

# Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1935)**

Heft 52

PDF erstellt am: **27.04.2024**

## **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.

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Winterlicher Pullover und anliegende Mütze mit Ohrteilen für 6–10jähriges Mädchen.

Für die Kinderstrickfächer sind die einfachsten Formen immer die allerbesten, eine schöne Farbe, natürlicher Schmuck, der sich grad aus der Ausarbeitung ergeben kann.

Jäcklein und Pullover strickt man für Schulkinder, die so schnell wachsen, am besten in zwei Teilen, also Rücken und Vorderteil getrennt. So kann man mit dem Vorderteil, als zweites Stück gestrickt, gut die Weite ergänzen, wenn der Rücken etwas schmal geraten sein sollte. Auch könnte bei der Seitennaht Weite eingenäht werden durch eine 2–3 Maschen tiefe Naht, damit wäre für eine spätere Erweiterung vorgesorgt.

Zu einem solchen Pullover macht man sich am besten zuerst das einfache Muster. Die Weite unterm Arm ist das erste Maß, oben die Schulterbreite abtragen, so ergibt sich die Armlochbreite und nach Abtragen der Halsauschnittbreite die Ahselbreite.

Die Anschlagmaschenzahl für den geraden Kinderpullover wird nach der Weite unterm Arm bestimmt. Man mache ja eine genügend große Strickprobe, 30 Maschen breit, 20 Gänge hoch, in glatter Strickerei für dieses Modell.

Die Strickart des Pullovers ist passend für den kindlichen Körper, die leicht elastische Strickerei 2. r. 1 l. hält den untern Rand schön zusammen, über die Schulter bringt das elastische Kollerteil guten Sitz und doch bleibt das Kleidungsstück hier dehnbar, also gut eingerichtet fürs wachsende Kind.

Für die Achselanschluß-Einrichtung wird an der linken Rückenasel ein Untertritt von 1½–2 cm Breite angestrickt, am Vorderteil können Knopfschliß eingestrickt werden oder nachträglich Deesen angehäkelt oder genäht werden.

## Aus der Frauenwelt

Frauen im Dienste der Allgemeinheit.

In Genf ist Fräulein Dr. med. Marie Florin, eine gebürtige Bündnerin, bisher Assistentin an der Dermatologischen Klinik der Universität, zum Chefarzt dieser Klinik ernannt worden. — In Bern wurde Frau Dr. jur. Martha Guggenheim-Schlumpf, Fürsprecherin und Notar, als erste Frau in die Vormundschafskommission gewählt. — Auch der Kanton Neuburg hat eine Frau, Mme. A. Euginbühl in La Chaux-de-Fonds, in die Vormundschafsbehörde berufen. — In Zürich wurde Fräulein Hermine Gubler zur Direktorin der Schweizerischen Frauenschule ernannt. F. S.

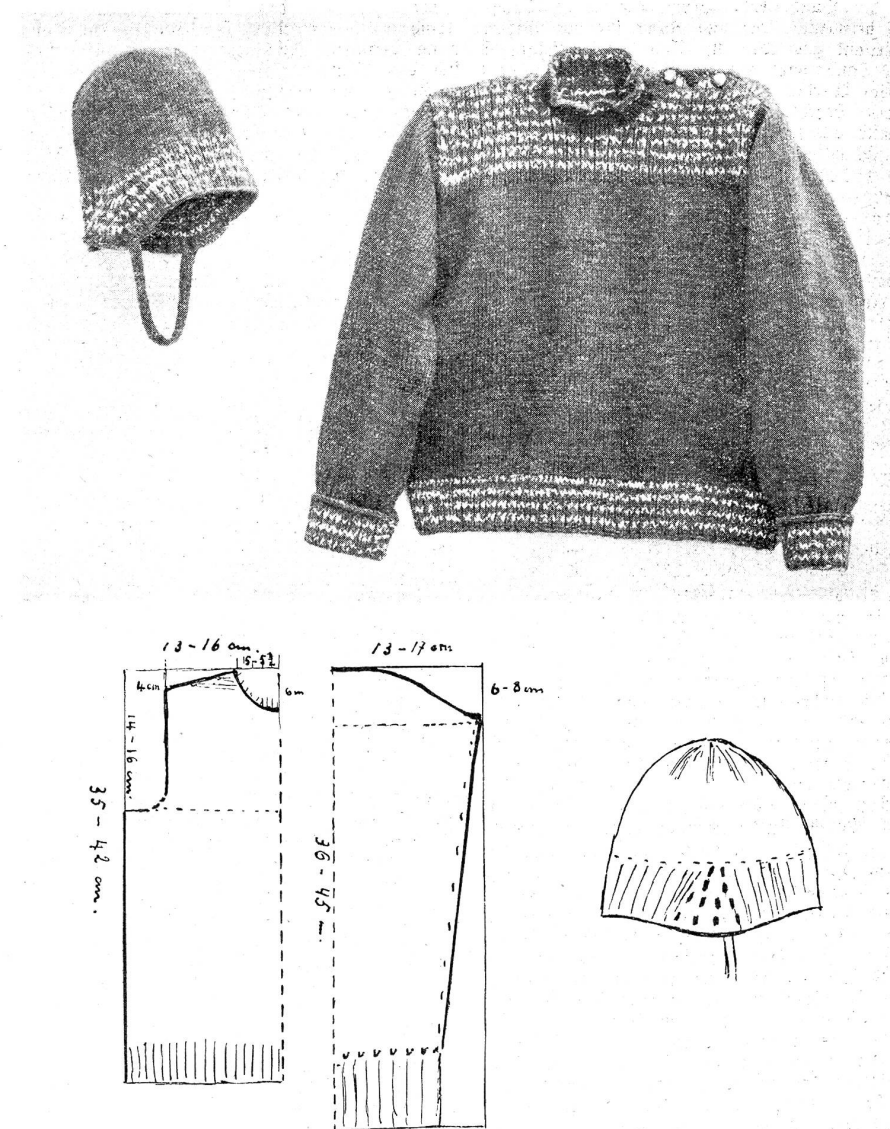
Frauenbildung — Frauenberufe.

Die Basler Frauenzentrale veranstaltet einen ausgebauten Berufskurs für Anstaltsgelbinnen. — In Glanz wurde eine bündnerische Bäuerinnenschule eröffnet. — Die schweizerische Sanitätsdirektorenkonferenz postulierte eine minimale Ausbildungsdauer der Hebammen von einem Jahr und die Ausrichtung von Wartegelbern und Altersunterstützungen. — Der Ertrag der Bundesfeieransammlung 1934 von zirka Fr. 330,000 wurde dem hauswirtschaftlichen Bildungswesen zuerkannt. F. S.

## Für die Küche

Zum Silvesterabend.

Amerikanischer Eierpunsch. Man schlage 6 Eier, das Weiße und das Gelbe für sich, recht schaumig, gibt es dann zusammen



und fügt ½ Tasse voll Zucker, 1 l frische Milch, ¼ l Arrak und zuletzt noch 2–3 schaumige Eiweiße bei. Der Punsch muß sofort serviert werden.

Kaffeeunsch. Man koehe aus 1 Pfd. hellem Randszucker und ½ l Wasser einen klaren, leichtflüssigen Sirup und verrühre ihn dann mit 6 Tassen sehr gutem, kochend heißem Kaffee, bis beides gut verbunden ist. Hierauf brennt man ebensoviel guten Kognat, als man süßen Kaffee hat, darüber ab, indem man ein in Kognat getauchtes Stück Zucker in einen Blechöffel legt, diesen über den Punsch hält und den Zucker anzündet, und sowie der Zucker brennt, gießt man immer wieder neuen Kognat dazu, welcher dann brennend von dem Blech in den Punsch fließt.

Weinschokolade. Man koehe 50 g Schokolade und 15 g Zucker mit ½ Glasche gutem, weißem Wein, verkloppe 2 Eigelb mit etwas weißem Wein und gebe sie zu der Weinschokolade. Man verquirlt alles gut, läßt es knapp, unter ständigem Rühren, aufkochen und serviert das Getränk mit gerösteten Weißbrotstücken.

Glühwein. Es werden 4 mittlere, bittere Orangen geschält und fein geschnitten. Fruchtfleisch und Schalen legt man in eine Terrine und gießt 1 Glasche roten Wein darüber, nach 1 Std. entfernt man die Früchte, läßt aber die Schalen darin und gießt nochmals 2 Glaschen roten Wein nach, dann fügt man 1 Pfd. Zucker, einige Stücken feinen Zimt und 6 Gewürznelken bei. Ueber Nacht läßt man den Glühwein stehen, passiert ihn dann durch ein feines Sieb und erhitzt ihn vor dem Gebrauch bis knapp vor's Kochen.

Weinunsch. Man nehme auf 2 l Wasser den Saft von 3 Zitronen, 1–1¼ Glasche guten, weißen Wein, knapp ½ Pfd. Zucker und eine Glasche Arrak, bringe es zum Feuer und füge, wenn es den Siedepunkt erreicht hat, 1 Tasse starken Tee hinzu. Man kann ihn warm oder kalt geben.

Kalter Punsch. Zu ½ l süßem Rahm gibt man ½ l weißen Wein, 200 g feinen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft von 2 Zitronen. Die Mischung wird zu Schaum geschlagen und sofort serviert. E. R.



