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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 22

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

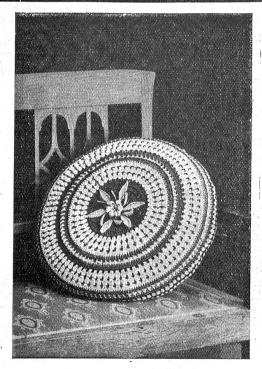
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Buntes Riffen in Häkelarbeit.

Material: 2 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, violett. 2 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, kupfer. 1 Knäuel Strickgarn "Sedalina" Nr. 15, schwarz.

4 Strängchen Verlgarn H. C. Nr. 3, grün. 4 Strängchen Perlgarn H. C. Nr. 3, salm. 1 Stahlhätelnadel Nr. 7.

Ausführung: Das Kissen besteht aus 2 gleichen runden Teilen, die zulett zusammengehätelt werden. Man beginnt mit einem kleinen Lustmaschenring in kupfer und häkelt als 1. Tour 15 Stäbchen (St.)

Man macht nun 7 Touren in dieser Farbe, immer durch beide Maschenglieder der vorhergehenden Tour stechend und unregelmäßig aufnehmend, so daß ein flaches Rund entsteht. Um Modell waren in der 7. Tour 88 St.

8. Tour: Schwarz, 2 Luftmaschen, 1 feste Masche in jedes 2. St. der borhergehenden Tour.

9. Tour: Biolett, 3 St. in die 2 Lustmaschen.
10. Tour: Schwarz, 2 Lustmaschen, 1 seste Masche in die Lücke des ersten und dritten Städchens.
11. Tour: Biolett, wie die 9. Tour.

11. Tour: Schwarz, wie die 30. Tour.
12. Tour: Schwarz, wie die 10. Tour.
13. Tour: Violett, wie die 11. Tour.
14. Tour: Rupfer, in jede Masche 1 St., in jede 5. Masche 2 St.
15. Tour: Salm, 1 St., eine Lustmasche in jedes 2. St.
16. Tour: Rupser, in jedes Stäbchen ein St. und in die Lustmaschen 2 St.

17. Tour: Schwarz, 1 feste Masche, 2 Lustmaschen in jedes 3. St. 18. Tour: Liolett, wie die 13. Tour.

18. Lour: Stolett, wie die 13. Lour.
19. Lour: Schwarz, wie die 14. Tour.
20. Tour: Violett, wie die 18. Tour.
21. Tour: Schwarz, wie die 19. Tour.
22. Lour: Violett, wie die 20. Tour.
23. Lour: Violett, wie die 20. Tour.
24. Lour: Grün, 1 St., eine Luftmasche in jedes St.
25. Lour: Kupser, in jedes St. und in jede Lustmasche 1 St.
26. Lour: Schwarz, in jedes 2. St. eine seste Masche u. 2 Lustm.
27. Lour: Violett, wie die 22. Tour.

Wenn beide Teile fertig sind, werden sie mit schwarz zusammen-gehäkelt (1 feste Masche, 1 Luftmasche) bis zur hälfte. Ein aus violettem Futter mit Kapok gefülltes Kissen wird eingehoben und dann häkelt man das Riffen fertig zusammen.

Die Mitte wird verziert mit 6 Blättern aus der Farbe salm. Man hätelt jedes Blatt auf einen Anschlag von 17 Lustmaschen. Die 1. Lustmasche übergehen, 1 Kettenmasche, 1 seste Masche, 1 halbes St., 1 St., 1 halbes Doppelstädichen, 4 Doppelstädichen, 1 halbes Doppelstädichen, 1 St., 1 halbes St., 1 seste Masche, 1 kettenmasche. Aun werden noch gleiche Blätter in grün gemacht, jedoch etwas kleiner, und mit schwarzen kesten Maschen umbäkelt. In die Mitte diese Klätter, die gleichmäßig esten Waschen umfäkelt. In die Mitte dieser Blätter, die gleichmäßig ausgenäht werden, häkelt man noch ein Blümchen in der Farbe salm. Man beginnt mit einem Ring von 3 Lustmaschen, in die man 12 seste Waschen macht, dann * 8 Lustmaschen, 3 übergehen, in jede Lustmasche 1. St., 1 seste Wasche in die 2. seste Wasche des Kinges und vom * bis * noch 5 mal wiederholen. Das Blümchen wird in die Mitte der Blätter wit kehrere ausensäht mit schwarz aufgenäht.

Erziehungswesen

Die Frage ber Welichlandplagierung.

Das Welfchland ist eine Erziehungsmaßnahme ber Elternschaft ber beutschen Schweiz, von beren ber Elternschaft ber beutschen Schweiz, von derent Bedeutung und Umfang sich Fernerstehende teinen Begriff machen. Wohl die erste gründsliche Studie über dieses Erziehungsmittel hat Rosa Neuenschwander im Aufsah "Berufsberatung und Welschland", enthalten in der Festschräft des "Schweiz. Berbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge", veröffentlicht. Rosa Keuenschwander sagt dert ganz zutressend: "Es ist Sache eines jeden Berufsberaters, sorgfältig abzuwägen, in welchen Fällen er eine Welschlandplazierung sofort nach Schulsaustritt empfehlen soll, wann davon abzuraten ist." Dieser Sat bedeutet ein Julunstes ist." Dieser Sat bedeutet ein Jukunstssprogramm, dem noch gibt es Tausende von Fällen, da die Estern in ihrer vollständigen Ratsosigteit sich für ein Weschlandjahr ents nationigient jich fur ein Aseilchlandsahr entschließen, sich selbst helsen und damit die Bestuflichen, unter allen Umständen gut zu tun, lernt doch der Knabe und das Mädchen dabei die "Sprache" und fremdes Brot essen. Letzteres stimmt in allen Fällen, nicht aber ersteres.

ersteres.
Es gibt eine vorzeitliche Welschlandplazierung, eine unpassende, eine nutslose, eine gefährdende Welschlandplazierung. Wie nicht jedes Rezept für jeden Patienten taugt, so ist nicht für jeden austrefenden Knaben oder jedes schulsentsassen Wädchen das Welschlandjahr anges

bracht. Wenn es angebracht ist, heißt es den jungen Menschen dahin zu bringen, wohin er paßt. Wie es zweierlei Welschlandgänger gibt, pagt. Wie es auch vielerlei Unterbringunger giot, so gibt es auch vielerlei Unterbringungsarten, deren Eigenart der Prüfung bedarf, ehe ein junger Mensch fern von den betreuenden Bliden der Mutter und des Vaters das erste Jahr fo bedeutungsschweren Entwidlungsperiode verbringt.

Darum der Rat an die Eltern, sich in dieser Angelegenheit an sachkundige Helser und Helserinnen zu wenden, entweder an die nächste Berufsberatungsstelle oder an die Landestirch= Stellenvermittlung.

ଊ୶ଌଊ୶ଌଊ୶ଌଊ୶ଌଊ୶ଌଊ୶ଌୡ୷ Rüchen=Rezepte

Spargeln.

Frisches Gemüse! Wie sehnsücktig hat die Sausfrau darauf gewartet und freut sich über alle die guten Plättli, die sie auftragen kann. Kein anderes Gemüse ist so dazu angetan, das Fleisch zu ersehen, wie die Spargeln. Weisstens werden sie einfach mit einer Sauce serviert. Sie können aber zur Abwechslung auch auf andere Weise zubereitet werden. Bei dieser Gelegenbeit sei erwähnt. dak sich der Spargels auf andere Weise zubereitet werden. Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß sich der Spargelsgeschmad erheblich verbessern läht durch zwei gugaben in das Brühwasser, nämlich eine Prise Zuder und ein Stüdchen Butter. Das Wasser wird selbstverständlich nie weggegossen, sondern zur Bereitung von Suppen und Saucen verwendet. Werden große Portionen gebocht, empisiblt es sich die Spargeln in kleine Ründsken fiehlt es fich, die Spargeln in fleine Bundchen

zusammenzubinden. Wir lassen einige erprobte Rezepte folgen:

- 1. Englisch er Spargel. Man legt bie in Salzwasser weichgekochten, möglichst garten Spargeln auf dünne, gebadene Brotschnitten, strent geriebenen Käse darüber und übergießt mit geschmolzener, mit 2 Eigelb, Salz und Pfeffer verrührter Butter.
- 2. Spargelgemufe. Die gerufteten Spargeln werden halbiert und ohne die Ropfden 20 Minuten in Bouillonwürfelbrühe gechen 20 Minten in Spanionungerbeitige gestocht. Dann rührt man etwas glattgerührtes Mehl ober Brofamen ind ein Stüd Butter dazu, fügt die Spargelföpfe bei und kocht, bis diese weich sind. Voor dem Auftragen versrührt man die Sauce mit 1 Eigelb und nach Belieben Bitronenfaft.
- 3. Spargeln mit Rarotten. Spargel wird gusammen mit geschälten, in Biertel geschnittenen Karotten (gelbe Rübchen) in Salzwasser weich gekocht. Aus Butter, Mehl, Rahm, Brühwasser und Gewürz bereitet man eine sämige Sauce und fügt die vertropften Spargeln und Karotten bei.

Einfache Rentaur=Hafermehlsuppe.

Butaten: 4 Löffel Kentaur-Hafermehl, 11/2-2 Liter Basser, Salz, Brotwürfeli, Butter oder Fett.

Bubereitung: Das Rentaur-Hafermehl wird mit kaltem Wasser zu einem seinen Teiglein ansgerührt, in siebendes Wasser einsausen gelassen, und 20 Minuten gelocht. Die Suppe wird über in Butter oder Fett geröstete Brotswürfel angerichtet. (Für 4 Personen).