

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 19 (1929)  
**Heft:** 24  
  
**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:** 15.03.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Damenblouse.

Material: 1,4 Meter Baumwollerêpon weiß. 3 Änuel Floregarn S. C. rot 247 je 2 Änuel Floregarn S. C. blau 206, gelb 190, rosa 144.

Ausführung: Nachdem die Achselnähte zusammengenäht sind, wird der Kragen angefertigt, der aus einem geraden Stück Stoff von 32x8,5 cm besteht.

Nachher werden alle Konturen umhäkelt. Man legt ein schmales Säumchen und beginnt mit dem roten Garn. (Bei leichtem Stoff kann das Floregarn 3 fach genommen werden).

1. Tour = 2 feste Maschen in ein Loch, 1 Luftmasche usw.
  2. " rosa = 1 Stäbchen in die Luftmasche der 1. Tour, 1 Lftm. usw.
  3. " gelb = 1 feste Masche in die Luftmasche der 2. Tour, 1 Luftmasche, usw.
  4. " rot =
  5. " blau =
- } Diese werden gleich gearbeitet wie die 3. Tour.

Die beiden Seiten der Taschen, die nach der vordern Mitte zugekehrt sind, sowie der untere Rand derselben werden bei der ersten Tour mitumhäkelt. Die übrigen 2 Seiten werden mit dem schon beschriebenen Häkelstiel gearbeitet. Die schmale Seite wird dann auf die Blouse festgenäht.

Den Seitennähten, der vordern Mittelnäht und dem untern Rand der Blouse entlang wird eine rote Stäbchentour (1 Stäbchen, 1 Lftm. usw.) gearbeitet. Dann werden die beiden Seiten zusammengenäht und der untere Rand wird mit einer festen Tour in Blau (eine feste Masche, eine Luftmasche, usw.) abgeschlossen.



## Mein Garten.

Was ist mir mein Garten? Ihr denkt vielleicht: Ein Stück eingefriedigtes Land, auf dem gedeiht oder auch nicht gedeiht, was du bei Kälte und bei Sonnenbrand gepflanzt, gesät, gehegt, gepflegt. Ein Stück Mühe und Arbeit, ein Ort, wo man sich schmerzende Beine und einen noch schmerzenderen Rücken und häßliche Hände holt, — ein Stück Feld ohne jegliche Rendite, denn wenn du Blumen und Gemüse auf dem Markte kaufst, so kommst du lange billiger weg und hast all die Bladerreien nicht. — Also nicht wahr, sich einen Garten anzulegen, ist eigentlich recht unrationell, eine veraltete Schwärmererei.

Sollte ich so böse denken über meinen Garten, der rings umher Häuser umschließt mit grünen, weichen Armen? Sollte ich ihm ausrechnen, was ich für ihn tue, da er mir täglich neue Lebensfreude schenkt, neu beweist, daß keine Liebe und keine Pflege im Leben umsonst ist, daß all dies tausendfach zurückkommt? Sollte ich darauf achten, ob meine Hände beschmutzt würden, wenn er in seiner frohesten Farbenpracht zu mir aufblüht? Sollte ich ihm nicht dankbar sein, wenn er mich jeden Morgen mit neuen Ueberraschungen beglückt? Ich müßte ein hartgesottener Materialist sein, wenn mich all dies nicht mit tausend Fäden an meinen Garten festbände! Er ist mein kleines Reich, in dem ich unumschränkt herrsche, er ist aber auch die Quelle meiner Freude, ein Born der Erkenntnis. — Nirgends waltet das Leben so sichtbar wie in einem Garten. Die Pflanze, die du heute pflanzt, hat sich morgen schon mit ihren Wurzeln festgesaugt und sucht sich am neuen Plätzchen ihre Nahrung. Der Samen, den du vor acht Tagen gesät hast, ist gekeimt und in winzigen Blättchen strebt das Leben aus ihm ans Licht. Und gehst du zwei Tage fort, dann staunst du bei deiner Rückkehr über die Fortschritte, die sowohl der Stedling, wie der Sämling gemacht hat.

Jetzt steht mein Garten in voller Blütenpracht und hat doch noch lange nicht alle Geheimnisse erschlossen. Die ersten rot- und gelbgeflamten Tulpen lassen schon leise ihre zarten Blütenblätter fallen, dafür ragen die stolzen Kelche der Darwin Tulpen aus dem

blauen Grunde des Bergiseminnichtsbeets. Der gelbe Scheiranthus blüht und duftet über der breiten blauen Bordüre der Aubretien. Die ersten samtroten Anemonen mit ihren dunklen Herzen haben heute Morgen ihre Augen geöffnet und leuchten jetzt durchs Grün, daß jedem Beschauer über so viel Schönheit das Herz aufgeht. Die Schwertlilien blühen! Das ist für mich immer ein Fest. Wenn sich die langen Blütenstengel langsam aus dem Launwald der Blätter schieben, wenn Knospe um Knospe sich färbt und rundet, wenn plötzlich die Blüte aufspringt, drei Blätter nach unten legt und drei nach oben und der Mitte den feinen Stern der Staubgefäße freigibt, dann kann ich oft vor diesen Wunderblüten verweilen und ihre zarte Schönheit in mir aufnehmen. Jetzt kündigt sich eins ums andere an: Der Rittersporn treibt fleißig an seinen Knospen, das Frauenherz schwenkt seine zierlichen Stengel mit den lieblichen herzförmigen Blüten in der Winde, der große orientalische Mohn kündigt sich mit einer vielversprechenden runden Knospe, die Correoopsis, diese allerliebste, dankbare Staude prangt im vollen Schmuck ihrer langstieligen gelben Blüten und kein Mensch weiß, wer der Pflanze den häßlichen deutschen Namen „Wanzenblume“ gegeben hat. Das blaue Leinkraut strebt mit fein gesiederten Stengeln zur Höhe und bald werden sich auch ihre blauen Blüten dem Lichte öffnen, um sich nachts wieder hermetisch zu schließen. Sie sind ausgesprochene Kinder des Lichts. — Das Schönste aber in meinem Staudengarten sind die Lilien. Wenn sie ihre weißen Kelche öffnen und ihren balsamischen Duft verströmen, dann hat die sommerliche Pracht ihren Höhepunkt erreicht, denn dann blühen ja auch die Rosen, unsere Gartenköniginnen.

Glaubst du nun immer noch, mein Garten sei mir nur ein eingefriedigtes Stück Land? Nein, mein erster Gang am Morgen geht in den Garten und mein letzter gehört wieder ihm. Ich trage Freude und Kümmernisse zu ihm hinaus und lasse mir von seiner Schönheit und Ruhe Ausgeglichenheit geben. Er ist die Erholungsstätte für uns alle und darum im Sommer unser liebster Aufenthalt.

Unita.

## Frauenstimmrecht.

Die Petition betr. die Einführung des Frauenstimmrechtes in der Schweiz hat folgendes Ergebnis:

Unterschriften:	Männer	Frauen	Total
Zürich	13,852	31,661	46,385
Bern	17,838	32,508	50,346
Luzern	1,984	4,592	6,576
Solothurn	2,891	5,985	8,876
Basel	6,531	16,330	22,861
Schaffhausen	1,171	2,787	3,958
St. Gallen	2,401	5,660	8,061
Nargau	3,986	7,013	10,999
Thurgau	1,133	2,241	3,374
Basel	9,916	26,296	36,212
Neuenburg	6,620	12,969	19,589
Gené	6,534	15,778	22,312
Uri	295	610	905
Schwyz	226	355	581
Unterwalden	6	28	34
Appenzell	283	572	855
Zug	191	370	561
Starus	300	751	1,051
Graubünden	475	1,162	1,637
Freiburg	134	305	439
Basel	503	562	1,065
Tessin	202	196	398
Ausland	518	704	1,222
	77,990	169,435	248,297

## Küchen-Rezepte

### Orangen-Konfitüre.

Mit je einem kg. Orangen werden 5—6 Zitronen ausgepreßt, die Schalen fein geschnitten, gewiegt oder durch die Hackmaschine gelassen. Die Kerne nimmt man heraus, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie darin 24 Stunden liegen. Der ausgebrühte Saft wird mit den geschnittenen Schalen vermengt und 24 Stunden stehen gelassen, nachdem man per 1 kg. Masse 1 Liter Wasser hinzugegossen hat. Die Masse wird nun 24 Stunden stehen gelassen, worauf man das Wasser von den Kernen abschüttet und der Masse beifügt. Man läßt dieselbe nun eine Stunde ob kleinem Feuer kochen, gibt zu 1 Pfund Fruchtmasse 1 1/4 Pfund Zucker. Am folgenden Tage wird der Fruchtast nochmals 25—30 Minuten gekocht und abgefüllt.