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

Kunst

Band: 26 (1936)

Heft: 12

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: 27.11.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Geftridter Serrenvullover.

(Modell S. Moersdorff=Scherer U.=6., Burich.)

Material: 350 g Rose Fingering, Farbe nach Wahl.

2 lange Stridnadeln 3 mm. 1 Spiel Nadeln Nr. 8.

Maße: Pulloverlänge 51 cm, Oberweite 96 cm, äußere Aermellänge 60 cm, innere Aermellänge 48 cm. Um die richetigen Maße zu erhalten, ist so zu arbeiten, daß 2 Streifen, wenn gestredt, 6 cm ergeben.

Abfürzungen: M = Masche, R = Radel, r = recht,

Stridmuster: Maschengahl durch 8 teilbar und 4 M für

1. N: Randmasche stets r abheben, 2 l, + 6 r, 2 l, von + an wiederholen, Randmasche am Ende immer r striden. 2. N: Randmasche, 2 r, + 4 l, 1 r, 1 l, 2 r, von + an wieder-

3. N: Randmasche, 2 I, + 1 r, 2 I, 3 r, 2 I, von + an wieder=

holen.
4. N: Randmasche, 2 r, dann abwechselnd 2 l, 2 r.
5. N: Randmasche, 2 l, + 3 r, 2 l, 1 r, 2 l, von + an wieder-

6. N: Kandmasche, 2 r, + 1 l, 1 r, 4 l, 2 r, von + an wieder-

Dann von der 1. R an wiederholen.

Rüdenteil: Anschlag 116 M mit 3 mm-R 10 cm hoch 1 r verschränkt 1 l striden. Dann auf der Rückeite 1 N ganz l striden und nach je 5 M 1 W verschränkt ausnehmen, so daß 140 M auf der N sind. Auf der r Seite das Muster beginnen und bis 31 cm Gesamthöhe striden.

Arm Toch: Auf jeder Seite 8 M abletten und am Anfang und Ende jeder R der r Seite 1 Abnehmen striden. Mit 112 M bis 49 cm Gesamthöhe weiterarbeiten.

Achfelschrägung: Am Anfang jeder R 9 M abketten. Bei den letzten 40 M immer die 2 M der Linksstreisen zusammenstriden und die bleibenden 36 auf eine Hilfsnadel nehmen.

Borderteil: Anschlag 116 M mit 3 mm=N. Bis 37 cm Sohe wie das Rudenteil arbeiten.

Harden, Arbeit wenden, 3. N: nur noch 48 M striden, wenden, 5. N: nur noch 48 M striden, wenden. 5. N: nur noch 46 M striden, wenden. 7. N: nur noch 44 M striden, wenden. Uebrige M auf eine Hilfsnadel nehmen und die 2. Achselfeite später fertigarbeiten. Am Anfang seder am Hals-Ausschnitt be-ginnenden N 1 Abnehmen striden. Mit 36 M bis 51 cm Gesanthöhe arbeiten.

Adselschen M. 9 M. abketten.

2. Achselschen M. 9 M. des Haisausschnittes auf eine neue Hilfsnabel nehmen, die übrigen 50 M. striden. Dann 1. N: 48 M. striden, 2 M. auf die Hilfsnadel schieben, Arbeit wenden. 3. N: 46 M. striden, 2 M. auf die Hilfsnadel schieben, wenden. 5. N: 44 M. striden, 2 M. auf die Filfsnadel schieben, wenden. Run am Unsanz jeder am Halsausschnitt beginnenden N. 1 Abnehmen striden und wie die 1. Achselsche fertigarbeiten.

Ale rune I. Anschlag 20 M. mit 3. num-N. im Muster arbeiten und

Aermel: Anschlag 20 M mit 3 mm-R im Muster arbeiten und am Ende jeder R 2 M dazuschlagen, bis 106 M auf der R sind. Dann am Ansang und Ende jeder 10. R je 1 Abnehmen striden.



Mit 76 M bis 52 cm Länge, in der Mitte gemessen, weiterarbeiten. Auf der letzten N jede 5. und 6. M zusammenstricken, so daß nur noch 64 M bleiben.

Manichetten: Mit N Nr. 8, 1 r verschränkt, 1 I striden und nach 8 cm abfetten.

Aus arbeiten: Teiten: Teitens, Achsels und Aermelnähte schließen. Aus dem Halsausschnitt zirka 180 M mit N Nr. 8 aufnehmen: die 36 M des Küdenteils, 57 M aus der I Halsausschnittseite (zirka aus jeden Maschenglied und jedenn Kandknoten je 1 M) 30 M von der vordern Hispandel (bei den Wendemaschen jedesmal 1 M aufnehmen) und 57 M aus der r Halsausschnittseite. 4 cm hoch 1 r verschräften 1 l striden. Nicht abketen, sondern die M auf der Küdsche auf den Börtchenansang herunternähen, wodurch der Ausschnittseite slattisch mird. Die Nerwel Raht auf Nacht tressen seite auf den Börtchenansang herunternähen, wodurch der Ausschnitt außerordentlich elastisch wird. Die Aermel Raht auf Naht treffend, einsetzen.

Für die Küche

Rüchenfrauter und ihre Berwendung.

Eftragon wird Suppen und Saucen, Salat und Einmachgemusen (Gurken usw.) zuge=

Rerbel findet im Frühling Berwendung bei der Suppen- und Salatbereitung.

Fenchel ist bekannt als Arzneipflanze, fann aber auch allerlei Fischgerichten zugefügt werben.

Rümmel stammt aus England. Mit den Rörnern würzt man einzelne Gemüse (Rohl, weiße Rüben, Rohlrabi usw.) und verschiebene Badwerfe.

Rnoblauch zählen wir zu den wirksamsten Arzneipflanzen. Er wird als Suppen- und Salatzugabe verwendet.

Majoran ist eine herrliche Würze für Kartoffelsuppe und Ragouts. Er behält auch in getrodnetem, pulverifiertem Buftande fein

Peterfilie ift unfer gebrauchlichftes Rudenfraut.

Pastinat. Die dide, süße, gewürzhafte Wurzel wird hauptsächlich der Fleischbrühe bei-

Dill findet in Rufland ganz besonders Beachtung. Wir fügen ihn Salaten bei und verwenden ihn bei der Gurkenkonservierung.

Rosmarin ist ein altbekanntes Würz-fraut zum Marinieren von Fleisch und Fisch

Thymian fügt man gerne Fleischfarcen und Suppen bei.

Salbei ist als Teefraut befannt. Sie wird bei Leberspeisen verwendet und zum Marinieren von Aal.

Sellerie. Die Sellerieknolle ist in unsserer Rüche unentbehrlich. Das Kraut vers bient ebenfalls Beachtung. Man fügt es Sups

Rreffe ift ein würziges Salatfraut und fann an Stelle von Peterfilie verwendet werden.

Schnittlauch streuen wir in Suppen und Salate und verwenden ihn als Garnitur. E.R.