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:** 03.12.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Waschbarer Teppich in Laufgitter, für Kinder

Material: Teppichgarn H. C. garantiert toch = und lichtecht.

8 Strangen à 100 Gr. hellblau Ro. 2121
4 " à 100 ", dunkelblau Ro. 2122
2 " à 100 ", gelb Ro. 2139
spendmuen, verwendet werden.) Eine passente Harbel.

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

Der Grundstich des Mittelftudes besteht aus einer festen Masche und einer Luftmafche. Die festen Maschen find immer in die Luden ber porigen Tour um die Luftmaschen gehatelt.

Der Rand mit den Figuren wird in festen Maschenreihen gearbeitet, je in das doppelte Maschenglied einstechen. Als Abschlügen sochmals einige Touren (je nach gewünschter Teppichgröße) im Grundmuster vom Mittelstüd.

Man beginnt mit dunkelblau in der Mitte mit einem Luftmaschenring. In diesen hätelt man vier seste Machen, je durch eine Lustmasche, de diese Machen, je durch einer Lustmasche, d. h. das doppelte Maschenglied der ersten Lustmasche der Runde fassen und den Faden direkt durchziehen.

Das Borwartsgehen von einer Runde in die nachste geschieht

am besten in einer Ede.
2 Aour. In sebe Lüde hätelt man zwei seste Maschen, se gestrennt durch eine Luftmasche.
3. Tour. Abweckslungsweise eine seste Masche, dann zwei seste

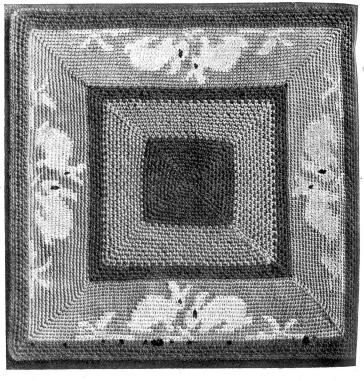
Maschen in eine Lücke einstechen.
4. Tour. In die Lücke in den Eden treffen nun je zwei feste Maschen, in die übrigen je eine feste Masche.

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 Majche größer) bis eine Strange aufgebraucht ist — zirta 13 Touren. Run folgen 11 Touren helle Farbe, anschließend 4 Touren dunkelblau. (Nachzählen ob jede Sette gleichviel Stiche zählt.)

In den Nand werden die Figuren eingehäkelt, jedes V auf dem Typensmuster bedeutet eine feste Masche. Die erste Runde ist ganz hellblau, in jedes hintere Maschenglied der vorigen Tour einstechen. In die Edmasche treffen nun brei feste Maschen.

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



darauf zu achten, daß beif jedem Farbenwechsel die vorhergehende Wicht mit der neuen Farbe geschlossen mit der neuen Farbe geschlossen. Die Augen der Tiere werden immis eingehätelt.

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

Ist die Bordüre beendet, folgt in dunkelblau eine Reihe Rettenmaschen (doppeltes Glied fassen, direkt durchziehen). Anschließend das Grundmuster des Mittelstüdes, beliebig viele Touren breit. Als Schluß nochmals eine Reihe Rettenmaschen. Die losen Endfäden sollen zuleht sorgfältig vernähr

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

## Häusliche Ratschläge

Das Saubechalten von Glafern und Flafden.

Wer schöne, klare Gläser haben will, ber muß vor allem auf eine sorgkältige und sofortige Reinigung bedacht sein. Richts ist häße fortige Reinigung bedacht sein. Nichts ist häßlicher, wie ein schlecht geputztes Glas, an dem
wir noch blinde Stellen und Tuchfasern entdeden. Die Gläser sollen nach Gebrauch in
warmem Seisenwasser gewaschen, und dann kalt
nachgespült werden. Nach dem Abtropsen zuerst
mit einem glatten Tuch getrochnet, darauf mit
weichem Waschsleder nachpoliert und sosort ungefehrt in den Schrant gestellt, wird das
Glas bei Benützung absolut sauber sein. Bei
trüben Flaschen gebe man zum Seisenwasser
serdnützte Eierschalen oder zerschnittene Kartosfeln und such Schützeln den Schrant
zu beseitigen. Auch über Nacht darin ausgeweichtes Zeitungspapier ist zu empfehlen. Einen Gipsbelag entserne man mit Zugabe von
Essig und Salzsäure, die man mehrere Stunden
serpfropft wirten lassen muß. Sind die Flaschungspapier in so in Wasser etwas
Salmiatgeist zugesest werden. Bei öligen Flaschung gebt man dem Seisenwasser von chundigen augetest werben. Der inger Alleie ober Sagelpäne bei, bis ein didlicher Brei entsteht, mit dem man sie tüchtig durchschwenkt, bis sie ganz sauber gerieben sind. Darnach wird gut gespült, und nun kann die Flasche

wieder für eine andere Fluffigkeit verwendet Jiolde Rogorich.

Silbergegenftande werden wie neu!

Wenn Silberwaren nicht regelmäßig gepflegt und gereinigt werden, nehmen sie leicht einen grau-violetten Ueberzug an, der mit Salmiafgeist leicht entsernt werden fann. Um Silber von hartnädigeren Fleden zu befreien, legt man es vier Stunden lang in Seisenlauge, schüttet dann sein gepusverten Gips darauf, derneht diesen mit Essig, damit er sest haftet, läßt ihn an der Sonne oder am Dsen trodnen und reiht ihm ab Endlich mutt man mit trodener reibt ihn ab. Endlich putt man mit trodener Kreide oder irgendeinem guten Silberputmittel nach. Bei diesem Verfahren erhält auch ganz schmutziges, vernachlässigtes Silber einen außersordentlichen Glanz.

## Für die Küche

Mus der guten, frangöfifden Ruche.

Musset guten, stanzolligen Ruge.

Musset guten, stanzolligen Ruge.

Musset in su ce. 1/8 l süßen Rahm verstührt man mit 2 Eigest, Salz, Pfesser und 1 Raffeelöffel Mehl. Man stellt das Gesäß in ein größeres, mit kodendem Wasser aufs Feuer und schlägt so die Sauce zu einem dicklichen Brei, dem, bevor er über gekochten Blumenkohl gegossen wird, 60 g frische Butter beigesügt wird. Wird die Sauce zu Spargeln

oder Fisch verwendet, wird sie mit beliebig Bitronensaft verquirlt.

Feines Risotto. 50 g Butter wird gertroden gereinigten Reis dazu und nach 10 Minuten auch 3—4 Schöpflöffel Bouillon, die unter ständigen Umrühren eingekocht wird. Vier gereinigten Kurzühren eingekocht wird. Vis der Reis ziemlich weich ist, sügt man immer wieder Bouillon bei. Das Risotto wird angerichtet, mit gedünsteten Pilzen übergossen und mit gebratener Bratwurst umlegt.

Käsetugeln. 2 Eiweiß werden ganz schaumig geschlagen und langsam mit 125 g geriebenem Käse vermischt. Aus dieser Masse sount man kleine Kugeln, rollt sie rasch duch Paniermehl und bäck sie in heißem Fett beidfeitig braun.

Ge füllte Tauben. Borgerichtete, ausgewaschene Tauben werden mit weichgekochten oder sterilisierten Spargeln gefüllt und nähl sie dann zu. Die Tauben werden mit leichter Fleischbrühe, Gewürz, Zwiedel und Petersille eine knappe Stunde geschmort. Nun werden man aus Butter, Mehl, Taubenbrühe, etwas Weißwein oder Madeira, einigen Kapern und Z Zitronenscheben eine sämige, pikante Sauc. Sie wird über die angerichteten Tauben gegeben, die man in der luxuriösen Küche mit Kaviarbrötchen umlegt.