

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	23 (1933)
Heft:	30
Rubrik:	Die Seite für 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: 25.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSSLÄGE, KÜCHENREZEPTE

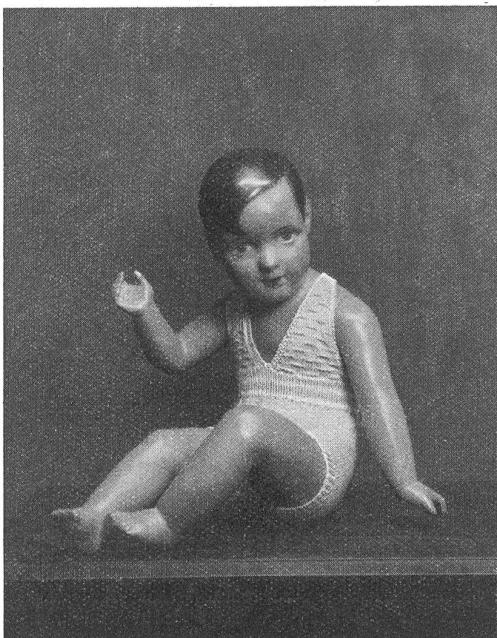
Handarbeiten

Strandhöschen.

Material: 2 Strangen Coton H. C. Bambina Nr. 12 rosa, 1 Strange Coton H. C. Bambina Nr. 12 weiß (z. Garnieren), 1 Rundstricknadel Nr. 2 $\frac{1}{2}$, 2 einzelne Nadeln Nr. 2 $\frac{1}{2}$.

Ausführung: Auf eine Rundstricknadel werden 60 Maschen angeschlagen und ohne die Nadel zu schließen in hin- und hergehenden Reihen 1 Masche links, 1 Masche recht gestrickt. An diese Partie, die das Beinchen darstellt, werden 18 Maschen für das Zwischenstück angeschlagen und das Garn abgebrochen. Auf der gleichen Nadel wird das zweite Beinchen, genau gleich wie das erste, gestrickt, ebenfalls die 18 Maschen für das Zwischenstück angeschlagen. Die Rundstricknadel wird nun geschlossen und um die Teile zusammenzufügen 1 Rechts-Nunde gestrickt. Um die Schrägen des Beinhens zu erhalten, werden von den Maschen des Beinhens 4 Maschen rechts abgestrickt, die Arbeit auf die Linksseite gedreht, nun diese 4 Maschen + 18 Maschen Zwischenstück + 4 Maschen des zweiten Beinhens links gestrickt. Die Arbeit wird wieder gedreht und in dieser Weise, je am Ende der Nadel, 4 weitere Maschen dazugestrickt, bis 28 Maschen des Beinhens abgestrickt sind.

(Rechte Seite: rechte Maschen; linke Seite: linke Maschen.) Nun ist die Abtschrägung einer Seite beendet. Um zur zweiten Spitze zu enden, werden am Seite zu gelangen, werden die 32 übrigen Maschen eines Beinhens rechts abgestrickt + 18 Maschen des Zwischenstücks + 4 Maschen des zweiten Bein-



hens. Die Abtschrägung wird genau gleich wie auf der ersten Seite beendet.

Nun werden in der Runde 74 Touren recht gestrickt. Damit die Höschen oben eingehalten werden, strickt man in der Runde: 4 Maschen recht, 2 Maschen recht zusammen, 4 Maschen recht, 2 Maschen recht zusammen, usw. Es bleiben 130 Maschen. Die folgenden 20 Touren strickt man 1 Masche recht, 1 Masche links, und zwar: 5 Touren weiß, 5 Touren rosa. In der nächsten Tour werden 62 Maschen für den Rücken abgekettet. Aus den übrigen Maschen strickt man die Träger. Damit sich dieselben nicht rollen, werden die 3 ersten und die 3 letzten Maschen stets im Perlmusterr gestrickt (1 Masche recht, 1 Masche links, in jeder Tour vertauscht). Die mittleren Maschen des Trägers werden 4 Maschen recht, 4 Maschen links gestrickt. Die folgenden 3 Nadeln so stricken, daß sie auf der rechten Seite recht sind. Das Muster wird nun versetzt, so daß die 4 linken Maschen auf die 4 rechten zu stehen kommen und die rechten auf die 4 linken. Um abzunehmen werden die 3 Maschen Perlmusterr gestrickt, nun 2 Maschen zusammen, nochmals 2 Maschen zusammen von den letzten 3 Maschen Perlmusterr. Diese Abnahmen werden alle 4 Nadeln wiederholbt, bis noch 8 Maschen übrig bleiben. Die Träger werden im Perlmusterr fortgesetzt bis zu 20 cm. Um mit einer Schluß jeder Nadel 2 Maschen zusammen-

gesetzt. Nun ist die Abtschrägung einer Seite beendet. Um zur zweiten Spitze zu enden, werden am

Praktische Ratschläge

Die Pflege von grauem und weißem Haar.

Es ist ein Irrtum, anzunehmen, daß ergrautes Haar nicht schön aussieht und man darum zu allerlei Färbemitteln greift, die uns sehr oft nur enttäuschen. Hauptfahde ist, daß das graue oder weiße Haar sehr gut gepflegt wird, wenn möglich noch besser als braunes und schwarzes. Zum Teint von ältern Damen paßt übrigens ergrautes Haar besser als irgendwie gefärbtes oder gesetztes. Es ist höchstens das Anfangsstadium von ergrauntem Haar, das nicht gut aussieht, weshalb man anstatt zu Färbemitteln lieber gleich zu Bleichmitteln greifen sollte. Eines der bekanntesten sind Waschungen mit Soda wasser, dem ein guter Schuh Salmia geist beigegeben wird. Behandlungen mit Wasserstoffsuperoxyd überläßt man besser dem Fachmann. Weißes Haar muß sehr oft gewaschen werden, da Fett und Staub gut sichtbar sind. Es wirkt ja erst schön, wenn es lustig ist. Daher muß auch regelmäßig gebürstet werden. Dies geschieht am besten, indem man vorher die Haare mit einer Mischung von zwei Dritteln Reispuder und einem Drittel Talcum einpudert. Die Anwendung von Haaröl und Pomade ist zu unterlassen, damit das weiß gewordene Haar nicht streifig wird. Ist das Haar sehr spröde und trocken, kann man eine gute Brillantine auftragen. Nachher wird immer wieder gründlich gebürstet. Den Haarboden massiert man wöchentlich einmal mit Brennesselwasser. Seifen, Haarwasser, Brillantine usw. müssen gänzlich farblos sein. Eigelb, wie es vielerorts zum Waschen von weißem Haar empfohlen wird, ist also nicht günstig. Besser ist es, dem Spülwasser etwas Waschlau beizufügen. Mit dem Ondulieren und Brennen muß sehr vorsichtig umgegangen werden. Spuren von zu heißen Eiern sind fast nicht zu vertreiben und sehen sehr häßlich aus. Je loderer, weicher, lustiger und gepflegter weißes Haar aussieht, desto schöner und sogar verjüngernder wirkt es.

Küchen-Rezepte

Getränke im Sommer.

Getränke, die in Fläschchen aufbewahrt sind, müssen im Sommer vor dem Genuß gut abgekühlt werden. Man widet zu diesem Zweck die Fläschchen in nasse Servietten und stellt sie in Zugluft, am besten nach der Nordseite. Ab und zu begieße man die Fläschchen mit kaltem Wasser. Auf diese Weise abgekühlte Getränke lösen den Durst gut und halten sich viel besser.

Rhabarberkonserven.

Zu Kompost werden die Rhabarberstengel abgespült, geschält und in Stücke von etwa zwei Zentimeter Länge geschnitten, die man in einer 18prozentigen Zuckerlösung vorgekocht. Es empfiehlt sich, während des Kochens die Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle so lange vorsichtig zu rühren, bis sie weich werden, aber ihre Form behalten. Ein geringer Zusatz von Zitronensäure während des Kochens verbessert ihren Geschmack. Dann werden die Stücke in die Gefäße abgefüllt und mit einer Zuckerlösung von 26 Prozent übergeossen. Auch dieser Lösung kann man etwas Zitronensäure beifügen.

Man kann aber die Rhabarberkonserven auch durch Einschichten der geschälten Stücke in Zucker herstellen. Die eingeschichteten Stücke darf man jedoch nicht zu lange stehen lassen, da sie sonst leicht fest werden. Zu weiche Rhabarberstücke eignen sich hierzu nicht.

Die mit Zucker behandelten Stücke werden nunmehr auf die Gläser abgefüllt, ihr Saft wird kurz aufgekocht und mit Wasser vermischt. Dann wird die Mischung durch Zusatz von Zucker auf eine 26prozentige Zuckerlösung gebracht und das Ganze durch ein feines Siebtuch oder Asbestfilter gegossen.

Zur Erhaltung einer ganz klaren Rhabarberkonserve verfährt man aber besser nach der erstbeschriebenen Art. Die Gläser werden hierauf verschlossen und 15 Minuten lang bei

100 Grad Celsius sterilisiert. Die Rhabarberkonserven lasse man aber nicht überjährig werden und konserviere, der Oxalsäure wegen nicht in Dosen.

Kalbsragout mit Schwämmen.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kalbsbrust, 30 Gramm (2 Eßlöffel) Mehl, 70 Gramm (2 Ei groß) geläuterte Butter, 300 Gramm Schwämme (Champignons, Steinpilze, Eierschwämme oder was eben zur Verfügung steht), 4 Tomaten oder $\frac{1}{2}$ Tasse Tomatenpuree, 1 Zwiebel, 1 Gelbrühe, 1 Gewürzsträußchen.

Das Fleisch in gleichmäßige, etwa 100 Gr. schwere Stücke schneiden, salzen und samt den Gemüsen mit einem Teil der Butter allseitig schön anbraten. Mit dem Mehl überstreuen, gut umrühren, damit letzteres sich allseitig auf das Fleisch zerteilt, mit $2\frac{1}{2}$ Dezilitern Wasser bedecken, wieder umrühren, das Gewürzsträußchen beifügen und zugedeckt langsam köchen lassen. Die Sauce soll das Fleisch nur knapp bedecken. Wenn gar, die Fleischstücke mit der Gabel herausnehmen, von den anhängenden Fleischstücken befreien, die Sauce durchleihen und wieder über das Fleisch gießen. Mit wenig Maggi's Würze verfeinern und die im Reste der Butter gedünstenen Schwämme dazugeben.

Gebundene Zwiebelsuppe.

25 Gramm (1 gehäufter Eßlöffel) Mehl, 40 Gramm (eigroß) Butter, 50 Gramm (eine kleine Tasse) geriebener Käse, 2 mittlere Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Schildbrot, 1 Liter Wasser.

Das Mehl mit der Butter hellbraun rösten. Die verriegelten oder fein geschnittenen Zwiebeln beifügen und noch etwas mitdämpfen lassen, dann mit dem Wasser ablösen, Salz, eine Prise Pfeffer und einen Gedanken Muskatnuß hinzufügen und eine halbe Stunde köchen lassen. Mit ein wenig Maggi's Würze abschmecken und über die mit dem Käse vermischten Brotscheiben anrichten.