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

Band: 25 (1935)

Heft: 52

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: 03.10.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Winterlicher Pullover und anliegende Mütze mit Ohrteilen für 6—10jähriges Mädchen.

Für die Kinderstricksachen sind die einfachsten Formen immer die allerbesten, eine schöne Farbe, natürlicher Schmuck, der sich grad aus der Ausarbeitung ergeben kann.

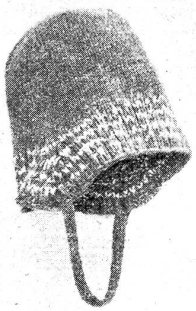
Jäcklein und Pullover strickt man für Schulkinder, die so schnell wachsen, am besten in zwei Teilen, also Rücken und Vorderteil getrennt. So kann man mit dem Vorderteil, als zweites Stück gestrickt, gut die Weite ergänzen, wenn der Rücken etwas schmal geraten sein sollte. Auch könnte bei der Seitennaht Weite eingenäht werden durch eine 2—3 Maschen tiefe Naht, damit wäre für eine spätere Erweiterung vorgesorgt.

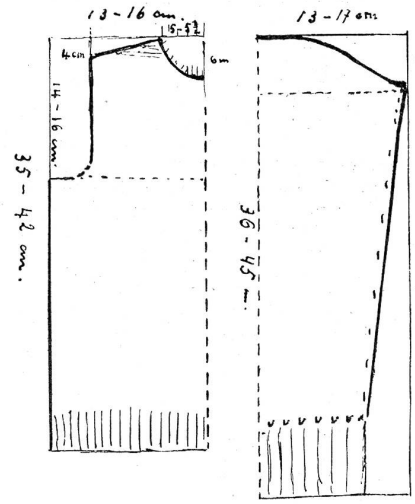
Zu einem solchen Pullover macht man sich am besten zuerst das einfache Muster. Die Weite unterm Arm ist das erste Maß, oben die Schulterbreite abtragen, so ergibt sich die Armlochbreite und nach Abtragen der Halsausschnittbreite die Achselbreite.

Die Anschlagmaschenzahl für den geraden Kinderpullover wird nach der Weite unterm Arm bestimmt. Man mache ja eine genügend große Strickprobe, 30 Maschen breit, 20 Gänge hoch, in glatter Strickerei für dieses Modell.

Die Strickart des Pullovers ist passend für den kindlichen Körper, die leicht elastische Strickerei 2. r. 1 l. hält den untern Rand schön zusammen, über die Schulter bringt das elastische Kollerteil guten Sitz und doch bleibt das Kleidungsstück hier dehnbar, also gut eingerichtet fürs wachsende Kind.

Für die Achselschluß-Einrichtung wird an der linken Rückenachsel ein Untertritt von 1½—2 cm Breite angestrickt, am Vorderteil können Knopflöchli eingestrickt werden oder nachträglich Oesen angehäkelt oder genäht werden.





Aus der Frauenwelt

Frauen im Dienste der Allgemeinheit.

In Genf ist Fräulein Dr. med. Marie Florin, eine gebürtige Bündnerin, bisher Assistentin an der Dermatologischen Klinik der Universität, zum Chefarzt dieser Klinik ernannt worden. — In Bern wurde Frau Dr. jur. Martha Guggenheim-Schlumpf, Fürsprecherin und Notar, als erste Frau in die Vormundschaftskommission gewählt. — Auch der Kanton Neuenburg hat eine Frau, Mme. A. Luginbühl in La Chaux-de-Fonds, in die Vormundschaftsbehörde berufen. — In Zürich wurde Fräulein Hermine Gubler zur Direktorin der Schweizerischen Frauenschule ernannt. F. S.

Frauenbildung — Frauenberufe.

Die Basler Frauenzentrale veranstaltet einen ausgebauten Berufskurs für Anstaltsgehilfinnen. — In Ilanz wurde eine bündnerische Bäuerinnenschule eröffnet. — Die schweizerische Sanitätsdirektorenkonferenz postulierte eine minimale Ausbildungsdauer der Hebammen von einem Jahr und die Ausrichtung von Wartegeldern und Altersunterstützungen. — Der Ertrag der Bundesfeiersammlung 1934 von zirka Fr. 330,000 wurde dem hauswirtschaftlichen Bildungswesen zuerkannt. F. S.

Für die Küche

Zum Silvesterabend.

Amerikanischer Eierpunsch. Man schlage 6 Eier, das Weiße und das Gelbe für sich, recht schaumig, gibt es dann zusammen und fügt ½ Tasse voll Zucker, 1 l frische Milch, ¼ l Arrak und zuletzt noch 2—3 schaumige Eiweiß bei. Der Punsch muß sofort serviert werden.

Kaffeepunsch. Man koche aus 1 Pfd. hellem Kandiszucker und ½ l Wasser einen klaren, leichtflüssigen Sirup und verrühre ihn dann mit 6 Tassen sehr gutem, kochend heißem Kaffee, bis beides gut verbunden ist. Hierauf brennt man ebensoviel guten Kognak, als man süßen Kaffee hat, darüber ab, indem man ein in Kognak getauchtes Stück Zucker in einen Blechlöffel legt, diesen über den Punsch hält und den Zucker anzündet, und sowie der Zucker brennt, gießt man immer wieder neuen Kognak dazu, welcher dann brennend von dem Löffel in den Punsch fließt.

Weinschokolade. Man koche 50 g Schokolade und 15 g Zucker mit ½ Flasche gutem, weißem Wein, verklopfe 2 Eigelb mit etwas weißem Wein und gebe sie zu der Weinschokolade. Man verquirlt alles gut, läßt es knapp, unter ständigem Rühren, aufkochen und serviert das Getränk mit gerösteten Weißbrotschnitten.

Glühwein. Es werden 4 mittlere, bittere Orangen geschält und fein geschnitten. Fruchtfleisch und Schalen legt man in eine Terrine und gießt 1 Flasche roten Wein darüber, nach 1 Std. entfernt man die Früchte, läßt aber die Schalen darin und gießt nochmals 2 Flaschen roten Wein nach, dann fügt man 1 Pfd. Zucker, einige Stückchen feinen Zimt und 6 Gewürznelken bei. Ueber Nacht läßt man den Glühwein stehen, passiert ihn dann durch ein feines Sieb und erhitzt ihn vor dem Gebrauch bis knapp vor's Kochen.

Weinpunsch. Man nehme auf 2 l Wasser den Saft von 3 Zitronen, 1—1¼ Flasche guten, weißen Wein, knapp ½ Pfd. Zucker und eine Flasche Arrak, bringe es zum Feuer und füge, wenn es den Siedepunkt erreicht hat, 1 Tasse starken Tee hinzu. Man kann ihn warm oder kalt geben.

Kalter Punsch. Zu ½ l süßem Rahm gibt man ½ l weißen Wein, 200 g feinen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft von 2 Zitronen. Die Mischung wird zu Schaum geschlagen und sofort serviert. E. R.