

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 19 (1929)
Heft: 39
Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Höschen und Sweaterli für Knaben von 1 — 2 Jahren.

Material: 3 Knäuel à 50 Gr. Sticgarn H. C. Nr. 30/8 meliert 993
2 Knäuel à 50 Gr. Sticgarn H. C. Nr. 30/8 kupfer 911
je 2 Knäuel à 5 Gr. Floregarn H. C. Nr. 30 violett
178 und grau 410
1 Häkeli Nr. 5 oder 6, 1 Nis Stahlnadeln Nr. 5



Ausführung.

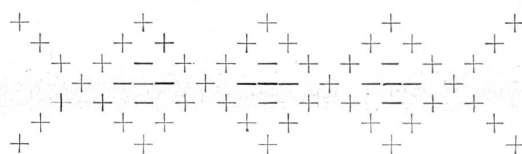
Die Höschen beginnt man mit dem melierten Garn mit einem Luftmaschenanschlag von 110 Maschen und häkelt einfache Stäbchen, immer beide Maschenglieder fassend, 43 Touren hoch. Nachdem ein zweiter gleicher Teil gehäkelt ist, näht man die Seitennähte zusammen und nimmt mit den Stricknadeln die Stäbchen-Maschen auf und strickt in der Runde 2 rechts, 2 links, 15 Touren hoch. Nun wird ein Vöchlengang gemacht,

1 umschlagen, 2 recht zusammenstricken, 2 linke Maschen, 1 umschlagen, u. s. f. Dann noch 4 Touren 2 recht, 2 link und locker abketten. Durch den Vöchlengang ein Gummiband ziehen. Unten werden nun die 20 Stäbchen-Maschen in der Mitte der beiden Teile zusammengenäht und auf jede Seite mit den 90 Maschen 15 Touren feste Maschen mit der Farbe kupfer 911 gehäkelt, hin und her, für die Beinchen. Dann das Nähtchen zusammennähen.

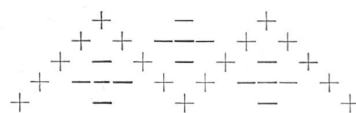
Das Sweaterli beginnt man mit Kupfer. Auf einem Anschlag von 100 Luftmaschen werden 15 Touren feste Maschen gehäkelt, dann mit meliert 7 Touren Stäbchen, 7 Touren feste Maschen in kupfer, 7 Touren Stäbchen in meliert, 7 Touren feste Maschen in kupfer, 7 Touren Stäbchen in meliert. Nun wird das Vorderteil geteilt und mit 50 Stäbchen weitergehäkelt. 7 Touren feste Maschen in kupfer, 7 Touren Stäbchen in meliert, 7 Touren feste Maschen in kupfer, 2 Touren Stäbchen in meliert. Nun für den Halsausschnitt 15 Stäbchen liegen lassen und mit den übrigen 35 Stäbchen noch 3 Touren Stäbchen in meliert. Nun wird der zweite Vorderteil von A an gleich gearbeitet. Für den Rücken werden nun zwischen den beiden Achseln 30 Luftmaschen angeketet, sodaß wieder 100 Stäbchen vorhanden sind. Mit diesen häkelt man noch 2 Touren Stäbchen in meliert, dann wieder 7 Touren feste Maschen in kupfer, u. s. f., d. h. gleich viel Streifen wie am Vorderteil. Nun werden die Nähte zusammengenäht bis Armlochhöhe und für die kurzen Ärmel 15 Touren feste Maschen in kupfer hin und her gehäkelt. Bei den 6 letzten Touren 6 Maschen abnehmen, damit das Ärmelchen gegen vorn etwas enger wird. Für das Krägeli um den Halsausschnitt 20 Touren feste Maschen in kupfer und um die Öffnung ein Picot häkeln. Nun wird noch ein Schnürli aus Luftmaschen mit Quästli dran angefertigt und zum Binden angenäht.

Nun wird in die breiten und schmalen Unistreifen mit Kreuzstich in Floregarn ein Muster gestickt laut untenstehender Zeichnung.

Breite Borde.



Schmale Borde.



+ violett
— grau

Wie stellt man selber Süßmoß her?

Für den Hausverbrauch verfährt man wie folgt: Frisch gepressten Moß in Flaschen einfüllen bis 8 Zentimeter unter die Öffnung. Im Waschkessel durch Einlegen eines Lattenrostes einen flachen Boden schaffen. Dann Flaschen offen daraufstellen. Mit Gießkanne bis etwa ein Drittel Flaschenhöhe Wasser einfüllen. In die mittlere Flasche ein Thermometer so einsetzen, daß die Quecksilbertugel den Boden berührt. — Heizen, und währenddem auf Spirituskocher Korkzapfen ausdampfen. Wenn das Thermometer 75 Grad zeigt, Flaschen einzeln herausnehmen, auf trodenes Holz stellen, mit abgebrühter Korktreibmaschine die Korkzapfen eintreiben. Flaschen heiß, zuerst verkehrt, in starke Holzstößen stellen. (Wichtig, denn an Flaschenhals und Zapfen kleben immer Schimmelsporen, die durch den heißen Saft getötet werden müssen.) Weitere Flaschen nicht unmittelbar ins siedende Wasser bringen, sondern heißes Wasser in einen Zuber abschöpfen und soviel kaltes in den Kessel nachgießen, daß die Hitze mit der Hand noch gut zu ertragen ist. Wasser im Zuber ebenso warm halten. Weitere kalte Flaschen zum Vorwärmen zuerst dort hinein und nachher sofort ins siedende Wasser des Waschkessels. — In einer Blechbüchse Flaschenlad oder Paraffin schmelzen. Kopf der gefüllten

und abgekühlten Flaschen eintauchen und dann liegend aufbewahren, ganz gleichgültig, in welchem frostoffreien (!) Raume. S. A. S.

Angebrannt und versalzen.

Die Gerichte, die anbrennen, sind meist dicklicher, breiiger Natur, oder trodenes Fleisch in einem Fond von Buttermehl und Brühe. Sobald man merkt, daß der Inhalt einer Kasserolle brenzlich riecht oder daß sich unten am Boden eine braune Kruste angelegt hat, schütte man ihn sofort in ein anderes sauberes Gefäß, entferne etwa mit hineingefallene braune Kloden, gieße Wasser hinzu und bringe das Gericht langsam wieder zum Kochen, während man ein reines, nasses Tuch darüber breitet, das die brenzligen Dünste aufsaugt. In den meisten Fällen, besonders wenn Butter, Sauce, Fleischbrühe u. neu hinzukommen, wird der Schaden gut zu machen sein. — Schwieriger sieht schon der Fall beim Versalzen, was leicht bei Suppen, Saucen und Gemüsen geschehen kann. Fleisch und Fisch sind leicht zu entsalzen, wenn man sie aus der Pfanne nimmt, in lauem Wasser abwäscht, 1/4 Std. in Milch einlegt, abtropnet und vollends gar kocht oder brät. Suppen und Saucen rettet man durch einen Zusatz von Wasser, Milch oder Eigelb. Andere Gerichte überdeckt man mit einem in Salzwasser

durchnähten Tuch, das wie beim Verbrennen den überflüssigen Salzgehalt aufzieht. Rf.

Ueber Ferienarbeiten.

Eine moderne Handarbeit ist die Gipsel-Tasche mit dem originellen Reiß-Verschluß. Die Tasche kann in Wolle und Seide auf vorgezeichnetem Kongreßstoff ausgeführt werden. Angefangene Taschen in hübscher Farbzusammenstellung sind erhältlich, so daß diese Handarbeit keine Schwierigkeit bietet. (Reißverschlüsse in Längen von 15, 18, 20 und 22 Zentimeter.) Die großen Bügeltaschen werden in festen Maschen gehäkelt, uni oder gestreift. Die Größe richtet sich nach dem Bügel.

Die Kinder beschäftigen wir mit Ueberziehen von Kleiderbügeln. Das Verstricken der leuchtend farbigen Seide oder Perlgarne ist den Kindern ein besonderes Vergnügen. Es braucht nur eine gerade Bande von 18—20 Maschen Breite in Bügellänge.

Apart und vornehm wirken die neuen Quadrat-Tischdecken in bunter Stille auf Leinen. Sie bestehen aus einzelnen, zuletzt zusammengehäkelten Quadraten. Die Einzelteile kann man leicht mitnehmen auf den Berg, in den Wald, an den Strand. Die Zutaten zu diesen Handarbeiten sind in jedem Handarbeitengeschäft erhältlich.