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

Band: 24 (1934)

Heft: 40

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: 12.12.2025

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

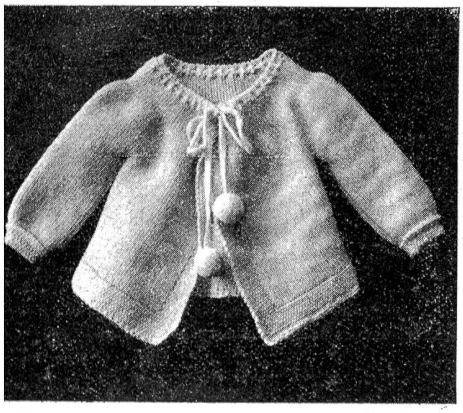
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Ueberjäckli in Erstlingsgröße.
Von Luise Bänninger, Zürich.

Die Jäcklein haben beide dieselbe altbekannte Machart, nur die Technik ist verschieden. Diese Form mit dem runden Koller ist recht kleidsam und für das kleine Kind, das die Aermelchen noch nicht so stark verbraucht, ist diese Schnittform auch praktisch, die Aermelchen können eben nicht leicht ersetzt werden, weil sie vorweg eingearbeitet sind. Man muß darauf achten, daß Armöffnung und Aermel-



weite nicht knapp gehalten sind, dann ist die Form bequem zum Einschlüpfen, läßt genug Bewegungsfreiheit und damit sind solche Gewändchen auch haltbar.

Zum gestrickten Jäcklein wird die Höhe desselben, 22 cm, angeschlagen (Strickprobe). Ein Streifen feinstes Würfelmuster, 1 rechts 1 links und versetzt, macht den Anfang und wird als unterer Randabschluß weiter geführt. Man strickt in Reihen hin und her. Die Kollerrundung entsteht so, daß immer abwechselnd 2 Reihen nur bis zum untern Kollerrand (4 cm Kollerbreite) geführt werden, dort allemal gewendet und wieder nach unten zurückgestrickt wird. So hat also das Jäcklein doppelt so viele Ripplein (2 Reihen) als das Koller. Hat man die Breite des Vorderteiles gestrickt, 13—14 cm, werden für den Aermel zu den Armlochmaschen, 9 cm, die noch nötigen Aermelmaschen angeschlagen, 15 cm samt Ueberschlag. Das Aermelchen wird genau in derselben Strickart weiter gestrickt, auch das Stößchen angestrickt, also wieder umkehren wie oben beim Koller. Hat man die offene Aermelweite von 15—16 cm erreicht, werden die Aermelmaschen abgekettet, und später die Aermelnaht zusammengenäht. Die Jackenmaschen, die inzwischen stehen geblieben sind, werden jetzt wieder zu den Kollermaschen genommen und der Rücken gestrickt. Rückenbreite 22 cm Der zweite Aermel wird genau so gearbeitet wie der erste, dann das zweite Vorderteil angeschlossen und dort abgekettet. Ein gehäkelter Stäbchengang für den Zug und ein feines Jäcklein rundum vollenden die Arbeit.

Dieses Ueberjäcklein ist aus vierfacher Wolle gearbeitet. Soll es eher ein leichteres „Schlüttli" werden, so nimmt man dreifache Wolle. Dann kann das Jäcklein auch so getragen werden, daß der offene Teil zum Rücken wird, ein guter Uebertritt ist ja dabei.

Das gehäkelte Jäcklein ist glockig, hat ein breiteres Koller. Wieder wird die Höhe des Jäckleins angeschlagen und senkrecht in Reihen hin und hergehend gehäkelt. Die Formung entsteht so, daß der weite untere Teil mit Stäbchenmaschen, das anstoßende Kollerstück mit festen Maschen und das letzte Stück gegen den Hals zu mit Kettenmaschen gearbeitet wird. (Bei der Kettenmasche wird in den untern Gang eingestochen wie zur festen Masche, 1 Fach fassen, das Garn geholt, durchgezogen und die neue Masche sogleich durch die alte Masche auf die Häkelnadel gezogen, ohne vorher noch einmal umzuschlagen. Die Kettenmasche wird niedriger als die feste Masche.)

Maße für das gehäkelte Jäcklein; Höhe 24 cm. Kollerbreite 8 cm. Breite des Vorderteiles 18 cm, des Rückenteiles 33 cm. Ganze Aermellänge samt Umschlag 25 cm. Stößchenbreite 4 cm. Armloch 11 cm. Die Teilung des Kollers wäre schöner, wenn der engste Teil an der Halskante etwas schmäler gehalten wäre als am Modell.

Material: sechsfache Wolle.

Praktische Ratschläge.

Wozu Kochsalz gut ist.

Seine hauptsächliche Aufgabe besteht selbstverständlich im Würzen der Nahrung. Sollte es aber nicht noch mehr Verwendungsmöglichkeiten für Kochsalz geben? Das Kochsalz kann der Hausfrau sogar sehr oft wertvolle Dienste leisten, doch die verschiedenen nützlichen Eigenschaften des Kochsalzes sind nicht so allgemein bekannt, wie man eigentlich annehmen müßte. Wenn das Feuer im Herd ausgehen will, kann die Hausfrau durch eine Handvoll Kochsalz bewirken, daß das ausgehende Feuer erneut entfacht wird. Teppiche, deren lebhafte Farben man zu erhalten wünscht, werden mit Kochsalz abgebürstet. Bei der Reinigung von Korbwaren und Korbmöbeln ist Kochsalz ein äußerst wertvolles und zugleich unschädliches Hilfsmittel.

Wenn Flecke der verschiedensten Art entfernt werden sollen, deren Entstehungsursache manchmal nachträglich nicht mehr zu ergründen ist, so löst die Hausfrau Kochsalz in etwas Salmiakgeist oder Spiritus auf und erzielt mit diesem einfachen Fleckenfernungsmittel geradezu Wunderwirkungen. Durch Kochsalz wird fernerhin das Einlaufen schwarzer Tuchstoffe verhindert.

Aeltere Tintenflecke sind immer nur sehr schwer zu beseitigen. Ist ein Tintenglas umgekippt, so streut man eine dicke Schicht Salz auf den Fleck. Das Kochsalz saugt die Tinte in sich auf, so daß auf dem betreffenden Stoff nur noch eine unbedeutende Spur zurückbleibt, die dann mit heißem Zitronensaft an der Sonne ausgebleicht werden kann. Dabei muß erwähnt werden, daß Kochsalz und Zitronensaft den Stoff nicht im geringsten angreifen, also ganz unbedenklich angewendet werden können.

Salzwasser ist ein vorzügliches Gurgelmittel bei Halsschmerzen und Halsentzündungen. Wer regelmäßig mit Salzwasser gurgelt, beugt damit sehr wirksam den verschiedensten Erkrankungen des Halses vor. Wer an Stockschnupfen leidet, wird vom Arzt sicher den Rat bekommen, Salzwasser in gelegentlichen Abständen durch die Nase einzuziehen. Dieses Mittel wirkt im allgemeinen erstaunlich rasch.

Der Schmerz, der durch Bienen — oder andere Insektenstiche verursacht wird, wird durch einen Kochsalzbrei ganz auffallend gelindert. Gleichzeitig verhindert der Salzbrei die Geschwulstbildung.

Die konservierende, haltbar machende Eigenschaft des Kochsalzes dürfte den meisten Hausfrauen bekannt sein. Zum Einlegen von Gurken, Heringen und allen möglichen anderen Nahrungsmitteln eignet sich Kochsalz vorzüglich. Eine Messerspitze Kochsalz erleichtert der Hausfrau das Steifschlagen von Schlagsahne und Eiweiß ganz außerordentlich. Beim Braten gibt die Hausfrau ein wenig Kochsalz in die Pfanne, wodurch das Umherspritzen des heißen Fettes verhindert wird.

Wenn die Hausfrau ein Hühnerei darauf prüfen will, ob es frisch ist, und ob es sich zum Kochen oder als Trinkei eignet, so löst sie 75 Gramm Kochsalz in 500 Gramm Wasser restlos auf. Sinkt das Ei in dieser Lösung unter, so ist es ganz frisch, sinkt es dagegen nur zur Hälfte ein, so ist es schon einige Tage alt, bleibt das Ei aber an der Oberfläche schwimmen, dann ist es bestimmt nicht mehr frisch.

Im Winter kann es leicht vorkommen, daß die dem Spülwasser entnommene Wäsche gefriert. Soll das vorzeitige Gefrieren der Wäsche beim Trocknen verhindert werden, so empfiehlt es sich, dem letzten Spülwasser etwas Kochsalz zuzufügen.

Da Salzwasser nicht schon bei 0 Grad Celsius, sondern erst bei niedrigeren Temperaturen gefriert, löst man immer Kochsalz im Wasser auf, wenn das Gefrieren verhindert werden soll. Die Hausfrau wird vor allem dem Fensterputzwasser im Winter Kochsalz zufügen müssen, denn das Fensterputzen bezweckt doch nicht das Entstehen von Eisblumen. Nebenbei mag erwähnt sein, daß auch im Sommer salziges Fensterputzwasser die Scheiben besonders klar und glänzend macht.

Braun gewordene Herdplatten poliert die Hausfrau tüchtig mit einem Brei aus Essig und Kochsalz. Eine billige, aber dafür umso wertvollere Möbelpolitur bereitet sich die Hausfrau aus Kochsalz und Speiseöl. Die beiden Bestandteile dieser Möbelpolitur werden zu einem dicken Brei angerührt.

Wenn Speiseöl trüb und ranzig geworden ist, so nimmt ein Kochsalzzusatz dem Oel sowohl das trübe Aussehen als auch den störenden Beigeschmack. Nach etwa drei Tagen kann das Oel vorsichtig von dem Bodensatz abgegossen werden.

Der schon erwähnte Brei aus Essig und Kochsalz eignet sich vortrefflich zum Putzen von Messinggegenständen. Durch längeren Gebrauch pflegen Fensterleder hart und spröde zu werden. Wäscht man sie dagegen nach jeder Benutzung in Salzwasser gründlich aus, und hängt man sie dann halbfeucht zum Trocknen auf, so bleiben sie schön weich und eignen sich weiterhin zum Polieren empfindlicher Gegenstände.

In Waschgeschirren, Badewannen usw. bilden sich oft Ränder, die sich mit Seifenwasser nicht ohne weiteres wieder beseitigen lassen. Mühelos ist ihre Entfernung dagegen, wenn man auf ein feuchtes Läppchen etwas Salz streut und damit die Ränder abreibt. Oelfarbengeruch wie auch mancher andere Geruch haftet meistens umso länger, je störender er ist. Wenn man aber in einem Zimmer, in dem ein störender Geruch herrscht, ein oder zwei Untertassen mit etwas Salz aufstellt, so wird das Kochsalz schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit den betreffenden Raum wieder von dem lästigen Geruch befreit haben.

Die Reihe der Anwendungsmöglichkeiten für Kochsalz ließe sich noch weiter ins Unendliche fortsetzen, an dieser Stelle sollten aber nur eine begrenzte Reihe von Vorschlägen zusammengestellt sein, die zwar als wertvoll erkannt worden sind, aber noch nicht ganz allgemein Aufnahme in den Wissensschatz der Hausfrau gefunden haben. J. H.

Für die Küche.

Wiener Schnitzel. 2 Zentimeter dicke Scheiben vom Kalbsschlegel werden gut geklopft, gesalzen, in Mehl gewendet und in verquirltem Ei und Brosamen paniert. Man bäckt sie in heißem Fett, garniert mit Zitronenscheiben und Petersilie und serviert Kartoffelsalat dazu.