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

Band: 26 (1936)

Heft: 4

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: 09.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gehäkelte Spitzen.

Material: Häkelgarn H. C.

Nr. 50.

1. Reihe: f. M. 2. Reihe: 4 f. M., 8 Lftm., 4 f. M., 12 Lftm. 3. Reihe: In den Bogen der Vorreihe 1 f. M., 6 Lftm., in die Mitte der folgenden Lftm.-Kette 1 f. M., 6 Lftm., nochmals 1 f. M., 6 Lftm.

Nr. 51.

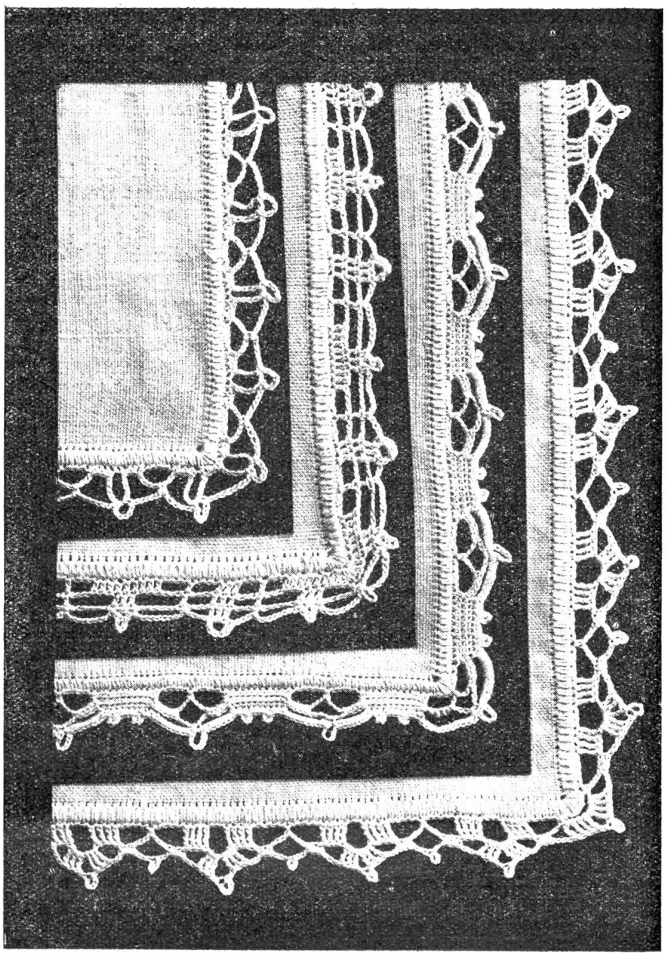
1. Reihe: f. M. 2. Reihe: 1 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen, 3 Stbch. 3 Lftm., 3 M. übergehen, 1 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen, 9 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen. 3. Reihe: 1 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen, 3 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen, 1 Stbch., 6 Lftm., 6 M. übergehen, 3 Stbch., 3 Lftm., 3 M. übergehen. 4. Reihe: 1 f. M., 4 Lftm., über die 3 Stbch. der 2. Reihe 3 Stbch., 6 Lftm., die Arbeit wenden, in das 1. Stbch. und in den entstandenen Bogen f. M., 4 Lftm., 3 M. übergehen, 1 f. M. ins 1. Stbch. der 2. Reihe, 9 Lftm., 6 M. übergehen, 2 f. M. ins 1. Stbch., 1 Pikot von 4 Lftm., 2 f. M. ins 3. Stbch. der 2. Reihe, 9 Lftm., 6 M. übergehen.

Nr. 52.

1. Reihe: f. M. 2. Reihe: 12 f. M., 8 Lftm., 4 M. übergehen, 1 f. M., 8 Lftm., 4 M. übergehen. 3. Reihe: 10 f. M. ins hintere Maschenglied eingestochen (auf jeder Seite bleibt 1 M. weg) in die folgende Lücke werden 5 f. M. gearbeitet, so daß die Hälfte des Bogens noch sichtbar ist. 6 Lftm., in die nächste Lücke wieder 5 f. M. 4. Reihe: 10 f. M., im hintern Glied eingestochen, 7 Lftm., in den Bogen wird 1 f. M. gearbeitet, 7 Lftm. 5. Reihe: 8 f. M. (es wird das ganze Glied aufgefaßt) in den Bogen werden 10 f. M. gearbeitet, in die f. M. der Vorreihe kommt eine f. M., ein Pikot von 7 Lftm., 1 f. M., in den folgenden Bogen wieder 10 f. M.

Nr. 53.

1. Reihe: f. M. 2. Reihe: 4 Doppel-Stbch., 3 Lftm., 2 M. übergehen, 4 Doppel-Stbch., 8 Lftm., 4 M. übergehen, 1 f. M., 8 Lftm. 4 M. übergehen. 3. Reihe: Auf das 1. Stbch. der Vorreihe wird 1 f. M. gearbeitet, 3 Lftm., in die Lücke 3 3fache Stbch., 2 Lftm., 1 Pikot von 6 Lftm., 2 Lftm., in dieselbe Lücke 3 3fache Stbch., 3 Lftm., in das letzte Stbch. eine f. M., in die 1., 2. und 3. Lftm. der Vorreihe je 1 f. M., 1 Pikot von 6 Lftm., 3 Lftm., in die 3 letzten Lftm. der Vorreihe je 1 f. M.



Für die Küche

Wintermahlzeiten.

Wintersalat. Einige Kartoffeln werden in der Schale gekocht, ebenso 2—3 schöne Sellerieknollen. Unterdessen bereitet man aus Oel, Zitronensaft, gerösteten Zwiebelscheiben, in Rädchen geschnittenen Cornichons, Gewürz und einem Löffel Bouillonwürfelbrühe eine gute Salatsauce, fügt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Sellerie bei, vermengt alles gut und streut Petersilie obenauf. Zu diesem Salat serviert man Brat- oder Rauchwürste.

Indisches Gericht. 2 Tassen gewaschener Reis wird in Salzwasser weich, aber nicht breiig gekocht. 1 Pfd. fleischiger Meerfisch schmort man in wenig Salzwasser einige Minuten, legt ihn auf ein Brett und befreit ihn von Haut und Gräten. Nun gibt man den Fisch zu dem Reis, fügt eine Messerspitze Currypulver, eigroß Butter und einige Löffel würziger, weißer Wein bei, läßt alles auf kleinem Feuer recht heiß werden, zieht 2 schaumig geschlagene Eiweiß darunter und richtet bergförmig auf eine erwärmte Platte an. In einem Schüsselchen serviert man Reibkäse daneben oder Endiviensalat.

Rübenschüssel. 1 kg gelbe Pfälzerrüben werden geschält, der Länge nach in Scheiben geschnitten, ebenso 3—4 große, rohe Kartoffeln. In einer großen Kasserolle bräunt man eine verschnittene Zwiebel und 2 Löffel Mehl in eigroß Fett, löscht mit ½ l Wasser ab, würzt mit Salz und Muskat und gibt die Rüben und Kartoffeln hinein. Obenauf legt man ein schönes Stück Speck und kocht alles zugedeckt 1½ Std. Der Speck wird in Scheiben geschnitten und auf das angerichtete Gemüse gegeben.

Aus der Frauenwelt

Was die Frauen interessiert...

Frau Dr. h. c. Susanne Orelli, Zürich, die in ihrem Kampfe gegen die Trunksucht durch die Gründung von alkoholfreien Wirtschaften bahnbrechend vorging, ist am 27. Dezember 1935 neunzig Jahre alt geworden. — Der norwegische Schriftstellerverband hat eine Frau zur Vorsitzenden gewählt, Sigrid Undset, die im Jahre 1928 den Nobelpreis für Literatur erhalten hat. — Miß Christabel Pankhurst, die bekannte englische Frauenrechtlerin, die sich mit ihrer Mutter und ihren beiden Schwestern in den Jahren vor dem Krieg durch ihren leidenschaftlichen Kampf für die politische Gleichberechtigung der Frau den Spott und Hohn weiter Kreise, sowie wiederholte Freiheitsstrafen zuzog, blickt heute nicht nur auf die Verwirklichung ihrer politischen Forderungen zurück, sondern erlebte zu Neujahr die Genugtuung, daß ihr vom König von England eine der höchsten Auszeichnungen Großbritanniens, die Ernennung zum „Dame Commander of the Most Excellent Order of the British Empire" verliehen worden ist. — Die amerikanische Publizistin Sarah Wambaugh, die anläßlich des Plebiszites im Saargebiet in der Abstimmungskommission mitwirkte, erhielt von der Universität Genf in Würdigung ihrer Arbeiten über Theorie und Praxis der Volksabstimmungen den Titel eines Dr. h. c. der Soziologie.

Frauen im Pfarramt.

Fräulein Ertel, lic. theol. der Universität Lausanne, die zuerst als Pfarrgehilfin an der Kirchgemeinde Ouchy-Lausanne, dann einige Monate als Pfarrhelferin in Genf tätig war, ist nunmehr als Hilfspfarrer an die kantonalen Spitäler in Lausanne gewählt worden.

Der weibliche Ingenieur.

Das französische Polytechnikum für Frauen scheint sich bewährt zu haben; es feierte dieser Tage sein zehnjähriges Bestehen.

Die Rechte der Mütter.

In einer öffentlichen Erklärung fordert der Internationale Frauenbund für alle Mütter folgende Rechte: 1. Jede Mutter hat ein Recht auf die Gesundheit ihres Kindes und auf den Schutz ihrer eigenen Gesundheit. 2. Jede Mutter soll ihr Kind nähren und pflegen können, ohne daß dadurch ihre Existenzbedingungen herabgedrückt werden. 3. Jede Mutter soll Unterhalt und Erziehung ihres Kindes sichern können. 4. Jede Mutter soll an ihrem Kinde gleiche Rechte wie der Vater haben. 5. Jede Mutter hat das Recht, sich am Leben ihres Landes aktiv zu betätigen, von dem das Schicksal ihres Kindes abhängt.