

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

Band: 18 (1928)

Heft: 6

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: 20.01.2026

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

Frau und Haus

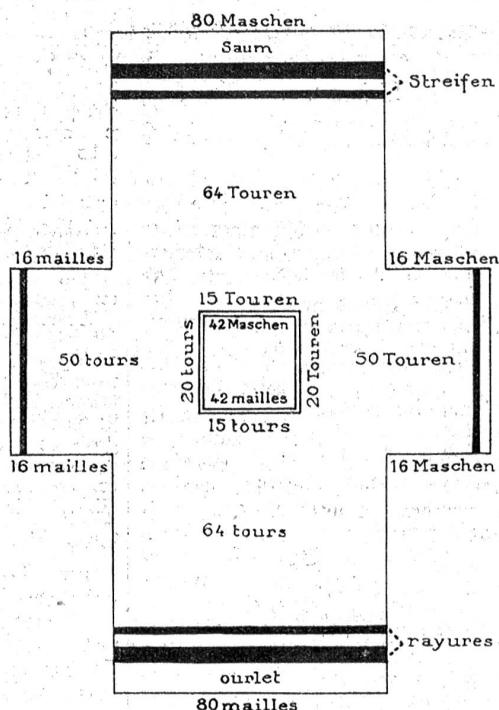
PRAKТИСHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kinderkleidchen.



Material: 1 Knäuel Sedalina Nr. 15 weiß 1158; 3 Knäuel Sedalina Nr. 15 rosa 1173, oder: gleiches Quantum Berggarn h. C. Nr. 3.

Ausführung: Mit dem Rückenteil beginnend werden 80 Maschen angegeschlagen, eine Nadel glatt und eine Nadel kraus gestrickt, damit die Außenseite glatt aussieht. Unser Modell wurde in rosa ausgeführt und mit weiß garniert; am ganzen Kleidchen soll also rosa-glatt und weiß-kraus und glatt aussiehen. Vom Anschlag bis zum ersten Börtchen werden 24 Nadeln gestrickt, dann folgen 8 Nadeln weiß, 6 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 64 Nadeln rosa. Für die Ärmel schlägt man auf jeder Seite noch 16 Maschen an und arbeitet 15 Nadeln. Dann nimmt man eine dritte Nadel, strickt 35 Maschen, kettet für den Halsausschnitt 42 Maschen ab und strickt den Rest von 35 Maschen wieder. Nun werden auf beiden Seiten 50 Nadeln weiter gearbeitet und dann die fehlenden 42 Maschen wieder angegeschlagen, um mit 2 Nadeln wieder genau weiter zu stricken wie am Rückenteil, mit dem



Unterschied, daß jetzt für die Ärmel auf jeder Seite 16 Maschen abgekettet werden. Für die Borte am Ärmel legt man die Randsäcken auf eine Nadel, strickt 4 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 10 Nadeln rosa. Für das Börtchen am Halsausschnitt werden die Randschlingen auf 4 Nadeln gelegt, 2 Nadeln rosa gestrickt, 4 Nadeln weiß, 3 Nadeln rosa und zum Abschluß 1 Nadel weiß. In den 4 Ecken werden bei jeder Tour 2 Maschen zusammengestochen. Zum Schluß legt man Rücken- und Vorderteil genau aufeinander und näht die Seiten zusammen. Die Borten am Ärmel und am Rücken werden auf die Rückseite umgeschlagen und mit losen Saumstichen niedergenäht. Die Kordel kann gedreht oder gehäkelt werden.

Vom Ursprung verschiedener schweizerischer Heimarbeiten.

Die Stiderei, ein Zweig unserer bedeutendsten Industrie, der Textilindustrie, ist weniger alt als man glauben sollte. Die ersten Stidemaschinen wurden im Jahre 1829 durch Franz Mänge in St. Gallen gefertigt und durch seine beiden Mechaniker vervollständigt. Anfangs der 50er Jahre begann der Hauptaufschwung der Handmaschinenstiderei. Vorläufig blieb die Handmaschinenstiderei fast ausschließlich Fabrikbetrieb, erst beim Inkrafttreten des Fabrikgeleches wurde sie größtenteils Heimarbeit. Mit der Stiderei tanzen verschiedene Zweige von Heimarbeiten auf, wie die Schiffsstiderei, die Kettenstiderei usw.

Die Basler Seidenbandweberei wird seit der Hugenottenzeit in Basel betrieben. Zuerst übten die eingewanderten Hugenotten in Bern und andern Städten der Westschweiz ihr Handwerk aus, bis sie dann endgültig ins Baselbiet überstiegen, wo die Regierung großes Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Nach und nach nahm die Bandweberei ihren Weg auch in das benachbarte Fricktal, in den Kanton Solothurn, und sogar bis über die Landesgrenze hinaus.

Die Strohindustrie wurde vom Donjonetal im Tessin, wohin sie im 17. Jahrhundert aus Italien gekommen war, in den

Aargau übertragen. Infolge günstiger Qualität des Strohs überflügelte sie bald die tessinische Industrie, und als zur Zeit der Blüte der aargauischen Industrie diese nicht mehr der Nachfrage genügen konnte, verlegte sich ein Teil des Kantons Freiburg und später auch Obwalden auf diesen Erwerbszweig.

Die Holzschuherei wurde vor ungefähr 130 Jahren von Christian Fischer ins Leben gerufen. Die Regierung des Kantons Bern unterstützte die Bestrebungen durch Entsendung von Kunstmätern nach Brienz. C.

Küchen-Rezepte.

Pitante Sauce.

Zwiebeln und Grünes, beides fein gehädt, gebe in ein kleines Kochgefäß mit 2 Eßlöffeln Essig, schließe daselbe gut ab und lasse eindämpfen. Mache eine braune Sauce, indem man Mehl gut braun röstet, fein gehädt Zwiebeln zuletzt mitdämpft, mit Fleischbrühe und Jus aufschlägt und kräftig würzt. Gebe diese Sauce zu den mit Essig gedämpften Kräutern, röhre durcheinander und lasse aufkochen. Ein Knoblauchzinkli, 1/2 Zwiebel, 2 Cornichons und Peterfilien werden ganz fein gehädt, in frischer Butter gedämpft, die durch ein Sieb passierte Sauce beigegeben und noch 10 Minuten kochen gelassen und serviert.

Gondue.

120 Gramm fetter Käse wird fein geschnitten, dann samt einem Stück frischer Butter in eine Kochplatte oder Käseplatte gebracht und darin geschmolzen, hernach 2 mit 1 Tasse Rahm verflopfte Eier zugefügt und, sobald es sich verdickt, sofort heiß serviert.

Suppen.

Einfache Kentaur-Haferflockensuppe. Zutaten: 4 Löffel Kentaur-Haferflocken (oder 2 Löffel Kentaur-Haferflocken und 2 Löffel Reis), 15—20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1 1/2 bis 2 L. Wasser.

Zubereitung: Im heißen Fett werden gehackte Zwiebeln und Kentaur-Haferflocken gedämpft, mit kaltem Wasser abgeschütt und gesalzen. Kochzeit 1/2 Stunde. (Für 4 Personen.)

Kentaur-Haferflockensuppe.

Zutaten: 4 Löffel Kentaur-Haferflocken, 15 bis 20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, 1 1/2—21. Gemüsebrühwasser, (von Spinat, Kohl etc.), eventuell Salz, etwas Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel und die Kentaur-Haferflocken werden im heißen Fett hellgelb geröstet, mit Gemüsebrühwasser abgeschütt und auf nicht zu starkem Feuer während 20 bis 30 Minuten gekocht. Dann wird die Suppe abgeschmeckt und nach Belieben über etwas Milch oder Rahm angerichtet. (Für 4 Personen.)