

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

**Band:** 20 (1930)

**Heft:** 19

**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:** 22.02.2026

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

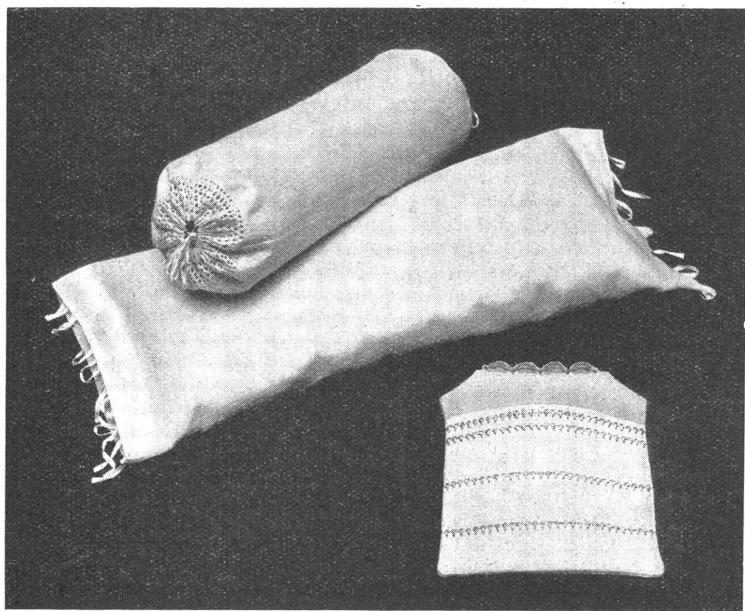
## Praktische Dinge für das Krankenbett.

Kopfrolle, schmales Kissen und Tasche fürs Taschentuch.

Von L. B. — (aus „Eltern-Zeitschrift“).

**Kopfrolle und schmales Kissen.**  
Eine gute Hilfe zu einem bequemen Lager sind diese beiden Kissen. Die Fassung der kleinen Rolle ist 45 cm lang bei einem Umfang von 38 cm. Die Füllung soll nicht zu stark sein und besteht am besten aus weichem Flaum. Das schmale Kissen ist 48 cm lang und 24 cm breit. Es wird dasselbe wieder als Kissen unter den Kopf oder als Rückenkissen gebraucht. Das handliche Kissen kann leicht nach Bedürfnis gewendet und verschoben werden. Die Füllung für solche Kissen ist meist weiches Rosshaar, doch lassen sich auch wieder Federn verwenden.

Die Überzüge der Rolle bekommen seitwärts eine Zugvorrichtung, die in einem gewöhnlichen Saum angebracht oder in angenähertem oder angehälktem Spizenrand eingezogen werden kann. Am Modell ergab die notwendig gewordene Verbreiterung des Stoffrestes eine schöne Verzierung. Es sind beidseitig Streifen angefügt, bestehend aus zusammengehäkelten Zackenäckchen. Am andern Kissenbezug sind an den beiden Schmalseiten 3½ cm breite vorstehende Säume gearbeitet und das Kissen mit den im Saum eingenähten Bindenäckchen geschlossen. Das zweckmäßigste Material zu solchen Bezügen ist weiche Leinwand. Sehr gut lassen sich die noch guten



Randstücke aus gebrauchten Leintüchern und Kissen zu diesen kleinen Stücken verarbeiten.

**Die Tasche** ist zum Verwahren des Taschentuches gedacht. Wie viel muß doch manchmal dieses so notwendige Taschentuch vom Kranken gefucht werden, so daß es wohl angezeigt ist, ihm ein bestimmtes Bläschchen zu geben. Man befestigt das Täschchen seitwärts an der Matratze oder irgendwo an einer leicht erreichbaren Stelle. Als Material zu einem solchen Täschchen sind helle Waschstoffe aller Art geeignet.

**Größe des gezeigten Täschchens:** Unterteil desselben 24 cm hoch, 17 cm breit, Taschenhöhe 15 cm. Das Modelltäschchen ist aus Piquebarchent gearbeitet, anlehend an die kleine Musterung des Stoffes ist die leichte Verzierung eingearbeitet.

## Bin ich zu gut?

Die Frage mag etwas paradox klingen. Denn Gutsein ist doch eine Tugend, die gar nicht der Kritik unterzogen werden darf. Gewiß, aber zu gut ist keine Tugend mehr. Das hat einen Beigeschmack, nicht wahr? „Sie war halt viel zu gut“, hört man oft in mitleidigem, fast abschätzenden Tone von jemandem sprechen, der infolge seiner Güte schlechte Erfahrungen machen mußte. Also nicht einmal Hochachtung löst solche Güte aus, sondern Achselzucken, Überhebung, Mitleid. Als Charakterchwäche wird sie taxiert in unserer fortgeschrittenen Zeit. Und müssen wir nicht selbst zugeben, daß man zu gut sein kann? Zum Beispiel in der Erziehung. Wie viele Mütter gibt es, die nicht nein sagen, einem lieben Flatterkind nicht widerstehen können, oder die, nur um Ruhe zu haben, andauerndem Bitten und „Chären“ endlich nachgeben? Ich bin überzeugt, es sind wenige unter uns, die nicht schon einmal oder mehrmals zu gut waren und dadurch ein Stück von ihrer Autorität den Kindern gegenüber einbüßen. Aber einmal angefangen, hält es viel schwerer, nachher wieder konsequent zu sein und gar leicht wird dann das liebe, weiche, nachgiebige Mütter in den Augen der Kinder zur bösen, geizigen Mutter, die gar nicht mehr gleich ist wie früher. Dazwischen Einstellung einer harmonischen Erziehung nicht günstig ist, erhellt ohne weiteres. Noch schlimmer ist es, wenn die

Kinder ihre Kräfte ganz in Anspruch nehmen, davon abgehen. Das wird dem Mann schwer fallen, seine Wäsche selbst aus dem Schrank zu nehmen, seine Kleider, seine Schuhe und Soden, seine Cravatten, überhaupt alles, was er braucht, selbst dort zu nehmen, wo es für ihn bereit ist. Früher hatte doch die Frau das alles vor ihm ausgebrettet. Es war mehr als töricht. Kein einziger Mann wird sich beklagen, wenn er von Anfang an an Selbstbedienung gewöhnt ist, er wird es im Gegenteil ganz selbstverständlich finden und das andere schiene ihm eine Bevormundung. Mir fällt da just ein Beispiel ein von einer Frau, die es in dieser Beziehung immer recht machte. Das Ehepaar spazierte mit Bekannten am Sonntag nachmittag. Diese wurden nachher vom Hausherrn zum Abendessen eingeladen. Die Hausfrau aber war nicht vorbereitet und sagte das in ganz schlichter, einfacher Weise, lud sie auch gleich für einen andern Abend ein. Kein Mensch nahm es ihr übel, wohl aber war sie in der Achtung der Bekannten noch gestiegen.

Es gibt noch viele Fälle im Leben, wo man zu gut sein kann. Das sind namentlich auch die Hilfsleistungen an Fremde, an Bedürftige, Bettler und Hauptrer. Ich möchte natürlich damit nicht sagen, daß man ihnen gegenüber einen Panzer um sein Herz legen soll und sie alleamt von der Türe weisen. Nein, auch hier gilt das Wort: „Wohltat und mitzuteilen vergesst nicht, denn solche Opfer gefallen Gott wohl.“ Aber habt Ihr nicht auch schon gehört, daß Hauptrer und Bettler sich jene Häuser genau merken, wo man nie „Nein“ sagen kann und sie in Scharen heimfuchen? Und kommt dann einmal der Moment, wo das Schenken und Rauschen nicht mehr möglich ist, so wird das einer solchen herzensguten Frau sehr übel vermehrt, alle Guttaten sind in dem Moment vergessen, wo sie aufhören und – Undank ist auch hier der Welt Lohn. So können wir uns durch übertriebene Tugend unsere Stellung selbst untergraben. Darum gilt auch hier der Grundsatz: „Halte weises Maß, von dem du nicht abzugehen brauchst!“ -a-

## Kochrezepte

### Allerlei pikante Eingangsspeisen.

**Spargettomaten.** Spargeln werden weichgekocht und in Stüde geschnitten. Dann überzieht man sie mit einer Salatsauce aus Del, Zitronensaft und Gewürz. Ausgehöhlte Tomaten stellt man nebeneinander auf fertigen, ausgebreteten Kreissalat, füllt sie mit den Spargeln und legt auf jede Tomate einen Löffel Mayonnaise. Man garniert mit Eierwürfeln.

**Spiegeleier mit Mörcheln.** Mehrmals in warmem Wasser gereinigte Mörcheln zerdrückt man und dämpft sie mit wenig gehackter Zwiebel, Salz und etwas Fleischbrühe in Butter weich. Dann richtet man sie auf eine erwärme, große Platte an, gibt pro Person 1 Spiegelei darauf und legt zu jammigergerollte Scheiben von rohem Schinken rund herum.

**Nudelplatte.** Gerüstete Eierpilze werden in Butter mit Salz weich geschmort. 1½ Pfund Nudeln kocht man in Salzwasser weich und verrührt sie mit einem großen Stück Butter und geriebenem Käse. Geschälte Tomaten dämpft man mit Gewürz ebenfalls in Butter weich. Nun richtet man die Nudeln bergförmig an, legt die Tomaten rund herum und deckt die Nudeln mit den Eierpilzen. Sollten die Tomaten zu viel Saft entwideln, so gießt man ihn ab und verwendet ihn in irgend einer Suppe oder Sauce. Rf.