

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 6

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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

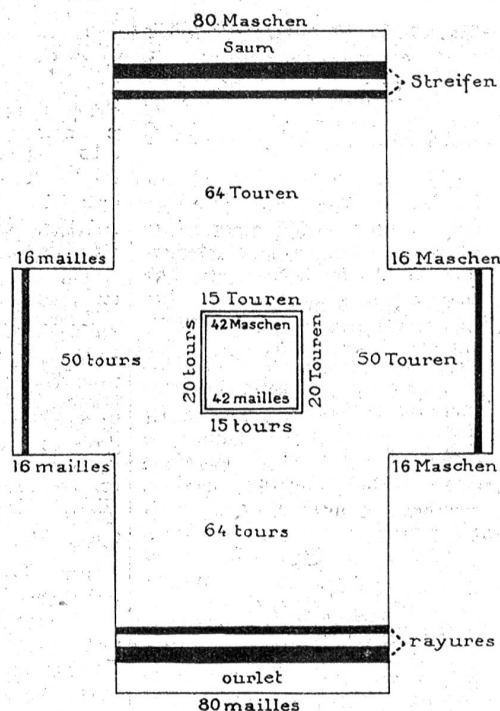
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kinderkleidchen.



Material: 1 Knäuel Sedalina Nr. 15 weiß 1158; 3 Knäuel Sedalina Nr. 15 rosa 1173, oder: gleiches Quantum Perlsgarn S. 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 Ärmel 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 Ärmel auf jeder Seite 16 Maschen abgekettert werden. Für die Borte am Ärmel 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 zusammengestoehen. Zum Schluß legt man Rücken- und Vordertheil genau aufeinander und näht die Seiten zusammen. Die Borten am Ärmel und am Rücken werden auf die Rückseite umgeschlagen und mit losen Saumfäichen niedergenäht. Die Cordel kann gedreht oder gehäkelt werden.

Vom Ursprung verschiedener schweizerischer
Heimarbeiten.

Die Stiderei, ein Zweig unserer bedeutendsten Industrie, der Textilindustrie, ist weniger alt als man glauben sollte. Die ersten Stidmaschinen 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 Handmaschinenstiderei. Vorläufig blieb die Handmaschinenstiderei fast ausschließlich Fabrikbetrieb, erst beim Inkrafttreten des Fabrikgesetzes wurde sie größtenteils Heimarbeit. Mit der Stiderei kamen verschiedene Zweige von Heimarbeiten auf, wie die Schiffstiderei, die Kettenstiderei 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 Baseltbiet überfiedelten, wo die Regierung größeres Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Nach und nach nahm die Bandweberei ihren Weg auch in das benachbarte Fribourg, in den Kanton Solothurn, und sogar bis über die Landesgrenze hinaus.

Die Strohindustrie wurde vom Nonjonetal im Tessin, wohin sie im 17. Jahrhundert aus Italien gekommen war, in den

Nargau übertragen. Infolge günstiger Qualität des Stroh's 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 Holzschneiderei wurde vor ungefähr 130 Jahren von Christian Fisser ins Leben gerufen. Die Regierung des Kantons Bern unterstützte die Bestrebungen durch Entsendung von Kunstmalern nach Brienz. C.

Küchen-Rezepte.

Pilante Sauce.

Zwiebeln und Grünes, beides fein gehackt, gebe in ein kleines Kochgeschirr mit 2 Eßlöffeln Essig, schließe dasselbe gut ab und lasse eindampfen. Mache eine braune Sauce, indem man Mehl gut braun röstet, fein gehackte Zwiebeln zuletzt mitdämpft, mit Fleischiibühe und Jus aufkocht und kräftig würzt. Gebe diese Sauce zu den mit Essig gedämpften Kräutern, rühre durcheinander und lasse aufkochen. Ein Knoblauchzinken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Cornichons und Peterlingen werden ganz fein gehackt, in frischer Butter gedämpft, die durch ein Sieb passierte Sauce beigelegt und noch 10 Minuten kochen gelassen und serviert.

Fondue.

120 Gramm fester 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 verflopfte Eier zugefügt und, sobald es sich verbildt, sofort heiß serviert.

Suppen.

Einfache Rentaur-Haferflockensuppe.
Zutaten: 4 Böffel Rentaur-Haferflocken (oder 2 Böffel Rentaur-Haferflocken und 2 Böffel Reis), 15—20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1 1/2 bis 2 l. Wasser.

Zubereitung: Im heißen Fett werden gehackte Zwiebeln und Rentaur-Haferflocken gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht und gefalzen. Kochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. (Für 4 Personen.)

Rentaur-Haferfloßensuppe.

Zutaten: 4 Bössel Rentaur-Haferflocken, 15 bis 20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, $1\frac{1}{2}$ –2 l. Gemüsebrühwasser, (von Spinat, Kohl etc.), eventuell Salz, etwas Milch oder Rahm.

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