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: 02.10.2025

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

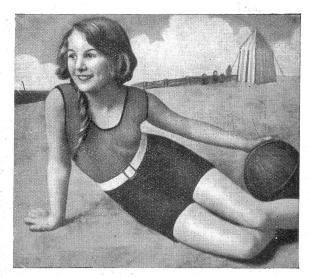
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Geftrichter Badeanzug für ein 12jähriges Mädchen.

Als Material für diesen Badeanzug braucht man etwa 100 g bunkelblaue 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, I — linke Masche, M — Maschen. — Um seste Känder zu erzielen, steche man beim Abstricken immersvonshinten inzdiesangeschlagenen Maschen.



Die Hosen: Beginne an dem Gürtelteil des linken Beines. Schlage 112 M an mit blauer Wolle und arbeite abwechselnd 1 r, 1 I, einen Streifen von 3 cm Breite. Nun beginnt dos Formen des Rüdenteils. Man stride

hingehend r, zurück immer I. Zunächst str. 7 r, wende, str. 7 l zurück. Nächste Keihe: Str. 14 r, wende und str. 14 l zurück. Fahre so sort, indem du in jeder Reihe 7 Maschen mehr dazu nimmst, dis du 98 Maschen hast und 14 Mübrig bleiben. Dann str. eine Reihe r gerade durch und eine Reihe l zurück.— Nun nimm eine Musschang der nächsten r Keihe zu und so jede solgende r Keihe bis 132 Mauf der Nadel sind. Dann stricke weiter ohne Zunehmer dis das kurze Borderteil 25 cm lang ist. Nun sormt man den Beinteil. Nimm am Ansang und Ende jeder r Reihe 1 Mah, dis 98 M bleiben. Dann stricke wieder einen Rand 1 r, 1 l, von 3 cm Breite. Kette ziemlig lose ab. — Das andere Bein wird entsprechend gearbeitet, aber das Formen des Kückenteils beginnt an einer I Keihe, 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. die 98 M und 14 M übrig bleiben. Das zunehmen geschieht am Ende der r Keihe, ansonst am Ansang. Diese Beinsteile glättet man unter einem seuchten Tuch auf beiden Seiten, verbindet die Beinnähte, dann die turzen Kanten der Vorderteile und schlesslich die Rückenteile miteinander und glättet die Kähte gut aus.

Das Leibchen wird mit roter Wolle gestrickt. Man nimmt dasür

die Beinnähte, dann die kurzen Kanken der Volderkeile und schleislich die Rücheteile miteinander und glättet die Rähte gut aus.

Das Leibch en wird mit roter Wolle gestrickt. Man nimmt dassum Vorderteil der Holen 98 M auf. (49 rechts und 49 M links von der Mittelnaht.) Run strickt man einen 16 cm hohen Streisen, hin mit r M, zurüch mit I M und hört mit einer I Reihe auf. Dann beginnt man die Armlöcher, indem man am Ansang der nächsten r Keihe und der nächsten I Reihe je 6 M absettet. Hierauf nimmt man immer am Ansang und Ende der drei nächsten r Keihen je eine M ab, im ganzen also 6 M, so daß 80 M übrig bleiben. Str. eine I Reihe zurück. Bei der nächsten r Reihe str. 2 M zusammen, str. 34 Maschen, sette 8 M ab (für den Halsausschmitt), str. 34 M die nächste M abheben, 1 M str., die abgehobene M herüberziehen. Die nächste M erüberdiehen. Die nächste I Reihe: str. 35 I M. Kür die andern 35 I M nimm ein neues Wollknäuel. Nun werden die Achsteile auf die 35 M ausgedaut, indem man immer an der Armlochsante abnimmt, im ganzen 6 M. Gleidzeitig nimmt man auch an der Harlochsante abnimmt, im ganzen 6 M. Gleidzeitig nimmt man auch an der Harlochsante abnimmt, im ganzen 6 M. Gleidzeitig nimmt man auch an der Kulssante in jeder Reihe eine M ab, bis im ganzen 16 M übrig bleiben. Wit diesen 16 M strickt man weiter die das Armloch 17 cm mißt und betette dann ab. — Kür den Kildenteil des Leidehens nimmt man auf der Rücheite der Hosen Reihe Städhen um Armlöcher, Schultern und Hals. In der Weile Schüngen als Knopslöder. Dann näht man dazu passen am Rüchenteil die Knöpse an. Kür den Gummigürtel macht man mit Knopslochslich einige Schlingen und zieht im hindurch. hindurch.

Küchen-Rezepte

Allerlei aus Zwiebeln.

Ge füllte Zwiebeln. Bon großen, geschälten Zwiebeln schneibet man einen Deckel ab und höhlt sie aus. Nun vermengt man gehacte Fleischreste mit Salz, Pfeffer, 1 Löfstel 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 Fleischrühe bei und schmort die Zwiebeln langsam eine knappe Stunde. bie Zwiebeln langsam eine knappe Stunde. Sie werden sorgfältig angerichtet und mit Zitronenschnigen garniert. Salzkartoffeln schmetten gut dazu.

Pilz=Zwiebeln. Die nach obigem Rezept ausgehöhlten Zwiebeln werden mit gezeht ausgehöhlten Zwiebeln werden mit gezeht men Bilzen gefüllt. Dann stellt man sie in eine gebutterte Form, gießt einige Löffel sauren Kahm und ebensoviel Fleischbrühe darwüber, streut geriebenen Kase und Brosamen über das Ganze und stellt es 40—50 Minuten in den Bacosen. Man serviert Nudeln oder Reis dazu.

3 wiebelgemüse. Die Zwiebeln werden fein geschnitten. Ein Stück Butter läht man zergehen, dämpft die Zwiebeln 10 Minuten darin, salzt sie, gieht eine Tasse sauen Rahm und wenig Wasser dazu und läht die Zwiebeln in dieser Brühe weich schworen. Sie werden angerichtet, mit Petersilse oder Schnittlauch bestreut und neben irgend einer Kartoffelspeise gereicht

3 wiebeln und Tomaten im Ofen. -6 große Zwiebeln werden in Scheiben ge=

scheiben geschnittene Tomaten werden mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen gelassen. Im Musvertauf.

Ausvertauf.

3 wie belsalat. Fein geschnittene 3wiebeln bratet man in Del oder Fett bräunslich, fügt Salz, Pfeffer und 2—3 Löffel Essig bei, richtet nach $^{1}/_{4}$ Stunde an und serviert heiß mit Bratwürstchen.

Zwiebelkuchen. Man belegt ein Ruchenblech mit ausgerolltem Ruchenteig und gibt folgende Fülle darauf: 6—8 Zwiebeln werden geschält, in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gegeben und sein gewiegt. Dann dämpft man sie rasch in Butter (ohne daß sie Farbe annehmen), läßt sie abkühlen, rührt 2 Eier, eine kleine Tasse sauz, streicht diese Masse auf den Ruchen und bäckt ihn im Ofen gar. Man kann nach Belieben Kümmel darüber streuen.

3 wie bel suppe. 6 große, verschnittene Zwiebeln dämpft man in Butter gelblich, stäubt 2. Löffel Mehl darüber und füllt nach tüchtigem Berrühren mit Fleisch-, Knochen- oder Gemüsebrühe auf. Die gut gewürzte Suppe wird 3/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gesstrichen, nochmals aufgekocht und über 2 verskopfte Eigelb und gebadene Weißbrotscheiden angerichtet. Er.

Ausverkauf! In dem Warenhaus liegt wieder die Ware, meist Rleider und Wäsch, auf langen Tischen aufgestapelt. Das ist ein Rommen und Gehen der Käufer, ein Betasten Wühlen in den Warenbeständen. Mit und ohne Handschuhe wird jedes Stüd — von Kranken und Gesunden — befühlt und geprüst.

Rranken und Gesunden — befühlt und geprüst.

Zu Hause wird sogleich die so billig erstandene neue Wäsche angezogen. Jedoch am nächsten Tag juckt es am Körper und rote Fleden treten auf. Aengstlich geht man zum Arzt. Der Doktor besieht sich den Schaden. Er sieht das neue Wäschestlich 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 schmutzis."
"Mit dem bloßen Auge erkennt man den Schmutz oft nicht", sagt der Arzt. "Die Wäschwird vielsach von Heichen Raume schläsen, wohnen und arbeiten — arbeiten, auch wenn sie krank sind. Allerhand Schmutz und Krank beitskeime sammeln sich in solcher Wäsche an beitskeime sammeln sich in solcher Wäsche auf wein weitskeime sammeln sich in solcher Wäsche auf wein weit

heitskeime 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!"

ausverraufstild) getommen iht!"
"Dieser Ausschlag, Wollsteckte genannt, läßi
sich vermeiden, wenn man die neue Wässe
vor dem Gebrauch erst gründlich durchwässchland plättet. Im übrigen muß man darauf
gesaßt sein, daß durch solche neue und doch
schmuzige Wäsche gelegentlich ernstere Krank
heiten übertragen werden."