Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

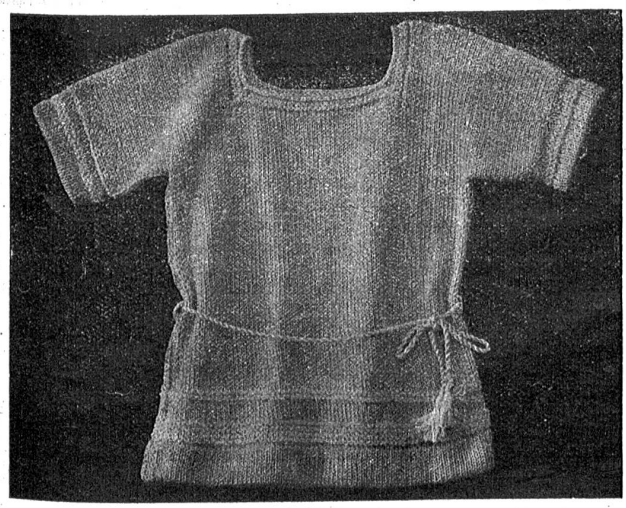
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

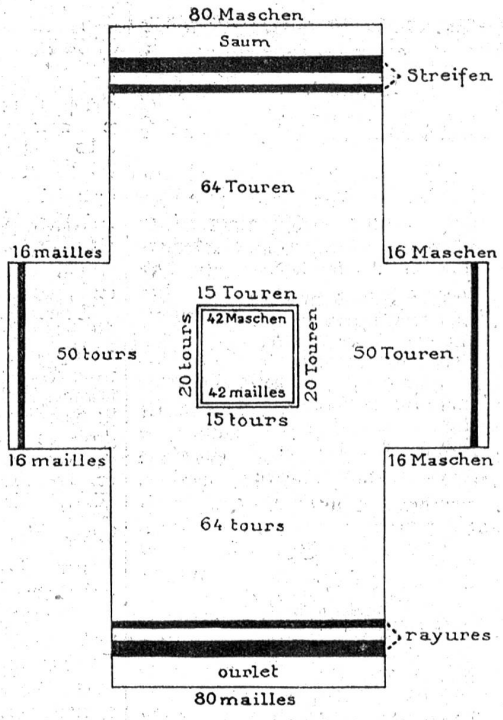
http://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kinderkleidchen.





Material: 1 Knäuel Sedalina Nr. 15 weiß 1158; 3 Knäuel Sedalina Nr. 15 rosa 1173, oder: gleiches Quantum Perlgarn H. C. Nr. 3.

Ausführung: Mit dem Rückenteil beginnend werden 80 Maschen angeschlagen, eine Nadel glatt und eine Nadel kraus gestrickt, damit die Außenseite glatt aussieht. Unser Modell wurde in rosa ausgeführt und mit weiß garniert; am ganzen Kleidchen soll also rosa-glatt und weiß-kraus und glatt aussehen. Vom Anschlag bis zum ersten Börtchen werden 24 Nadeln gestrickt, dann folgen 8 Nadeln weiß, 6 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 64 Nadeln rosa. Für die Aermel schlägt man auf jeder Seite noch 16 Maschen an und arbeitet 15 Nadeln. Dann nimmt man eine dritte Nadel, strickt 35 Maschen, kettet für den Halsausschnitt 42 Maschen ab und strickt den Rest von 35 Maschen wieder. Nun werden auf beiden Seiten 50 Nadeln weiter gearbeitet und dann die fehlenden 42 Maschen wieder angeschlagen, um mit 2 Nadeln wieder genau weiter zu stricken wie am Rückenteil, mit dem Unterschied, daß jetzt für die Aermel auf jeder Seite 16 Maschen abgekettet werden. Für die Borte am Aermel legt man die Randmaschen auf eine Nadel, strickt 4 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 10 Nadeln rosa. Für das Börtchen am Halsausschnitt werden die Randschlingen auf 4 Nadeln gelegt, 2 Nadeln rosa gestrickt, 4 Nadeln weiß, 3 Nadeln rosa und zum Abschluß 1 Nadel weiß. In den 4 Ecken werden bei jeder Tour 2 Maschen zusammengestochen. Zum Schluß legt man Rücken- und Vorderteil genau aufeinander und näht die Seiten zusammen. Die Borten am Aermel und am Rücken werden auf die Rückseite umgeschlagen und mit losen Saumstichen niedergenäht. Die Kordel kann gedreht oder gehäkelt werden.

Vom Ursprung verschiedener schweizerischer Heimarbeiten.

Die Stickerei, ein Zweig unserer bedeutendsten Industrie, der Textilindustrie, ist weniger alt als man glauben sollte. Die ersten Stickmaschinen wurden im Jahre 1829 durch Franz Mange in St. Gallen gesetzt und durch seine beiden Mechaniker vervollständigt. Anfangs der 50er Jahre begann der Hauptaufschwung der Handmaschinenstickerei. Vorläufig blieb die Handmaschinenstickerei fast ausschließlich Fabrikbetrieb, erst beim Inkrafttreten des Fabrikgesetzes wurde sie größtenteils Heimarbeit. Mit der Stickerei kamen verschiedene Zweige von Heimarbeiten auf, wie die Schiffli-stickerei, die Kettenstichstickerei usw.

Die Basler Seidenbandweberei wird seit der Hugenottenzeit in Basel betrieben. Zuerst übten die eingewanderten Hugenotten in Bern und andern Städten der Westschweiz ihr Handwerk aus, bis sie dann endgültig ins Baselbiet übersiedelten, wo die Regierung größeres Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Nach und nach nahm die Bandweberei ihren Weg auch in das benachbarte Fricktal, in den Kanton Solothurn, und sogar bis über die Landesgrenze hinaus.

Die Strohindustrie wurde vom Onsernonetal im Tessin, wohin sie im 17. Jahrhundert aus Italien gekommen war, in den Aargau übertragen. Infolge günstiger Qualität des Strohs überflügelte sie bald die tessinische Industrie, und als zur Zeit der Blüte der aargauischen Industrie diese nicht mehr der Nachfrage genügen konnte, verlegte sich ein Teil des Kantons Freiburg und später auch Obwalden auf diesen Erwerbszweig.

Die Holzschnitzerei wurde vor ungefähr 130 Jahren von Christian Fischer ins Leben gerufen. Die Regierung des Kantons Bern unterstützte die Bestrebungen durch Entsendung von Kunstmalern nach Brienz. C.

—o—

Küchen-Rezepte.

Pikante Sauce.

Zwiebeln und Grünes, beides fein gehackt, gebe in ein kleines Kochgeschirr mit 2 Eßlöffeln Essig, schließe dasselbe gut ab und lasse eindämpfen. Mache eine braune Sauce, indem man Mehl gut braun röstet, fein gehackte Zwiebeln zuletzt mitdämpft, mit Fleischbrühe und Jus aufkocht und kräftig würzt. Gebe diese Sauce zu den mit Essig gedämpften Kräutern, rühre durcheinander und lasse aufkochen. Ein Knoblauchzinkli, ½ Zwiebel, 2 Cornichons und Petersilien werden ganz fein gehackt, in frischer Butter gedämpft, die durch ein Sieb passierte Sauce beigefügt und noch 10 Minuten kochen gelassen und serviert.

Fondue.

120 Gramm fetter Käse wird fein geschnitten, dann samt einem Stück frischer Butter in eine Kochplatte oder Kasserole gebracht und darin geschmolzen, hernach 2 mit 1 Tasse Rahm verklopfte Eier zugefügt und, sobald es sich verdickt, sofort heiß serviert.

Suppen.

Einfache Kentaur-Haferflockensuppe.

Zutaten: 4 Löffel Kentaur-Haferflocken (oder 2 Löffel Kentaur-Haferflocken und 2 Löffel Reis), 15—20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1½ bis 2 l. Wasser.

Zubereitung: Im heißen Fett werden gehackte Zwiebeln und Kentaur-Haferflocken gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht und gesalzen. Kochzeit ½ Stunde. (Für 4 Personen.)

Kentaur-Haferflockensuppe.

Zutaten: 4 Löffel Kentaur-Haferflocken, 15 bis 20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, 1½—2 l. Gemüsebrühwasser, (von Spinat, Kohl etc.), eventuell Salz, etwas Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel und die Kentaur-Haferflocken werden im heißen Fett hellgelb geröstet, mit Gemüsebrühwasser abgelöscht und auf nicht zu starkem Feuer während 20 bis 30 Minuten gekocht. Dann wird die Suppe abgeschmeckt und nach Belieben über etwas Milch oder Rahm angerichtet. (Für 4 Personen.)