

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

Band: 22 (1932)

Heft: 41

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>

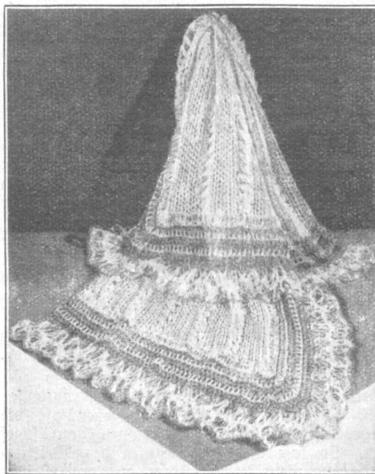
Frau und Haus

PRÄKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkeltes Tuch.

Material: 100 g weißes, 50 g lindfarbenes Cölefinegarn, Seidenglanzwanille.

Das Tuch wird sehr loß mit einem Häkelhaften Nr. 3 gearbeitet. Der Grund besteht aus halben St. und Muscheln. 1 halbes St.: Umschlag, den



Arbeitsfaden durch das untere Maschenglied holen, mit einem Umschlag zusammen abnähen. 1 Muschel: Man holt den Arbeitsfaden 5 mal mit je einem Umschlag durch das unterliegende Maschenglied und macht alles zusammen ab. Die Muscheln werden 2 cm hoch gezogen. Man beginnt mit weißem Garn mit einem Umschlag von 200 M. Hierin arbeitet man (in jede zweite M.) 1 halbes St., also 100 St. in der Reihe. In der nächsten Reihe trifft immer das halbe St. in die untenliegende L. M. 1.—5. Reihe: halbe St. 6. Reihe: Muscheln. Ein Loch übergehen — also 1 Muschel in das 1., 3., 5., 7. usw. Loch (in jeder Reihe 50 Muscheln). 7.—15. Reihe: halbe St. 100 in der Reihe. 16. Reihe: Muscheln und sofort: 9 Reihen halbe St., 1 Reihe Muscheln. Nach 55 Reihen ist der Grund fertig. Man behält nun drei Seiten, die beiden Schmalseiten und die untere Seite in hin und her gehenden Reihen. Zunächst 8 Reihen Stäbchen. 1. Reihe lindfarben, 2. Reihe weiß, 3. und 4. Reihe lindfarben, 5. Reihe weiß, 6., 7. und 8. Reihe lindfarben. An den Enden nimmt man, um die Rundung herauszubekommen, einige St. zu. Es folgen 2 Runden hochgezogene St.-Gruppen in Weiß. 1 St.-Gruppe: In ein darunterliegendes Loch arbeitet man 1 St., 1 L., 1 St., 3 L., 1 St., 1 L., 1 St. Ein Loch übergehen, 1 St., 1 L. übergehen, 1 St.-Gruppe usw. Diese Stäbchen werden alle etwa 3 cm hochgezogen. Zum Schluß behält man das ganze Tuch (alle 4 Seiten) mit Luftmaschenbogen (lindfarben) 3 L., 1 f. M. Um jedes Stäbchen der unteren Reihe 1 Bogen arbeiten.

Spielecke.

Fragespiel.

Die Mitspieler sitzen im Kreis oder am Tisch. In der Schar wird eines der Kinder zum Spielleiter ernannt. Dieses deutet auf irgendeines mit der Frage: „Was ist rund?“ Schnell muß dieses Gefragte eine Antwort wissen: Ball, Reif, Teller usw. Wer mit der Antwort zögert oder schon Gefragtes wiederholt, muß ein Pfand geben.

Fangspiel.

Ein Kind, das recht schnell springen kann, versteckt sich; die andern Kinder spazieren einzeln herum. Plötzlich kommt das erste aus seinem Versteck hervor, fascht eines der Spazierenden und nimmt's mit. Bald kommen diese beiden, Hand in Hand, fangen wieder und müssen solange fangen, bis sie eine Reihe von 4—6 Kindern haben, die sich beim Hauchen nicht von der Hand lassen dürfen.

Spiel im Zimmer.

Mehl oder Sand, leichter muß gut feucht gemacht sein, werden in eine größere Tasse oder Schale eingedrückt und vorher ein Vorhang-Ringli in die Masse gelegt. Dann stülpt man das Gesicht um auf einen Teller oder Papier. Es muß sorgfältig geschehen, daß die Form eines Kunden zusammenhält. Jeder Mitspieler erhält nun ein Messer (bei Kindern ist's besser ein Streichholz Karton) und darf vom Kunden ein wenig abschneiden. Alle werden sich bemühen, zu vermeiden, daß der Ring zum Vorschein kommt; denn derjenige, bei dem es geschieht, muß ein Pfand geben und das Spiel beginnt mit der neu zurechtgedrückten Form von vorn.

Striche weglöschen.

Jeder Mitspieler zeichnet auf den Tisch vor sich 20 Striche. Nun würfelt man den Reihe nach und darf so viele Striche ausschreiben, als man gewürfelt hat. Am Anfang bieten sich natürlich keine Schwierigkeiten, sie entstehen erst zuletzt, weil dann die genaue Zahl der noch übrigen Striche herauskommen muß. Hat man zum Beispiel noch 2 Striche und würfelt 6 Augen, müssen wieder 4 Striche zu den zweien hinzugezählt werden. Es muß darum oft lange gewürfelt werden, bis die passende Zahl erscheint. Wer seine sämtlichen Striche zuerst auslöschen kann, hat gewonnen.

Spiel im Zimmer oder draußen.

Tellerdrehen. Die Mitspieler sitzen im Kreis herum, jeder legt sich einen Blumennamen bei, den er sich merken und auch denjenigen der Kameraden sich zu erinnern hat. Einer dreht einen kleinen Reifen oder Holzteller, einen kleinen Reifen oder Holzteller, einen Blumennamen rufend. Wenn der Inhaber dieses Namens nicht aufpaßt oder den Teller (Reifen) umfallen läßt, muß er ein Pfand geben. Ebenso, wer eine Blume ruft, die nicht im Spieltisch vorhanden ist. Dieses Spiel ist natürlich nur dann lustig, wenn recht viele dabei beteiligt sind. M. F.

Praktische Ratschläge

Kleine Unfälle in der Küche.

Gegen Brandwunden macht man Umschläge mit Olivenöl oder bestreut die Wunde rasch mit Mehl. Ein kleiner Vorrat von Brandsalbe aus gleichen Teilen Leinöl und Kaltwasser sollte in jeder Hausapotheke sein. Man verbindet mit ganz sauberer Watte oder mit Verbandstoff. Die Brandblasen werden vor dem Verbinden aufgestochen und entleert, am besten mit einer reinen Nadel. Der Verband muß so oft als nötig vorstichtig gewechselt und die verbrannten Stellen dabei mit gefrotem, lauwarmem Wasser gereinigt werden. Soda wirkt ebenfalls schmerzstillend, man taucht ein Leinwandlätzchen in Sodalösung und legt es auf, noch besser ist übermanganäures Kali. Bei Verbrennungen durch Lauge oder ungelöschten Kali wird die Aehzwirkung durch Uebergießen von viel verdünntem Essig abgeschwächt, worauf ebenfalls verbunden wird. — Ist Kali ins Auge gekommen, so entferne man ihn durch Eingießen von viel Del. Die Schmerzen werden dann durch Einträufeln von Zuderwasser gelindert. —

Bei Verbrennungen durch Säuren (Schwefel-, Salz-, Salpeter-, Klefsäure, Vitriol, Scheidewasser) spüle man die verbrannten Teile reichlich mit reinem Wasser ab und bedecke sie mit Magnesia oder Kreide, koblenzaurarem Natron, Soda-, Seifen- oder Kaltwasser. Später ist wie bei der gewöhnlichen Verbrennung zu verfahren, ebenfalls bei Verbrennungen durch Einwirkung von heißem Wasser oder Dampf. — Hat man irrtümlicherweise irgend etwas giftiges gegessen, trinkt man warme Milch oder mit Wasser verdünntes Ölweinöl und ruft den Arzt. — Bei Gasvergiftungen bringe man den Kranken an die frische Luft und gebe ihm — bis zur Ankunft des Arztes — Essigdunst zum Einatmen. Künstliche Atmung muß in schweren Fällen sofort vorgenommen werden. — Auf stark blutende Schnitte oder Stichwunden preßt man in heißen Wasser getauchte Watte. Kleinere Wunden wäscht man aus und bepinselt sie mit Jod. Immer müssen die wunden Stellen verbunden werden zur Verhütung von Blutvergiftungen. Wer Jod nicht verträgt, verwendet an seiner Stelle Arnika, das auch bei tiefen, blutenden Wunden gute Dienste leistet. Sobald Anzeichen von Blutvergiftung vorhanden sind, macht man heiße, oft zu erneuernde Umschläge von Heublumenabßud. — Da Wespenniessen usw. nicht seltene Gäste in der Küche sind, kommen auch häufig Stiche dieser Insekten vor. Ist man im Hals- oder Mundinnern gestochen, verschluckt man langsam einen Brei von Kochsalz und Wasser. Ist man anderswo gestochen worden, hat man gleich eine Zwiebel bei der Hand, zerföhndet sie und reibt damit die gestochene Stelle ein oder bindet eine Zwiebelscheibe darauf. Gegen allerlei Insektenthe bewährt sich auch Zahnpulpa. — Gegen Nebelbefinden, das durch große Hitze in der Küche entstanden ist, macht man einen Umschlag auf den Kopf mit frischem Wasser und hält die Handgelenke unter laufendes Wasser. E. R. (nach Fa.).

Küchenrezepte

Der gesunde Rettich.

Dem Rettich sollten unsere Hausfrauen die weitestgehende Beachtung schenken, denn der „Ratti“ ist außerordentlich gesund. Schon seit Jahrhunderten gilt der Rettich als vortreffliches Mittel zur Anregung und Steigerung des Appetits. Vielerorts wird er deshalb vor der Mahlzeit gereicht, in Scheiben geschnitten und gefüllt. Aber auch als Beigabe zu Fleischgerichten dient er, ähnlich wie der Meerrettich. Zu diesem Zweck reibt man ihn, salzt ihn etwas und beträufelt ihn wohl auch mit Essig. Selbst als Gemüse schmeckt der Rettich ausgezeichnet und nebenbei fördert er ungemein die Verdauung und die Blutreinigung. Schließlich ist auch der Rettichsaft zu erwähnen als uraltes, treffliches Mittel gegen Husten. Man reibt die gehäuteten Wurzeln, treibt die Masse durch ein Sieb und vermischte den Saft mit Zuder.

Gurkenbecher. Die Gurken werden gehäult und je in 4—5 dicke Scheiben geschnitten, worauf man die Kerne entfernt. Diese dienen Ringe werden in strudelndes Salzwasser geworfen, 3—5 Minuten gekocht, gut abgetrocknet und 1 Stunde in eine Marinade von Del, Essig und wenig Salz gelegt. Dann belegt man eine große Platte mit zarten Salatblättern, stellt die Gurkenbecher nebeneinander darauf und füllt sie nun mit Kaviar, mit Mayonnaise vermengtem Büchsenkäse, Tomaten- oder Selleriesalat, russischem Salat usw. Man garniert mit Mayonnaise, Eierwürstchen und Tomaten Scheiben. E. R.