

# Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 22

PDF erstellt am: **23.09.2024**

## **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.

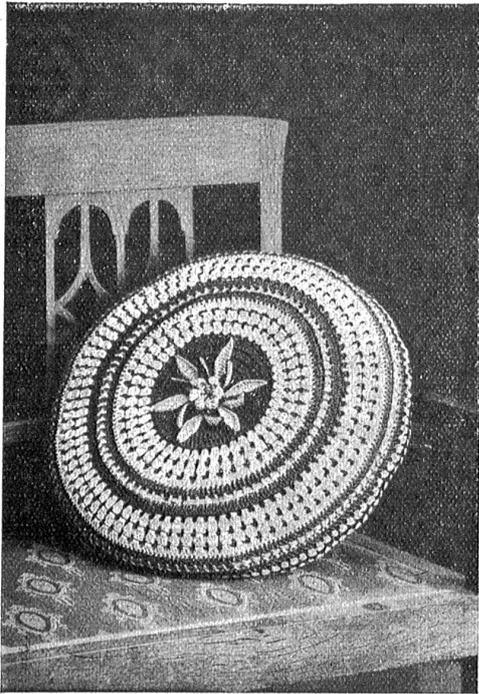
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Buntes Riffen in Häkelarbeit.

- Material: 2 Knäuel Strickgarn „Sedalina“ Nr. 15, violett.  
 2 Knäuel Strickgarn „Sedalina“ Nr. 15, kupfer.  
 1 Knäuel Strickgarn „Sedalina“ Nr. 15, schwarz.  
 4 Strängchen Perlarn H. C. Nr. 3, grün.  
 4 Strängchen Perlarn H. C. Nr. 3, salm.  
 1 Stahlhäkelnadel Nr. 7.

Ausführung: Das Riffen besteht aus 2 gleichen runden Teilen, die zuletzt zusammengehäkelt werden. Man beginnt mit einem kleinen Luftmaschenring in kupfer und häkelt als 1. Tour 15 Stäbchen (St.)

hinein. Man macht nun 7 Touren in dieser Farbe, immer durch beide Maschenglieder der vorhergehenden Tour stechend und unregelmäßig aufnehmend, so daß ein flaches Rund entsteht. Am Modell waren in der 7. Tour 88 St.

8. Tour: Schwarz, 2 Luftmaschen, 1 feste Masche in jedes 2. St. der vorhergehenden Tour.

9. Tour: Violett, 3 St. in die 2 Luftmaschen.

10. Tour: Schwarz, 2 Luftmaschen, 1 feste Masche in die Lücke des ersten und dritten Stäbchens.

11. Tour: Violett, wie die 9. Tour.

12. Tour: Schwarz, wie die 10. Tour.

13. Tour: Violett, wie die 11. Tour.

14. Tour: Kupfer, in jede Masche 1 St., in jede 5. Masche 2 St.

15. Tour: Salm, 1 St., eine Luftmasche in jedes 2. St.

16. Tour: Kupfer, in jedes Stäbchen ein St. und in die Luftmaschen 2 St.

17. Tour: Schwarz, 1 feste Masche, 2 Luftmaschen in jedes 3. St.

18. Tour: Violett, wie die 13. Tour.

19. Tour: Schwarz, wie die 14. Tour.

20. Tour: Violett, wie die 18. Tour.

21. Tour: Schwarz, wie die 19. Tour.

22. Tour: Violett, wie die 20. Tour.

23. Tour: Kupfer, in jedes St. ein St.

24. Tour: Grün, 1 St., eine Luftmasche in jedes St.

25. Tour: Kupfer, in jedes St. und in jede Luftmasche 1 St.

26. Tour: Schwarz, in jedes 2. St. eine feste Masche u. 2 Luftm.

27. Tour: Violett, wie die 22. Tour.

Wenn beide Teile fertig sind, werden sie mit schwarz zusammengehäkelt (1 feste Masche, 1 Luftmasche) bis zur Hälfte. Ein aus violetterm Futter mit Kapot gefülltes Kissen wird eingehoben und dann häkelt man das Kissen fertig zusammen.

Die Mitte wird verziert mit 6 Blättern aus der Farbe salm. Man häkelt jedes Blatt auf einen Anschlag von 17 Luftmaschen. Die 1. Luftmasche übergehen, 1 Kettenmasche, 1 feste Masche, 1 halbes St., 1 St., 1 halbes Doppelstäbchen, 4 Doppelstäbchen, 1 halbes Doppelstäbchen, 1 St., 1 halbes St., 1 feste Masche, 1 Kettenmasche. Nun werden noch 6 gleiche Blätter in grün gemacht, jedoch etwas kleiner, und mit schwarzen festen Maschen umhäkelt. In die Mitte dieser Blätter, die gleichmäßig aufgenäht werden, häkelt man noch ein Blümchen in der Farbe salm. Man beginnt mit einem Ring von 3 Luftmaschen, in die man 12 feste Maschen macht, dann \* 8 Luftmaschen, 3 übergehen, in jede Luftmasche 1 St., 1 feste Masche in die 2. feste Masche des Ringes und vom \* bis \* noch 5 mal wiederholen. Das Blümchen wird in die Mitte der Blätter mit schwarz aufgenäht.

## Erziehungswesen

### Die Frage der Welschlandplazierung.

Das Welschland ist eine Erziehungsmagnahme der Elternschaft der deutschen Schweiz, von deren Bedeutung und Umfang sich Fernerlebende keinen Begriff machen. Wohl die erste gründliche Studie über dieses Erziehungsmittel hat Rosa Neuenchwander im Aufsatze „Berufsberatung und Welschland“, enthalten in der Festschrift des „Schweiz. Verbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge“, veröffentlicht. Rosa Neuenchwander sagt dort ganz zutreffend: „Es ist Sache eines jeden Berufsberaters, sorgfältig abzuwägen, in welchen Fällen er eine Welschlandplazierung sofort nach Schulaustritt empfehlen soll, wann davon abzuraten ist.“ Dieser Satz bedeutet ein Zukunftsprogramm, denn noch gibt es Tausende von Fällen, da die Eltern in ihrer vollständigen Ratlosigkeit sich für ein Welschlandjahr entschließen, sich selbst helfen und damit die Berufswahl ganz einfach um ein Jahr vertagen. Sie glauben, unter allen Umständen gut zu tun, lernt doch der Knabe und das Mädchen dabei die „Sprache“ und fremdes Brot essen. Letzteres stimmt in allen Fällen, nicht aber ersteres.

Es gibt eine vorzeitliche Welschlandplazierung, eine unpassende, eine nutzlose, eine gefährdende Welschlandplazierung. Wie nicht jedes Rezept für jeden Patienten taugt, so ist nicht für jeden austretenden Knaben oder jedes schulentlassene Mädchen das Welschlandjahr ange-

bracht. Wenn es angebracht ist, heißt es den jungen Menschen dahin zu bringen, wohin er paßt. Wie es zweierlei Welschlandgänger gibt, so gibt es auch vielerlei Unterbringungsarten, deren Eigenart der Prüfung bedarf, ehe ein junger Mensch fern von den betreuenden Vätern der Mutter und des Vaters das erste Jahr der so bedeutungschweren Entwicklungsperiode verbringt.

Darum der Rat an die Eltern, sich in dieser Angelegenheit an sachkundige Helfer und Helferinnen zu wenden, entweder an die nächste Berufsberatungsstelle oder an die Landesrätliche Stellenvermittlung.

## Küchen-Rezepte

### Spargeln.

Frisches Gemüse! Wie sehnsüchtig hat die Hausfrau darauf gewartet und freut sich über alle die guten Blättli, die sie auftragen kann. Kein anderes Gemüse ist so dazu angetan, das Fleisch zu ersetzen, wie die Spargeln. Meistens werden sie einfach mit einer Sauce serviert. Sie können aber zur Abwechslung auch auf andere Weise zubereitet werden. Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß sich der Spargelgeschmack erheblich verbessern läßt durch zwei Zugaben in das Brühwasser, nämlich eine Prise Zucker und ein Stüchchen Butter. Das Wasser wird selbstverständlich nie weggegossen, sondern zur Bereitung von Suppen und Saucen verwendet. Werden große Portionen gekocht, empfiehlt es sich, die Spargeln in kleine Bündchen

zusammenzubinden. Wir lassen einige erprobte Rezepte folgen:

1. Englischer Spargel. Man legt die in Salzwasser weichgekochten, möglichst zarten Spargeln auf dünne, gebadene Brotschnitten, streut geriebenen Käse darüber und übergießt mit geschmolzener, mit 2 Eigelb, Salz und Pfeffer verrührter Butter.

2. Spargelgemüse. Die gerüsteten Spargeln werden halbiert und ohne die Köpfe 20 Minuten in Bouillonwürfelbrühe gekocht. Dann rührt man etwas glattgerührtes Mehl oder Brotsamen und ein Stück Butter dazu, fügt die Spargelköpfe bei und kocht, bis diese weich sind. Vor dem Auftragen verrührt man die Sauce mit 1 Eigelb und nach Belieben Zitronensaft.

3. Spargeln mit Karotten. Zarter Spargel wird zusammen mit geschälten, in Viertel geschnittenen Karotten (gelbe Rübdchen) in Salzwasser weich gekocht. Aus Butter, Mehl, Rahm, Brühwasser und Gewürz bereitet man eine sämige Sauce und fügt die vertropften Spargeln und Karotten bei.

### Einfache Rentaur-Hafermehlsuppe.

Zutaten: 4 Löffel Rentaur-Hafermehl, 1 1/2 Liter Wasser, Salz, Brotwürfel, Butter oder Fett.

Zubereitung: Das Rentaur-Hafermehl wird mit kaltem Wasser zu einem feinen Teiglein angerührt, in siedendes Wasser einlaufen gelassen, gefalzen und 20 Minuten gekocht. Die Suppe wird über in Butter oder Fett geröstete Brotwürfel angerichtet. (Für 4 Personen).