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

Band: 22 (1932)

Heft: 49

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

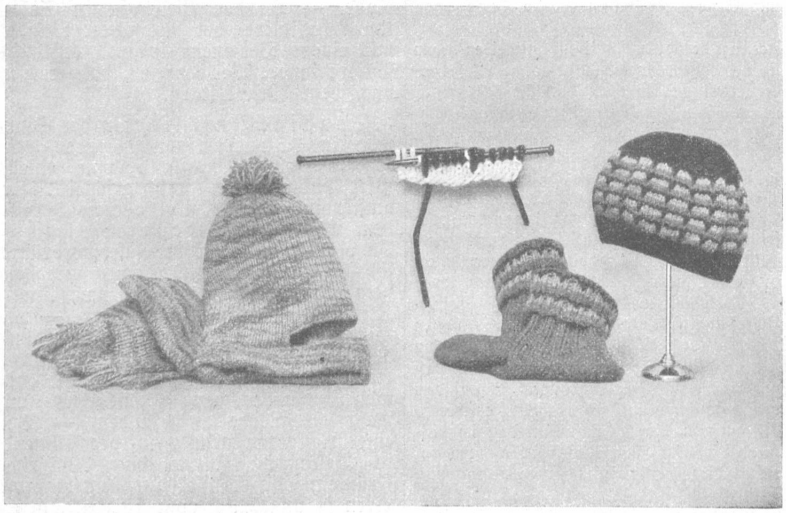
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 15.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Für den Wintersport.

Strickarbeiten.

Sportmütze für Buben, geschlossen mit doppeltem Umschlag, offen als Sturmkappe zu tragen. Die rund gestrickte Mütze ist am untern Rande begonnen. Die Weite der Röhre unausgezogen 36 bis 40 cm. Stricken 1 r. 1 l. Höhe bis zur Gesichtsöffnung 14 bis 16 cm. Ueber die Breite der Gesichtsöffnung (16 bis 18 cm) abketten und im nächsten Gang wieder anketten. Höhe der Mütze von der Oeffnung aus 18 bis 20 cm. Um abzuschließen, kann man in einem Gang rundum immer drei Maschen zusammenstricken. Nach sechs Zwischengängen wird der Abnehmegang wiederholt und der Rest der Maschen zusammengezogen.

Der Schal mit angeknüpften Fransen ist 20 cm breit, 135 cm lang.

Materialbedarf für Mütze und Schal: 200 g kräftige Sportwolle.

Sportmütze für Mädchen. Mit knapp sitzendem elastischem Rand ist die rundgestrickte Mütze begonnen. Nach dem Rand, rundum verteilt so viele Maschen aufgenommen, als die Kopfweite für den weichen Teil der Mütze es erfordert. Höhe der Mütze vom Anschlag bis zum Bödeli 12 bis 13 cm. Flaches Abnehmen, in der Runde 30 abnehmen mit vier Zwischengängen, nochmals den Abnehmegang mit Zwischengängen und so fortgesetzt bis 12 bis 15 Maschen bleiben, die nun zusammengezogen werden.

Dem Schmucke, der in der größten Weite der Mütze angebracht ist, geben die hinuntergestochenen Maschen besonderen Reiz. Dieses Hinunterstechen wird so gearbeitet, daß statt die Masche von der linken Nadel abzustricken 2 bis 3 Gänge unter diese Masche gestochen wird. Der Arbeitsfaden wird durchgeholt und die durchgeholte Masche verschränkt oder offen zur dazugehörigen Masche auf die Nadel genommen, um die beiden Maschen dann im folgenden Gang zusammen abzustricken. Ohne und mit Farbenwechsel wirken solche aufgelegten Maschen gut. Aehnliche Wirkungen können ja auch mit nachträglich ausgeführtem Maschenstich erreicht werden. Die Sportsocken haben im elastischen Rand, 2 l. 3 r., auch diese hinuntergestochenen Maschen und Handschuhe, welche die Sportausrüstung noch ergänzen würden, könnten an der langen Stulpe dieselbe Belebung erhalten.

L. B.

Frauenberuf und Frauenarbeit.

Das Recht auf Arbeit der verheirateten Frau.

In Berlin erhielt eine Handelsangestellte infolge ihrer Verheiratung ihre Entlassung. Sie beklagte sich beim Arbeitsgericht, indem sie sich auf die Reichsverfassung stützte, wonach die gleichen Rechte allen Bürgern verliehen sind. Das Arbeitsgericht anerkannte die Richtigkeit der Klage und verurteilte den Arbeitgeber, seine frühere Angestellte wieder in den Dienst aufzunehmen oder ihr aber eine Entschädigung von 1200 Rm. zu bezahlen. Die Gerichtsbeteiligten hoben unter anderem hervor, daß die Kündigung einzig und allein auf der Tatsache beruhte, daß die Angestellte eine Frau sei, was eine grobe Ungerechtigkeit darstelle. Die Angestellte wäre nicht entlassen worden, wenn sie sich nicht verheiratet hätte. Da die Frau das gleiche Recht im Hinblick auf die Heirat hat wie der Mann, ist es nicht erlaubt, daß die Ausübung dieses Rechtes ihr Schaden zufüge.

S. F.

Ehrenbezeugung von Helen Keller.

Die Universität Glasgow in Schottland hat den Ehrendoktor der taubstummen und blinden bekannten Schriftstellerin Helen Keller verliehen.

S. F.

Die Sterblichkeit unter den Frauen in England.

An der Jahres-Generalversammlung der englischen Arbeiterpartei sprach der Gesundheitsminister von der großen Sterblichkeit, welche unter den Frauen als Kindbetterinnen existiert, und von den Maßregeln, die zu ergreifen sind, um diesem traurigen Zustand abzuhelfen. Er erklärte, daß in keinem Handwerkerstand, nicht einmal bei den Grubenarbeitern, die Sterblichkeit solche Ziffern erreiche wie bei den Müttern. Jedes Jahr sterben mehr als 3000 Frauen als Kindbetterinnen in England. Es ist daher dringend notwendig, daß strikte Maßnahmen unternommen werden, um den Arbeiterinnen vor, während und nach dem Kindbett die nötige Pflege zukommen zu lassen. Es ist Sache des Staates, sich mit diesen Maßnahmen zu beschäftigen.

S. F.

Koch-Rezepte

Leberpudding. 1 Pfund Leber wird fein aus den Häuten geschabt, zwei Brötchen (Weggli) eingeweicht und zerdrückt. In 40 Gr. Butter dämpft man eine fein gehackte Zwiebel, vermengt Brötchenbrei und Leber damit, fügt 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und zuletzt die schaumig geschlagenen Eiweiß bei, füllt alles in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form und kocht im Masserbad 1 Stunde. Der gestürzte Pudding wird mit grünem Salat serviert.

Ungarische Kartoffeln. Eine fein gehackte Zwiebel schmort man in einem eigroßen Stück Fett, dann rührt man 3 Löffel Tomatenpüree und einen Teelöffel Paprika dazu, fügt 6—8 geschälte, in Scheiben geschnittene, rohe Kartoffeln und 3 Tassen Fleischbrühe oder Salzwasser bei und schmort die Kartoffeln weich.

Braune Reissuppe. Man läßt 100 Gr. gereinigten, trockenen Reis und 2 Eßlöffel Mehl in einem Stück Butter rösten, füllt 2 Liter Wasser auf, gibt gehackte Selleriebläter und etwas Lauch dazu, würzt gut und kocht die Suppe 1½ Stunde. Sie wird über geriebenen Käse angerichtet.

Rosenkohl. 1 Kilogramm sauber geputzten, gewaschenen Rosenkohl kocht man in Salzwasser ziemlich weich. Aus Butter, Mehl, Fleischbrühe oder Rosenkohlwasser macht man eine helle Sauce, würzt sie mit Pfeffer und Muskat, gibt den Rosenkohl hinein und richtet nach 5 Minuten an.

Polenta im Ofen. Auf gewöhnliche Weise kocht man einen dicken Maisbrei, richtet ihn auf ein Brett an, streicht ihn glatt und läßt ihn erkalten. Dann schneidet man den Brei in lange, schmale Stücke und schichtet diese in eine gebutterte Form, indem man immer Brosamen und geriebenen Käse dazwischenstreut. Zuletzt gießt man eine dickliche Tomatensauce über alles und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Bayrisch Kraut. Ein mittlerer Rotkabiskopf wird fein gehobelt und mit etwas Essig besprengt. In einem Stück Fett und feinen Speckwürfelchen schmort man eine gehackte Zwiebel, fügt den Kabis und 2 in Würfel geschnittene, saure Aepfel, Salz, Pfeffer und 1 Tasse Fleischbrühe oder Salzwasser bei und dämpft das Kraut zugedeckt 1½ Stunde.

Mockturtlepastete. Ein nicht zu großer Kalbskopf (auch nur eine Hälfte) wird mit reichlich Suppengrün 2½ Stunde in Salzwasser gekocht. Dann löst man das Fleisch ab, schneidet es in zierliche Stücke, die Zunge in Scheiben und bereitet aus Butter, geröstetem Mehl, Kalbskopfbrühe, Gewürz und einem Glase Wein eine gute Sauce. Die gehäutete, abgebrühte Kalbsmilch (Milken) kocht man darin auf, fügt eine Handvoll Büchsenpilze und die Fleischstücke bei und richtet alles recht heiß in eine gebackene, große Blätterteigpastete an.

Gelbes Risotto. 2 fein gehackte Zwiebeln und 2 große Tassen gewaschener Reis röstet man auf kleinem Feuer in eigroß Butter bräunlich. Dann fügt man ½ Liter Salzwasser oder Bouillon bei, schmort den Reis langsam weich und verrührt ihn zuletzt mit einigen Löffeln geriebenem Käse und einer Messerspitze Safran.

Reis mit Bananen. Der Reis wird mit Zucker in Milch gedämpft, dick eingekocht und mit 2—3 Löffeln Kirsch vermengt. In Scheiben geschnittene Bananen kocht man mit Zuckersaft weich. Der Reis wird in eine Ringform gefüllt, gestürzt und die Bananen in die Mitte gefüllt. Man kann auch Birnen- oder Pflaumenkompott verwenden.

Reiskopf. In Milch mit Zucker gekochter Reis wird in eine Form gefüllt, die dick mit geriebenen Makkaronli bestreut wurde. Der fest eingepreßte Reis wird dann gestürzt und mit Himbeergeleewürfelchen garniert. Das Ganze beträufelt man mit Kirsch, zündet ihn an und trägt brennend auf.

Rf.