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

Band: 23 (1933)

Heft: 34

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: 28.01.2026

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

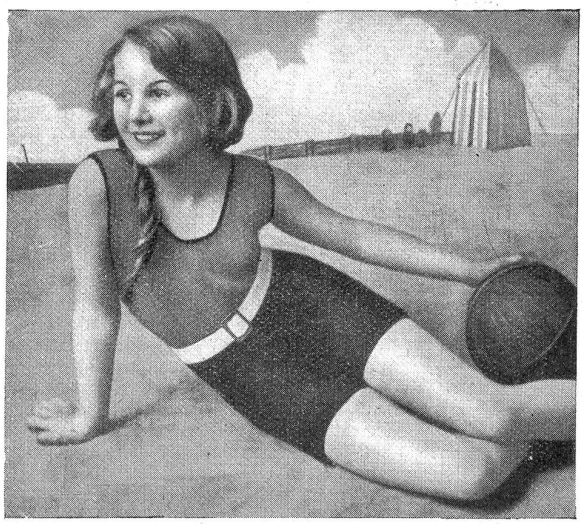
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Badeanzug für ein 12jähriges Mädchen.

Als Material für diesen Badeanzug braucht man etwa 100 g dunkelblaue und 100 g leuchtendrote 4fädige Wolle, die man in einer besonderen Qualität für Badeanzüge verlangt. Die Länge von der Schulter an gemessen, ist 68 cm, die obere Weite, unter den Armen gemessen, ist 70 cm. Als Größenmuster dienen folgende Angaben: 7 rechte Maschen = 2,5 cm und 10 Reihen sind 2,5 cm hoch. Abkürzungen: str. = stricken, r = rechte Masche, l = linke Masche, M = Maschen. — Um feste Ränder zu erzielen, steche man beim Abstricken immer von hinten in die angeschlagenen Maschen.



Die Hosen: Beginne an dem Gürtelteil des linken Beines. Schlage 112 M an mit blauer Wolle und arbeite abwechselnd 1 r, 1 l, einen Streifen von 3 cm Breite. Nun beginnt dos Formen des Rückenteils. Man stricke hingehend r, zurück immer l. Zunächst str. 7 r, wende, str. 7 l zurück. Nächste Reihe: Str. 14 r, wende und str. 14 l zurück. Fahre so fort, indem du in jeder Reihe 7 Maschen mehr dazu nimmst, bis du 98 Maschen hast und 14 M übrig bleiben. Dann str. eine Reihe r gerade durch und eine Reihe l zurück. — Nun nimm eine M Anfang der nächsten r Reihe zu und so jede folgende r Reihe bis 132 M auf der Nadel sind. Dann stricke weiter ohne Zunehmen bis das kurze Vorderteil 25 cm lang ist. Nun formt man den Beinteil. Nimm am Anfang und Ende jeder r Reihe 1 M ab, bis 98 M bleiben. Dann stricke wieder einen Rand 1 r, 1 l, von 3 cm Breite. Kette ziemlich lose ab. — Das andere Bein wird entsprechend gearbeitet, aber das Formen des Rückenteils beginnt an einer l Reihe, nachdem man erst eine r Reihe nach dem Gürtelteil gestrickt hat. Str. 7 l, wende, 7 r zurück. 14 l, wende, 14 r zurück usw. bis 98 M und 14 M übrig bleiben. Das Zunehmen geschieht am Ende der r Reihe, ansonst am Anfang. Diese Beinteile glättet man unter einem feuchten Tuch auf beiden Seiten, verbindet die Beinnähte, dann die kurzen Kanten der Vorderteile und schließlich die Rückenteile miteinander und glättet die Nähte gut aus.

Das Leibchen wird mit roter Wolle gestrickt. Man nimmt dafür am Vorderteil der Hosen 98 M auf. (49 rechts und 49 M links von der Mittelnaht.) Nun strickt man einen 16 cm hohen Streifen, hin mit r M, zurück mit l M und hört mit einer l Reihe auf. Dann beginnt man die Armlöcher, indem man am Anfang der nächsten r Reihe und der nächsten l Reihe je 6 M abkettet. Hierauf nimmt man immer am Anfang und Ende der drei nächsten r Reihen je eine M ab, im ganzen also 6 M, so daß 80 M übrig bleiben. Str. eine l Reihe zurück. Bei der nächsten r Reihe str. 2 M zusammen, str. 34 Maschen, kette 8 M ab (für den Halsausschnitt), str. 34 M, die nächste M abheben, 1 M str., die abgehobene M herüberziehen. Die nächste l Reihe: str. 35 l M. Für die andern 35 l M nimm ein neues Wollknäuel. Nun werden die Achselteile auf die 35 M aufgebaut, indem man immer an der Armlochkante abnimmt, im ganzen 6 M. Gleichzeitig nimmt man auch an der Halskante in jeder Reihe eine M ab, bis im ganzen 16 M übrig bleiben. Mit diesen 16 M strickt man weiter bis das Armloch 17 cm mißt und kettet dann ab. — Für den Rückenteil des Leibchens nimmt man auf der Rückseite der Hosen 98 M auf und strickt ihn wie das Vorderteil. Nachdem man die Teile gedämpft und die Seitennähte verbunden hat, arbeitet man mit blauer Wolle 2 Reihen Stäbchen um Armlöcher, Schultern und Hals. In der zweiten Reihe Stäbchen macht man auf den Achseln des Vorderteils je zwei Schlingen als Knopflöcher. Dann näht man dazu passend am Rückenteil die Knöpfe an. Für den Gummigürtel macht man mit Knopflochstich einige Schlingen und zieht ihn hindurch.

G. R.-Sp.

Küchen-Rezepte

Allerlei aus Zwiebeln.

Gefüllte Zwiebeln. Von großen, geschälten Zwiebeln schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie aus. Nun vermengt man gehackte Fleischreste mit Salz, Pfeffer, 1 Löffel Brosamen, Bratenjüs und einem Ei, füllt die Masse in die Zwiebeln, legt den Deckel wieder darauf und bratet die Zwiebeln in etwas Butter an. Man fügt etwas kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe bei und schmort die Zwiebeln langsam eine knappe Stunde. Sie werden sorgfältig angerichtet und mit Zitronenschnitzen garniert. Salzkartoffeln schmecken gut dazu.

Pilz-Zwiebeln. Die nach obigem Rezept ausgehöhlten Zwiebeln werden mit geschmorten Pilzen gefüllt. Dann stellt man sie in eine gebutterte Form, gießt einige Löffel sauren Rahm und ebensoviel Fleischbrühe darüber, streut geriebenen Käse und Brosamen über das Ganze und stellt es 40—50 Minuten in den Backofen. Man serviert Nudeln oder Reis dazu.

Zwiebelgemüse. Die Zwiebeln werden fein geschnitten. Ein Stück Butter läßt man zergehen, dämpft die Zwiebeln 10 Minuten darin, salzt sie, gießt eine Tasse sauren Rahm und wenig Wasser dazu und läßt die Zwiebeln in dieser Brühe weich schmoren. Sie werden angerichtet, mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut und neben irgend einer Kartoffelspeise gereicht.

Zwiebeln und Tomaten im Ofen. 4—6 große Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in Oel bräunlich gebraten. In Scheiben geschnittene Tomaten werden mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen gelassen. Nun schichtet man abwechselnd Zwiebeln (samt dem Oel) und Tomaten in eine gebutterte Form, streut reichlich Butterstückchen und Brosamen darüber und bäckt die Speise im Ofen 20—30 Minuten. Man serviert sie mit Makkaroni, Nudeln, Reis oder Kartoffelbrei.

Zwiebelsalat. Fein geschnittene Zwiebeln bratet man in Oel oder Fett bräunlich, fügt Salz, Pfeffer und 2—3 Löffel Essig bei, richtet nach 1/4 Stunde an und serviert heiß mit Bratwürstchen.

Zwiebelkuchen. Man belegt ein Kuchenblech mit ausgerolltem Kuchenteig und gibt folgende Fülle darauf: 6—8 Zwiebeln werden geschält, in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gegeben und fein gewiegt. Dann dämpft man sie rasch in Butter (ohne daß sie Farbe annehmen), läßt sie abkühlen, rührt 2 Eier, eine kleine Tasse sauren oder süßen Rahm und etwas Salz dazu, streicht diese Masse auf den Kuchen und bäckt ihn im Ofen gar. Man kann nach Belieben Kümmel darüber streuen.

Zwiebelsuppe. 6 große, verschnittene Zwiebeln dämpft man in Butter gelblich, stäubt 2 Löffel Mehl darüber und füllt nach tüchtigem Verrühren mit Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe auf. Die gut gewürzte Suppe wird 3/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals aufgekocht und über 2 verklopfte Eigelb und gebackene Weißbrotscheibchen angerichtet.

Er.

Hygienisches

Ausverkauf.

Ausverkauf! In dem Warenhaus liegt wieder die Ware, meist Kleider und Wäsche, auf langen Tischen aufgestapelt. Das ist ein Kommen und Gehen der Käufer, ein Betasten, ein Wühlen in den Warenbeständen. Mit und ohne Handschuhe wird jedes Stück — von Kranken und Gesunden — befühlt und geprüft.

Zu Hause wird sogleich die so billig erstandene neue Wäsche angezogen. Jedoch am nächsten Tag juckt es am Körper und rote Flecken treten auf. Aengstlich geht man zum Arzt. Der Doktor besieht sich den Schaden. Er sieht das neue Wäschestück und fragt: „Sind die Sachen aus dem Ausverkauf?" „Ja." „Haben Sie die Wäsche angezogen, bevor sie gewaschen war?" „Ja. Allerdings, die Wäsche war doch nicht schmutzig."

„Mit dem bloßen Auge erkennt man den Schmutz oft nicht", sagt der Arzt. „Die Wäsche wird vielfach von Heimarbeiterinnen hergestellt, die oft im gleichen Raume schlafen, wohnen und arbeiten — arbeiten, auch wenn sie krank sind. Allerhand Schmutz und Krankheitskeime sammeln sich in solcher Wäsche an — und wie lange staubt sie schon ein, wer hat sie schon alles angefaßt, bis sie auf den Ausverkaufstisch gekommen ist!"

„Dieser Ausschlag, Wollflechte genannt, läßt sich vermeiden, wenn man die neue Wäsche vor dem Gebrauch erst gründlich durchwäscht und plättet. Im übrigen muß man darauf gefaßt sein, daß durch solche neue und doch schmutzige Wäsche gelegentlich ernstere Krankheiten übertragen werden."