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

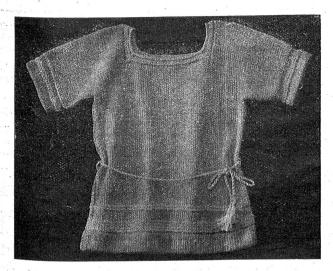
Download PDF: 03.12.2025

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

Frau und Haus

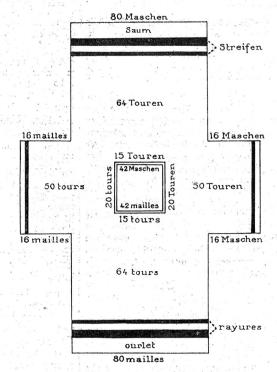
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Rinderkleidchen.



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

Musführung: Mit dem Rudenteil beginnend werden 80 Maschen angeschlagen, eine Nadel glatt und eine Nadel kraus gestrickt, damit die Außenseite glatt aussieht. Unser Modell wurde in rosa ausgesührt und mit weiß garniert; am ganzen Rleidchen foll also rosa-glatt und weiß traus und glatt aussehen. 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 Aermel schlägt man auf jeder Seite noch 16 Maschen an und arbeitet 15 Radeln. Dann nimmt man eine dritte Nadel, strickt 35 Maschen, kettet sür den Halsausschnitt 42 Maschen ab und strickt den Rest von 35 Maschen wieder. Nun werden auf beiben Seiten 50 Nabeln weiter gearbeitet und bann bie sehlenden 42 Maschen wieder angeschlagen, um mit 2 Nadeln wieder genau weiter zu stricken wie am Rückenteil, mit dem |



Unterschied, daß jest für die Aermel auf jeder Seite 16 Maschen abgekettet werden. Für die Borte am Aermel legt man die Randmaschen auf eine Nadel, ftrickt 4 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 10 Nadeln rosa. Für das Börtchen am legt man Rücken- und Borderteil genau aufeinander und näht die Seiten zusammen. Die Borten am Aermel und am Rücken werden auf die Rückseite umgeschlagen und mit losen Saumstichen niedergenäht. Die Kordel kann gebreht oder gehätelt werden.

Bom Urfprung verichiedener ichweizerifcher Seimarbeiten.

Die Stiderei, ein Zweig unserer bedeutendsten Industrie, der Textisindustrie, ist weiger alt als man glauben sollte. Die ersten Stidmaschinen wurden im Jahre 1829 durch Franz Mange in St. Gallen gesetzt und deine beiden Mechaniter vervollständigt. Ansausschapen der Jahre begann der Hauptausschapen der Handlich und der Kanptausschapen der Handlich und der Kanptaufich und der Kanptaufig blieb die Saudwurdstienstiderei kolf ausgläufig blieb die Saudwurdstienstiderei kolf ausg jangs der bler Japte Gammaschinenstiderei. Borsläufig blieb die Handmaschinenstiderei salt ausschließtig Fabritbetrieb, erst beim Intrastreten des Fadritgesetes wurde sie größtenteils Heim arbeit. Mit der Stiderei kamen verschiedene Zweige von Heimarbeiten auf, wie die Schifflisterei, die Kettenstichsstiderei usw.

Die Baster Ceiben band weberei wird feit der Hugenottenzeit in Basel betrieben. Juerst übten die eingewanderten Sugenotten in Bern und andern Städten der Westschweiz ihr Handwerf aus, die seine dann endgültig ins Baselbiet übersiedetten, wo die Regierung größeres Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Rach und nach nahm die Randweberei ibren

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 Rachfrage genigen tonnte, verlegte sich ein Teil

Nagirage genigen tonnte, verlegte in ein Zeil des Kantons Freiburg und später auch Obwalden auf diesen Erwerbszweig.

Die Holzschaft nitzerei wurde vor ungefähr 130 Jahren von Christian Fischer ins Zeben gerusen. Die Regierung des Kantons Bern unterstützte die Bestrebungen durch Entsendung von Kunstmalern nach Brienz. C.

Rüchen=Rezepte.

Bitante Sauce.

Die Basser Seiden bandweberei in Wiebeln und Grünes, beides sein gehadt, zwerst übten die eingewanderten Hugenotten in Bern und andern Städten der Westschweiz ihr Handwerf aus, die sie dann endgültig ins Bassers Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Rad und nach nahm die Bandweberei ihren Beg auch in das benachdarte Friddal, in den Ranton Solothurn, und sogar die über die Strob in du strie wurde vom Onsernonetal im Tessin, wohin sie mit keine Sauce.

3wiedeln und Grünes, beides seine gehadt, zeh in ein kleines Rochgeschir mit 2 Ehstern und den kantom endgültig ins bereit übersiehelten, wo die Regierung größeres Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Rad und nach nahm die Bandweberei ihren Weg auch in das benachdarte Friddal, in den Ranton Solothurn, und sogar die über die Sauce auch die Strob in du strie wurde vom Onsernonetal im Tessin, wohin sie im 17. Jährschundert aus Italien gekommen war, in den

Wondue.

120 Gramm fetter Käse wird fein geschnitten, dann samt einem Stüd frischer Butter in eine Rochplatte oder Kasserole gebracht und darin geschnolzen, hernach 2 mit 1 Tasse Rahm verklopfte Eier zugefügt und, sobald es sich verdick, sofort heiß serviert.

Einfache Rentaur-Saferflodenfuppe. Butaten: 4 Löffel Rentaur-Baferfloden (oder 2 Löffel Rentaur-Saferfloden und 2 Löffel Reis), 15-20 gr. Fett, 1 tleine Zwiebel, Salz, 11/2 bis 21. Boffer.

Bubereitung: Im heißen Fett werden gehackte Bwiedeln und Kentaur-Hafersschen gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht und gesalzen. Kochzeit ½ Stunde. (Für 4 Personen.)

Rentaur - Saferflodenfuppe.

Butaten: 4 Löffel Rentaur-Baferfloden, 15 bis

Butaten: 4 Lössel Kentaur-Hafersloden, 15 bis 20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, $1^{1}/_{2}-21$. Gemüse brühwasser, (von Spinat, Kobl etc.), eventuell Salz, etwas Milch over Rahm.

Bubereitung: Die seingeschnittene Zwiebel und die Kentaur-Hasersloden werden im heißen Fett hellgelb geröstet, mit Gemüsebrühwasser abgelöscht und auf nicht zu startem Feuer während 20 bis 30 Minuten gekocht. Pann wird die Suppe abgeschmeckt und nach Belieben über etwas Milch oder Rahm angerichtet. (Für 4 Bersonen.) oder Rahm angerichtet. (Für 4 Berfonen.)