

Zeitschrift:	Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band:	25 (1935)
Heft:	18
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: 05.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Nr. 1

Handarbeiten

Handarbeiten, hergestellt aus Tapisseriegarn Similan H. C.

Nr. 1. Kissen. Dasselbe eignet sich speziell für Kinderzimmer. Größe 39 × 59 cm. Die verschiedenen Figuren können nach dem nachfolgenden Zählmuster leicht ausgeführt werden.

Nr. 2. Nähstein mit gehäkeltem Überzug. Man beginnt in einer Ede mit 15 cm Anfangslag. Am Modell sind 3 Farben verwendet worden: hellgrau, rot, blau. Jede Tour muß von vorn begonnen werden. In die Ecken treffen abwechselndweise 3 Stäbchen, in den nächsten Tour 5 Stäbchen.

Erste Reihe: Einfache Stäbchen.

Zweite Reihe: 1 Stäbchen gewöhnlich auf das Stäbchen der Vorreihe ins doppelte Maschenstück eingestochen, das zweite Stäbchen um das Stäbchen der Vorreihe. (S. Arbeitsprobe.) In den folgenden Touren wird das Muster verstellt. Die Farben werden so angeordnet, daß eine hübsche Streifenwirkung entsteht. Das innere Kissen wird mit Säugnath gefüllt und um dem Ganzen die nötige Schwere zu geben, montiert man eine Bleiplatte gleicher Größe ein. Die Ecken werden an der Arbeit zugenäht und unten eine Kordel als Abschluß befestigt.

Nr. 3. Täschchen. Dasselbe ist auf Stricken gearbeitet. Es sind folgende Farben verwendet worden: 3 blaugrau, 2 rot. Größe ohne Überstich: 22 cm Länge, 18 cm Breite. Der Überstich wird zur Hälfte 2 1/2–3 cm im Grundmuster weitergeführt. Als Abschluß eine blaugraue Abtönung quer eingestickt. Nachstehende Arbeitsprobe Nr. 2 zeigt die Ausführung des Kelimstückes. Die Verteilung der Farben ist aus dem Schema ersichtlich. Zuletzt wird das Täschchen auf beiden Seiten zusammenge näht und mit passender Seide abgefüttert.

Nr. 4. Arbeitsbeutel. Dasselbe ist aus Filzstreifen zu ammengeschnitten. Breite der äußeren Streifen je 4 cm, des mittleren 6 1/2 cm. Länge 50 cm. Als Verbindung häkelt man eine zweifarbig Borte. Am Modell verwendete man dunkelroten Filz.

Zuerst werden alle Ränder mit der dunklen Farbe eingehäkelt, 1 feste Masche, 1 Luftmasche. Die Stiche sind 3–4 mm entfernt. Zweite Reihe mit hellem Garn vorn beginnen: 2 Stäbchen in die 2. Lüde einstechen, 2 Luftmaschen. In der Rücktour arbeitet man in jede 2. Lüde 2 f. Maschen, als Verbindung 3 Luftmaschen. Nun werden die Streifen miteinander verbunden. Man häkelt mit dunklem Garn 1 f. Masche links in die Lüde, 2 Luftmaschen, 1 f. Masche rechts in die Lüde, 2 Luftmaschen etc.

An die beiden äußeren Ränder werden als Fortsetzung der 3. Tour folgende Reihen ange häkelt: Vorn beginnen, man arbeitet 3 Doppelstäbchen, welche man zu einer Masche zusammenzieht, in die nächste Lüde dasselbe, dann ein einzelnes Doppelstäbchen. Dies wiederholt sich in regelmäßigen Wechseln. Nächste Reihe helle Farbe, 2 f. Maschen, 3 Luftmaschen. Die folgende Tour besteht aus Bogen von je 10 Luftmaschen, in jede Lüde 1 f. Masche.

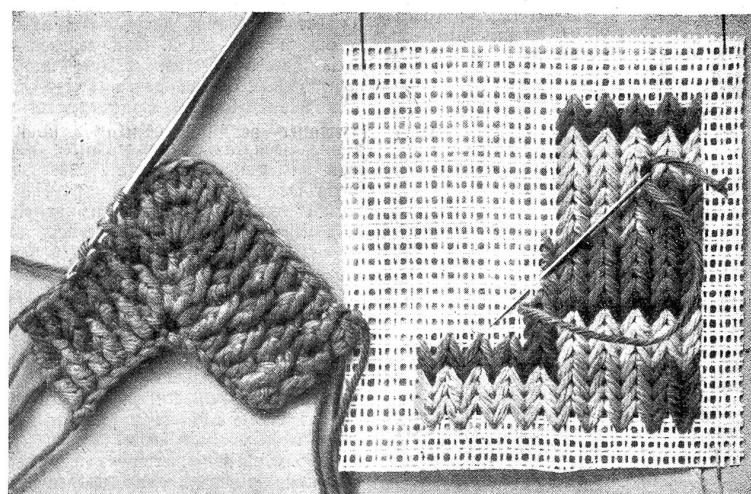
Die mittlere Form wird aus Karton geschnitten (s. Schema) und mit Filz beidseitig überspannt. Die Luftmaschenbogen werden mit verborgenen Stichen an die Ränder genäht, die obere Partie flach legen, unten stark einhalten. Der obere Rand wird zur geraden Kante umgelegt und gefäumt. Nun umhäkelt man 6 gewöhnliche Vorhanginglein mit festen Maschen (dunkle Farbe). Diese werden je am Ende des Mittelstückes befestigt, wie Abbildung zeigt, die übrigen je in der Mitte des mittleren Filzstreifens. Eine aus 4–5fachem Garn gehäkelte



Nr. 2

Nr. 3

Nr. 4



Luftmaschenkette wird durch die Ringlein geführt und hält die Tasche zusammen.

Die Farben für diese Arbeiten können nach Belieben gewählt werden, indem im Tapisseriegarn "Similan H. C." ein gediegenes Sortiment Koch- und lichter Farben erhältlich ist.

Für die Küche

Neue Kührezepte. (Für Vegetarier.)

N u b - B o h n e n s c h i n t e n . 500 g tags zuvor eingeweichte, recht weich gekochte, weiße Bohnen preßt man durch ein Haarsieb. Man vermischte sie mit dem Saft einer Zitrone, dem nötigen Salz und 100 g geriebenen Nüssen, gewiegerter Petersilie und, falls der Teig nicht zusammenhält, etwas Brofamen. Diesen Teig streicht man fingerdicke auf ein nasses Brett, schneidet nach dem Erkalten Schnittchen davon und baut sie in Fett schwimmend. Grüner Salat gibt man dazu.

G e m ü s e r e i s . Eine große Tasse gewaschener Reis kocht man in Salzwasser weich

und verröhrt ihn mit eisgrau Butter. Unterdessen hat man allerlei Gemüse (Blumentohl, Karotten, Sellerie, junger Lauch, Bohnen etc.) geröstet, zierlich zurechtgeschnitten und weich gekocht. Es wird mit dem Reis vermengt, bergförmig angerichtet und mit geriebenem Käse bestreut. Rings herum gibt man geschnörkte, gut gewürzte Tomaten.

R o h l r a b i s a l a t . Junge, geschälte, weich gekochte Kohlrabi werden in dünne Scheiben geschnitten. Dann verröhrt man allerlei würzige Kräuter mit etwas Rahm oder Milch, Olivenöl, Zitronensaft und Salz, vermengt damit die Kohlrabi und gibt sie noch warm auf den Tisch.

P i l z b r ö t c h e n . Sterilisierte Pilze, am besten Champignons, werden gewiegt, einige Minuten gedünstet und dann mit einem Stück frischer Butter, gekochtem Schnittlauch, wenn nötig Gewürz und einigen Tropfen Zitronensaft gut vermengt. Diese Paste streicht man auf dünne, gebadete Brotschnitten und garniert mit Eier- und Tomatenscheiben. E. R.