

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: 11.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

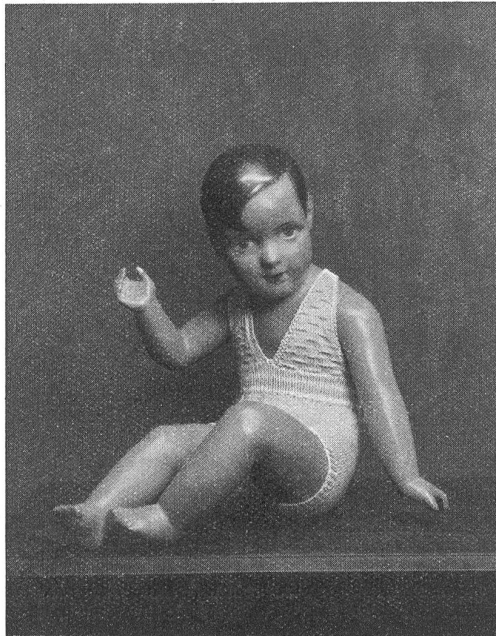
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Strandhöschen.

Material: 2 Strängen Coton H. C. Bambina Nr. 12 rosa, 1 Stränge Coton H. C. Bambina Nr. 12 weiß (3. Garnieren), 1 Rundstricknadel Nr. 2 1/2, 2 einzelne Nadeln Nr. 2 1/2.

Ausführung: Auf eine Rundstricknadel werden 60 Maschen ange schlagen 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 ange schlagen 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 ange schlagen. Die Rundstricknadel wird nun geschlossen und um die Teile zusammenzufügen 1 Rechts-Runde gestrickt. Um die Schräge des Bein chens zu erhalten, werden von den Maschen des Bein chens 4 Maschen rechts ab gestrickt, die Arbeit auf die Linksseite gedreht, nun diese 4 Maschen + 18 Maschen Zwischenstück + 4 Maschen des zweiten Bein chens links gestrickt. Die Arbeit wird wieder gedreht und in dieser Weise, je am Ende der Nadel, 4 weitere Maschen dazugestrickt, bis 28 Maschen des Bein chens ab gestrickt sind. (Rechte Seite: rechte Maschen; linke Seite: linke Maschen.) Nun ist die Abschrägung einer Seite beendet. Am zur zweiten Seite zu gelangen, werden die 32 übrigen Maschen eines Bein chens rechts ab gestrickt + 18 Maschen des Zwischenstücks + 4 Maschen des zweiten Bein-



chens. Die Abschrägung 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, 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 Perlmuster gestrickt (1 Masche recht, 1 Masche links, in jeder Tour verfehlt). 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 verfehlt, 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 Perlmuster gestrickt, nun 2 Maschen zusammen, nochmals 2 Maschen zusammen von den letzten 3 Maschen Perlmuster. Diese Abnehmen werden alle 4 Nadeln wiederholt, bis noch 8 Maschen übrig bleiben. Die Träger werden im Perlmuster fortgesetzt bis zu 20 cm. Um mit einer Spitze zu enden, werden am Schluß jeder Nadel 2 Maschen zusammen-

gestrickt.

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 Farbmitteln greift, die uns sehr oft nur enttäuschen. Hauptsache ist, daß das graue oder weiße Haar sehr gut gepflegt wird, wenn möglich noch besser als braunes und schwarzes. Zum Teint von älteren Damen paßt übrigens ergrautes Haar besser als irgendwie gekünsteltes oder gefärbtes. Es ist höchstens das Anfangsstadium von ergrauendem Haar, das nicht gut aussieht, weshalb man anstatt zu Farbmitteln lieber gleich zu Bleichmitteln greifen sollte. Eines der bekanntesten sind Wäsungen mit Sodawasser, dem ein guter Schuß Salmatgeist beigelegt wird. Behandlungen mit Wasserstoffsuperoxyd überläßt man besser dem Friseur. Weißes Haar muß sehr oft gewaschen werden, da Fett und Staub gut sichtbar sind. Es wirkt ja erst schön, wenn es luftig 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 Talkum 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 Waschblau beizufügen. Mit dem Ondulieren und Brennen muß sehr vorsichtig umgegangen werden. Spuren von zu heißen Eisen sind fast nicht zu vertreiben und sehen sehr häßlich aus. Je lockerer, weicher, luftiger und gepflegter weißes Haar aussieht, desto schöner und sogar verjüngender wirkt es.

Küchen-Rezepte

Getränke im Sommer.

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

Rhabarberkonerven.

Zu Kompott werden die Rhabarberstengel abgespült, geschält und in Stücke von etwa zwei Zentimeter Länge geschnitten, die man in einer 18prozentigen Zuderlösung vorgekocht. Es empfiehlt sich, während des Vorkochens 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 Vorkochens verbessert ihren Geschmack. Dann werden die Stücke in die Gefäße abgefüllt und mit einer Zuderlösung von 26 Prozent übergossen. Auch dieser Lösung kann man etwas Zitronensäure beifügen.

Man kann aber die Rhabarberkonerven auch durch Einsichten der geschälten Stücke in Zuder 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 Zuder behandelten Stücke werden nunmehr auf die Gläser abgefüllt, ihr Saft wird kurz aufgekocht und mit Wasser vermischt. Dann wird die Mischung durch Zusatz von Zuder auf eine 26prozentige Zuderlösung gebracht und das Ganze durch ein feines Siebtuch oder Abseiftfilter 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 Rhabarberkonerven lasse man aber nicht überjährig werden und Konservere, der Oxalsäure wegen, nicht in Dosen.

Kalbsragout mit Schwämmen.

3/4 Kilo Kalbsbrust, 30 Gramm (2 Eßlöffel) Mehl, 70 Gramm (2 Ei groß) geläuterte Butter, 300 Gramm Schwämme (Champignons, Steinpilze, Eierchwämme oder was eben zur Verfügung steht), 4 Tomaten oder 1/2 Tasse Tomatenpüree, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Gewürzsträußchen.

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

Gebundene Zwiebelsuppe.

25 Gramm (1 gehäufte Eßlöffel) Mehl, 40 Gramm (eigroß) Butter, 50 Gramm (eine kleine Tasse) geriebener Käse, 2 mittlere Zwiebeln, 1/2 Schilddrot, 1 Liter Wasser.

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