchen in die Nähe des Fensters. Hier treiben sie bei regemäßigem Begießen mit gebrochenem Wasser rasch und kräftig. Diese Blätter ertragen jedoch weder den Wind noch die direkten Sonnenstrahlen. Zur Abhärtung stellt man sie deshalb vor dem Verbringen an ihren eigentlichen Bestimmungsort erst einige Tage ans offene Fenster oder an ein geschütztes Plätzchen auf Laube oder Balkon. Unterläßt man dies, müssen diese Blätter nochmals durch neue ersetzt werden. Bis dahin sind aber Frühling und Sommer da, und die Geranien sollten in Blüte stehen.

Flecken zu entfernen.

Stodflecken aus Wäsche weichen am besten der Rasenbleiche; ein weiteres, sehr gutes Mittel, Stodflecken zu beseitigen, ist folgendes: Man vermischt einen Eßlöffel Kochsalz mit einem Teelöffel gepulvertem Salmiak und löst beides in 2 Eßlöffeln voll Wasser auf. Mit dieser Mischung bestreicht man wiederholt die Stodflecke; dann hängt man das Wäschestück einige Stunden in die frische Luft und gibt es erst dann in die Wäsche.

Haben schwarze wollene Sachen Stodflecken, so bürstet man sie mit einer Abkuchung von Seifenwurzeln, Leim und Blauholzspähnen, trocknet und plättet sie noch etwas feucht (durch Ueberlegen eines feuchten Handtuchs).

Brand- oder Sengflecken aus der Wäsche entfernt man, ohne daß die Fasern zerstört werden, wenn man sie mit in Wasser aufgelöstem Borax bestreicht und dann bügelt.

Teeflecken aus Weißzeug wäscht man ohne Seife aus, nur mit reinem, kochendem Wasser, dem man etwas Borax beimischt.

Ringe von geschwollenen Fingern

zu entfernen, ist oftmals sehr schwierig, dennoch aber notwendig, wenn es sich um langwierige Erkrankungen der Hand handelt. Am besten versucht man — wenn der Finger nicht etwa entzündet ist — die Befreiung desselben durch Ummwicklung mit einer schmalen Gummibinde, nach deren Entfernung die Abstreifung des Ringes meist gelingt. Ist der Finger entzündet oder eitrig, dann muß der Ring abgefeilt oder abgezwickelt werden. Ringe sollten nachts stets abgelegt werden, einmal um die Blutzirkulation während des Schlafes in keiner Weise zu hemmen, dann aber um Verletzungen zu vermeiden. Oft haben sich Schläfer schwere Verletzungen beigebracht, die sich die Augen rieben und hierbei — tief schlafend — mit dem Steine und den Fassungen die Augenlider rissen und sogar den Augapfel verletzten. Wenn sie der Schmerz erweckte, dann war's zu spät!

Küchen-Rezepte

Gedünsteter Spinat.

(Italienisch.)

Zeit 1 Stunde. 1 Kilo Spinat, etwas Sied, 20 Gramm Fett, 30 Gramm Parmesankäse, 2 Deziliter Fleischbrühe oder Wasser, Würze. Der rohe gewaschene Spinat kommt in das heiße Fett, in welchem der würflich geschnittene Sped gelb gebraten wurde, in einen gutschließenden Schmortopf nur mit dem vom Waschen noch anhängenden Wasser. Man läßt ihn gut zugebedt auf schwachem Feuer ¼ Stunde dünsten, gibt die Fleischbrühe dazu, dünstet unter mehrmaligem Umrühren eine weitere halbe Stunde und gibt fünf Minuten vor dem Anrichten den geriebenen Käse darunter. Ein vorzügliches Gericht. Im Dampfkocher ohne Zutaten weich gedämpft und nachher in gewohnter Weise abgekocht, wird der Spinat sehr schmackhaft.

Aus „Gritli in der Küche“.

Spinat-Pastetchen.

Zu 5 Pastetchen verwiege man eine knappe Handvoll jungen rohen Spinat, drücke ihn etwas aus, und dämpfe ihn in Butter. Dann schlägt man das Weiße von 1—2 Eiern zu Schnee, nimmt den Spinat mit 4 Eßlöffeln Rahm, etwas Salz und Zucker dazu, bestreicht die Formchen mit Butter, füllt sie aber nur halbvoll, da die Masse hoch aufgeht, und bäckt sie sogleich.

Käseschnitten zum Tee.

Frisches Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und jede mit einem gleich großen Stück Emmentaler Käse belegt, das man mit Salz und Paprika leicht bestreut. Man lege sie auf ein Blech und läßt sie in sehr heißem Rohr etwa zwei Minuten heiß werden und serviert sie sogleich.