

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

Band: 25 (1935)

Heft: 38

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: 18.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Washbarer Teppich in Laufgitter, für Kinder

Material: Teppichgarn H. C. garantiert hoch- und lichtecht.

8 Strangen à 100 Gr. hellblau	No. 2121
4 " à 100 " dunkelblau	No. 2122
2 " à 100 " gelb	No. 2139

sowie etwas schwarz. (Hiefür können gewöhnliche Garnreste, 3 fach genommen, verwendet werden.) Eine passende Häkelnadel.

Ausführung: Der Teppich ist gehäkelt mit H. C. Teppichgarn, erste Qualität Schweizerfabrikat, und mißt 90 cm im Durchmesser.

Der Grundstich des Mittelfeldes besteht aus einer festen Masche und einer Luftmasche. Die festen Maschen sind immer in die Lüden der vorigen Tour um die Luftmaschen gehäkelt.

Der Rand mit den Figuren wird in festen Maschenreihen gearbeitet, je in das doppelte Maschenglied einstecken. Als Abschluß folgen nochmals einige Touren (je nach gewünschter Teppichgröße) im Grundmuster vom Mittelfeld.

Man beginnt mit dunkelblau in der Mitte mit einem Luftmaschenring. In diesen häkelt man vier feste Maschen, je durch eine Luftmasche getrennt. Man schließt die Runde mit einer Kettenmasche, d. h. das doppelte Maschenglied der ersten Luftmasche der Runde fassen und den Faden direkt durchziehen.

Das Vorwärtsgen von einer Runde in die nächste geschieht am besten in einer Ecke.

2. Tour. In jede Lücke häkelt man zwei feste Maschen, je getrennt durch eine Luftmasche.

3. Tour. Abwechselungsweise eine feste Masche, dann zwei feste Maschen in eine Lücke einstecken.

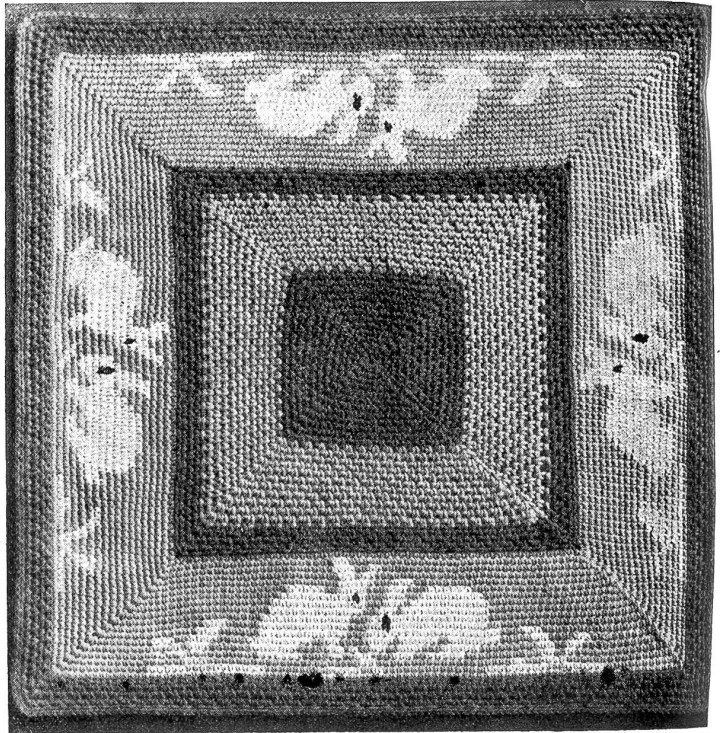
4. Tour. In die Lücke in den Ecken treffen nun je zwei feste Maschen, in die übrigen je eine feste Masche.

Jede Tour wird in der Mitte des Edes geschlossen, also trifft eine feste Masche auf den Anfang, die zweite feste Masche auf den Schluß der Runde.

In dieser Weise wird weiter gearbeitet (jede Seite wird in jeder Tour eine Masche größer) bis eine Stränge aufgebraucht ist — zirka 13 Touren. Nun folgen 11 Touren helle Farbe, anschließend 4 Touren dunkelblau. (Nachzählen ob jede Seite gleichviel Stiche zählt.)

In den Rand werden die Figuren eingehäkelt, jedes V auf dem Typenmuster bedeutet eine feste Masche. Die erste Runde ist ganz hellblau, in jedes hintere Maschenglied der vorigen Tour einstecken. In die Eckmasche treffen nun drei feste Maschen.

In der zweiten Reihe beginnt das Zählmuster. Man arbeitet den Grund blau, die Zeichnung gelb, der lose Faden wird überhäkelt. Es ist



darauf zu achten, daß bei jedem Farbenwechsel die vorhergehende Masche mit der neuen Farbe geschlossen wird. Die Augen der Tiere werden schwarz eingehäkelt.

Am Schluß der gelben Masche auf jeder Seite wird das Garn 3-4 Maschen überhäkelt und abgeschnitten.

Ist die Bordüre beendet, folgt in dunkelblau eine Reihe Kettenmaschen (doppeltes Glied fassen, direkt durchziehen). Anschließend das Grundmuster des Mittelfeldes, beliebig viele Touren breit. Als Schluß nochmals eine Reihe Kettenmaschen. Die losen Endfäden sollen zuletzt sorgfältig vernäht werden.

Die Farben können selbstverständlich ganz nach Belieben gewählt werden, indem das Teppichgarn H. C. in 22 hoch- und lichtechten Farben erhältlich ist.

Häusliche Ratschläge

Das Saubehalten von Gläsern und Flaschen.

Wer schöne, klare Gläser haben will, der muß vor allem auf eine sorgfältige und sofortige Reinigung bedacht sein. Nichts ist häßlicher, wie ein schlecht gepulvtes Glas, an dem wir noch blinde Stellen und Tuchfasern entdecken. Die Gläser sollen nach Gebrauch in warmem Seifenwasser gewaschen, und dann kalt nachgespült werden. Nach dem Abtropfen zuerst mit einem glatten Tuch getrocknet, darauf mit weichem Waschlleder nachpoliert und sofort umgekehrt in den Schrank gestellt, wird das Glas bei Benutzung absolut sauber sein. Bei trüben Flaschen gebe man zum Seifenwasser zerdrückte Eierschalen oder zerschnittene Kartoffeln und lache durch Schütteln den Schmutz zu beseitigen. Auch über Nacht darin aufgeweichtes Zeitungspapier ist zu empfehlen. Einen Gipsbelag entferne man mit Zugabe von Essig und Salzsäure, die man mehrere Stunden verpörrt wirken lassen muß. Sind die Flaschen gelb angelauten, so soll dem Wasser etwas Salmiakgeist zugefügt werden. Bei öligen Flaschen gibt man dem Seifenwasser Kleie oder Sägespäne bei, bis ein dicklicher Brei entsteht, mit dem man sie tüchtig durchschwenkt, bis sie ganz lauber gerieben sind. Darnach wird gut gespült, und nun kann die Flasche

wieder für eine andere Flüssigkeit verwendet werden.

Solde Rogorsky.

Silbergegenstände werden wie neu!

Wenn Silberwaren nicht regelmäßig gepflegt und gereinigt werden, nehmen sie leicht einen grau-violetten Überzug an, der mit Salmiakgeist leicht entfernt werden kann. Um Silber von hartnäckigeren Flecken zu befreien, legt man es vier Stunden lang in Seifenlauge, schüttet dann fein gepulverten Gips darauf, beneht diesen mit Essig, damit er fest haftet, läßt ihn an der Sonne oder am Ofen trocknen und reibt ihn ab. Endlich putzt man mit trockener Kreide oder irgendeinem guten Silberputzmittel nach. Bei diesem Verfahren erhält auch ganz schmutziges, vernachlässigtes Silber einen außerordentlichen Glanz.

R.

Für die Küche

Aus der guten, französischen Küche.

Musselinsauce. $\frac{1}{2}$ l süßen Rahm verührt man mit 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Mehl. Man stellt das Gefäß in ein größeres, mit kochendem Wasser auf Feuer und schlägt so die Sauce zu einem dicken Brei, dem, bevor er über gekochten Blumenkohl gegossen wird, 60 g frische Butter beigelegt wird. Wird die Sauce zu Spargeln

oder Fisch verwendet, wird sie mit beliebig Zitronensaft verquirlt.

Feines Risotto. 50 g Butter wird zerlassen, dann gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. zwischen Tüchern troden gereinigten Reis dazu und nach 10 Minuten auch 3-4 Schöpflöffel Bouillon, die unter ständigem Umrühren eingelegt wird. Bis der Reis ziemlich weich ist, fügt man immer wieder Bouillon bei. Das Risotto wird angerichtet, mit gedünsteten Pilzen übergossen und mit gebratener Bratwurst umlegt.

Käsefugeln. 2 Eiweiß werden ganz schaumig geschlagen und langsam mit 125 g geriebenem Käse vermischt. Aus dieser Masse formt man kleine Kugeln, rollt sie rasch durch Paniermehl und bäckt sie in heißem Fett beidseitig braun.

Gefüllte Tauben. Vorgerichtete, ausgewaschene Tauben werden mit weichgekochten oder sterilisierten Spargeln gefüllt und nährt sie dann zu. Die Tauben werden mit leichter Fleischbrühe, Gewürz, Zwiebel und Petersilie eine knappe Stunde geschmort. Nun bereitet man aus Butter, Mehl, Taubenbrühe, etwas Weißwein oder Madeira, einigen Rapern und 2 Zitronenscheiben eine sämige, pikante Sauce. Sie wird über die angerichteten Tauben gegeben, die man in der luxuriösen Küche mit Raviarbrötchen umlegt. E. R.