

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 RATSSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Waschbarer Teppich in Laufgitter, für Kinder

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

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

sowie etwas schwarz. (Hierfür 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 Grundstück des Mittelstückes 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 einstechen. Als Abschluß folgen nochmals einige Touren (je nach gewünschter Teppichgröße) im Grundmuster vom Mittelstück.

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 Vorwärtsgehen von einer Runde in die nächste geschieht am besten in einer Ede.

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

3. Tour. Abwechslungsweise eine feste Masche, dann zwei feste Maschen in eine Lüde einstechen.

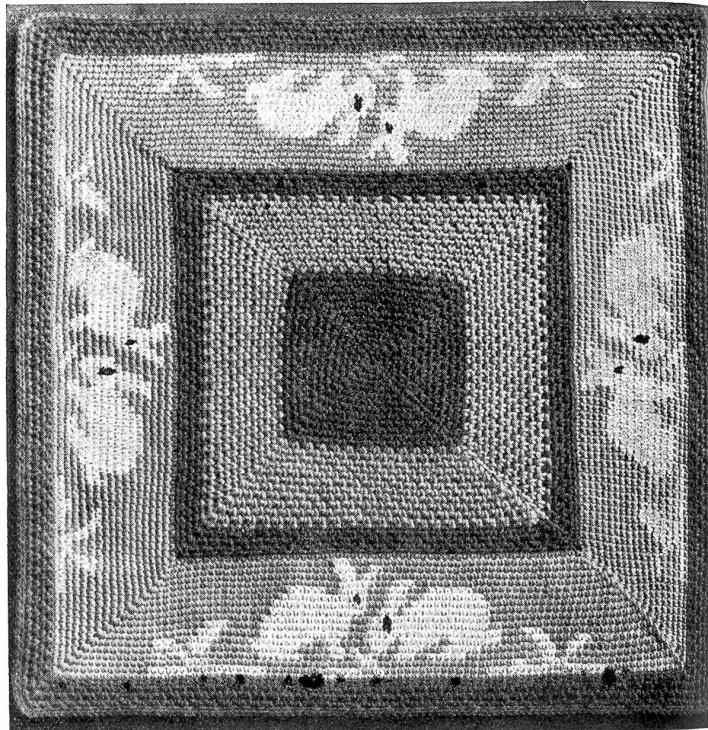
4. Tour. In die Lüde in den Eaden treffen nun je zwei feste Maschen, in die übrigen je eine feste Masche.

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 Strange 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 einstechen. In die Edemasche 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 Mittelstückes, 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 loch- und lichtechten Farben erhältlich ist.

Häusliche Ratschläge

Das Saubehalten von Gläsern und Glaschen.

Wer schöne, klare Gläser haben will, der muß vor allem auf eine sorgfältige und sofortige Reinigung bedacht sein. Nichts ist häßlicher, wie ein schlecht gepflegtes 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 Waschleder nachpoliert und sofort umgedehrt in den Schrank gestellt, wird das Glas bei Benützung absolut sauber sein. Bei trüben Glaschen gebe man zum Seifenwasser zerdrückte Eierschalen oder zerchnittenen Kartoffeln und suche durch Schütteln den Schnupf zu befreiten. Auch über Nacht darin aufgeweichtes Zeitungspapier ist zu empfehlen. Einen Gipsbelag entferne man mit Zugabe von Essig und Salzlösung, die man mehrere Stunden verpropft wirken lassen muß. Sind die Glaschen gelb angelaufen, so soll dem Wasser etwas Salzgeist zugesetzt werden. Bei öligem Glaschen gibt man dem Seifenwasser Kleie oder Sägespäne bei, bis ein dicker Brei entsteht, mit dem man sie tüchtig durchschwemmt, bis sie ganz sauber gerieben sind. Darnach wird gut gespült, und nun kann die Glasche

wieder für eine andere Flüssigkeit verwendet werden. Isolda Rogovsch.

Silbergegenstände werden wie neu!

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

R. oder Fisch verwendet, wird sie mit beliebigem Zitronensaft verquirlt.

Feines Risotto. 50 g Butter wird zerlassen, dann gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. zwischen Lüdern trocken gereinigten Reis dazu und nach 10 Minuten auch 3-4 Schöpföffel Bouillon, die unter ständigem Umrühren eingetragen 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 vermengt. Aus dieser Masse formt man kleine Kugeln, rollt sie rasch durch Paniermehl und badt sie in heißem Fett beidseitig braun.

Gefüllte Tauben. Vorerichtetete, ausgewaschene Tauben werden mit weichgetrockneten oder sterilisierten Spargeln gefüllt und näht sie dann zu. Die Tauben werden mit leichter Fleischbrühe, Gewürz, Zwiebel und Petersilie eine knappe Stunde geschmort. Nur bereitet man aus Butter, Mehl, Taubenbrühe, etwas Weißwein oder Madeira, einigen Kapern und 2 Zitronenscheiben eine sämige, pikante Sauce. Sie wird über die angerichteten Tauben gegeben, die man in der luxuriösen Rübe mit Kaviarbrötchen umlegt.

E. R.

Für die Küche

Aus der guten, französischen Küche.

Musselin-Sauce. $\frac{1}{8}$ l Jühen Rahm verröhrt man mit 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und 1 Rasselöffel Mehl. Man stellt das Gefäß in ein größeres, mit kochendem Wasser aufs Feuer und schlägt so die Sauce zu einem dicken Brei, dem, bevor er über gefrorenen Blumenkohl gegossen wird, 60 g frische Butter beigefügt wird. Wird die Sauce zu Spargeln