

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 4
Rubrik: Die Seite für 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

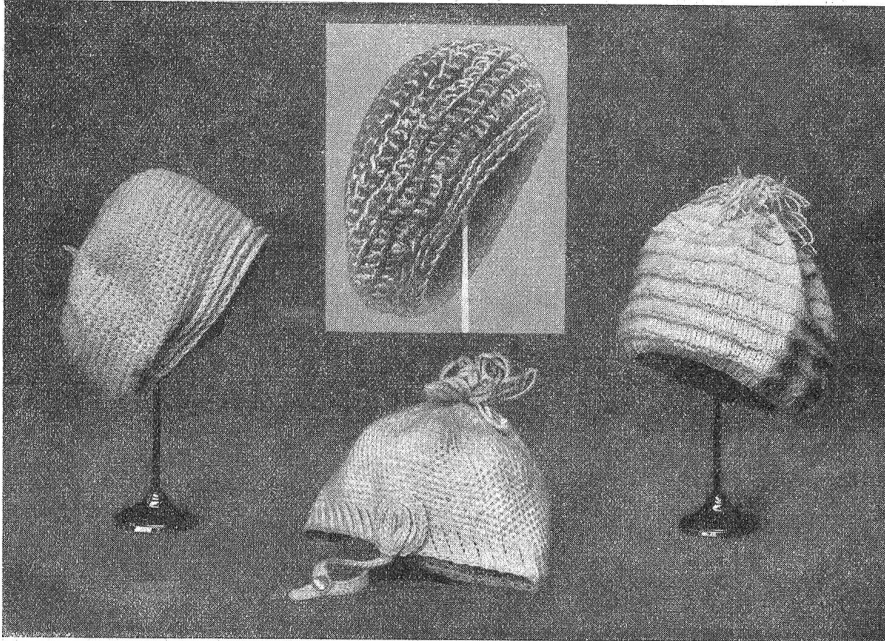
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Mütze für kleine und große Leute.

Sind denn wohl einmal schon so viele Kappen und Käppchen auf den Straßen herumgewandert wie gerade jetzt? Die Kleinen, sie haben sie ja immer getragen, die weichen, gestrichten und gehäkelten Mütchen, bald höher getürmt oder flach dem Köpfchen anschließend, wie wir's gerade jetzt schön finden, bald lustig bunt gearbeitet oder schlicht gehalten, einzig als warme Hülle gedacht. Aber was ist das gegen diesen Mützen-Reichtum, den heute die kleine und große Frauenwelt ihr eigen nennt. Soll man da noch Rezepte machen, wenn man sieht, wie ein jedes sein Käppchen findet oder erfindet, gerade so wie's zu ihm paßt. Die Farbe zum Wintermantel, zum Haar, zu den blassen oder rötlichen Wangen gestimmt. Die Form einmal zaghaft, ebenmäßig auf den Kopf gepaßt und dann wieder fed, wie hingeblassen. Und das Material, wie vielgestaltig ist es da. Glatte und krause Wolle, einfarbig oder gemischt mit zarten oder lauten Farben, auch reicher gemacht mit glänzendem Seidenfaden, und darunter wie eine Königin die samtene Chenille.

Sie sollte uns lange erhalten bleiben, diese Kleidame, praktische und sparsame Kopftracht, so wie sich's jedem schickt, zum täglichen Gebrauch, für Sport und Wandern.

Zu den Abbildungen: zwei Mützen für Mädchen von 3 bis 6 Jahren.

Runde Mütze, aus mittelfeiner Wolle, glatte Striderei mit linken Gängen in Frotte-Wolle. Mützenweite 44—50 cm. 120 Maschen. Anfang mit elastischem Rändchen, Mützenhöhe 11—12 cm. Die Abnehmen, die ein flaches Bödeli formen, sind in die linken Gänge verlegt; 30 Abnehmen in der Runde mit vier Zwischengängen.

Das anliegende gehäkelte Mütchen ist mit dem Bödeli angefangen, sternförmig in sechs Teilen aufgenommen, bis zur Kopfweite dann gerade fortgearbeitet und wenn die Mütze die richtige Höhe hat, durch festgearbeitete Gänge den Rand gut anschließend gemacht.

Teller mütze für Erwachsene aus grober Chenille. Der Teller ist aus der Mitte angefangen, vorweg soviel aufgenommen, daß er flach liegt; mit festen Maschen gehäkelt, zuerst beide Fache

und später in der größten Weite des Tellers nur noch ein Fach der untern Kette fassend. Tellergröße für aufliegende Mütze 22—23 cm; für mehr hängende Mütze, die am Kopfe durch Faltung, durch Stechen einer Nadel fertig geformt wird, darf der Teller 24—25 cm Durchmesser haben. Ein paar Gänge bleibt die Weite dann gleich groß, nachher wird abgenommen bis zur Kopfweite, und der Rand befestigt durch feste Häkelerei (am Modell mit Kettenmaschen), oder durch Unterlegen eines festen Bandes. Zu dieser Mütze verbraucht man 2 Strangen Chenille.

Gehäkelte Mütze aus weicher Frotte-Wolle. Materialbedarf 1 Strang zu Fr. 1.80. Die weiche Mütze ist wieder aus der Mitte angefangen, erst mit flachem Bodenteil, 12 cm Durchmesser, nachher etwas gewölbt aufgenommen bis zur reichlichen Kopfweite. Der Rand ist durch nachträglich aufgehäkelte Maschenketten aus festen Maschen in die richtige Weite gebracht, wobei zur Befestigung der Kette die senkrecht stehenden Glieder der untern Häkelreihe gefaßt sind.

Mützen als Geschenke zu arbeiten wäre ganz schön, nur hat man selten dann das genaue Maß und kann auch nicht probieren. In allen besprochenen Formen läßt sich nachträglich der Rand mit wenig Mütze noch in die richtige Weite bringen, so daß man also nicht allzu ängstlich zu sein braucht, doch ein Stück fertig zu bringen, das Freude machen wird.

Erziehung

„Vollkommene“ Eltern.

Manche Eltern wollen ihren Kindern gegenüber Halbgötter sein, vollkommene Persönlichkeiten ohne Fehl und Mafel von frühester Jugend an. Sie gestatten den Kindern nicht, zu vermuten, daß einstmals Vater und Mutter in der Schule oder im Elternhause auch manchmal verlagert haben. Dieses Sichselbstvergöttern der Eltern ist wohl nicht ganz richtig. Zu Halbgöttern blißt man mit scheuer Ehrfurcht und Bewunderung auf, aber nicht mit kindlicher Liebe und kindlichem Vertrauen. Dann beobachten Kinder sehr scharf und gerecht und kennen die Schwächen und Fehler ihrer Eltern ganz genau. Sie sind manchmal Zeuge bei kleinen

häuslichen Zerwürfnissen, bei denen sich Vater und Mutter anders zeigen, wie sie sich sonst den Kindern gegenüber verhalten. Man darf freilich auch nicht seine dummen Streiche von einstmals mit breitem Wohlbehagen den Ohren seiner Spröhlinge anvertrauen und über seine Kinderdummheiten prahlen, auch nicht — wie es leider manchmal der Fall ist — in Gegenwart der Kinder über die Schule, die Schulordnungen oder die Erziehungspersonen losziehen und so den Respekt, den jedes normale Kind vor der Schule hat, gewaltsam zerstören. Eine gewisse Selbsterhöhung ist immer am rechten Platze. Aber einigermaßen muß man erkennen lassen, daß man nicht immer so tugendhaft und gewissenhaft war wie jetzt, daß es nichts als ernstesten Willen und redliches Streben gekostet hat, seine „Vollkommenheit“ zu erreichen. Das spornt die Kleinen zu gleichen Anstrengungen an. Es ist selbstverständlich nicht leicht, den Punkt zu treffen, bis zu dem man sich „herablassen“ darf; aber er muß gefunden werden, wenn man seine Kinder erziehen will. Vor allem muß man den richtigen Zeitpunkt fühlen und benützen, an dem man den Gipfel des goldenen Schleiers zu lüften hat, der unsere Menschlichkeit vor den Augen unserer Nachkommen verbirgt.

G. H.

Küchen-Rezepte

Neue Suppenrezepte.

Mais-Suppe. In 50 Gramm heißem Fett röstet man 20 Gramm Mehl gelb, gibt 150 Gr. Maismehl und fein gehackte Zwiebel dazu, dampft es unter ständigem Rühren ein paar Minuten und löst mit $2\frac{1}{4}$ Liter Wasser ab. Mit Salz und Muskat gewürzt, läßt man die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und richtet sie über gewiegte Peterfilie und über ein mit saurem Rahm verquirlten Ei an.

Knödlisuppe. 500 Gramm Rindsleber und 60 Gramm Nierenfett werden abgehäutet, mit 125 Gramm in Milch eingeweichtem und gut wieder ausgebrühten Brot, 30 Gramm würfelig geschnittenem Speck und einer Zwiebel fein gewiegt und mit Salz, Pfeffer, 2 Eiern und 1 Löffel frischer Butter gut vermengt. Nun formt man von der Masse mit 2 Löffeln Klöße, die man in 2 Liter kochende Fleischbrühe oder Salzwasser legt. Die Brühe darf nur immer knapp vor dem Siedepunkt sein, würde sie kochen, so würden die Knödel zerfallen. Nach 10 Minuten schneidet man einen Knödel entzwei, ist er inwendig nicht mehr rot, so darf die Suppe angerichtet werden.

Weiße Suppe. Eine Sellerietzelle wird geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Dann dampft man sie mit gewiegter Zwiebel in Butter, stäubt wenig Mehl darüber, verrührt mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und fügt 3 geriebene gekochte Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Muskat bei, ebenso nach Belieben eine gewiegte Knoblauchzehe. Die Suppe muß $\frac{3}{4}$ Stunde kochen und wird über geriebenen Käse angerichtet, der mit $\frac{1}{2}$ Tasse heißer Milch verrührt wurde.

Tomatencremesuppe. 3 Tassen Milch verrührt man mit 2 Eßlöffeln Maizena, kocht dies mit Salz und Pfeffer auf und gibt 3 Löffel Tomatenpüree dazu sowie 1 Liter Fleischbrühe (Bouillonwürfel, auch Gemüse- oder Knochenbrühe) und kocht die fertige Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde. Kurz vor dem Anrichten fügt man ein Stück frische Butter bei.

Bataillesuppe. In eine gute Rindfleischbrühe gibt man 2 gehackte, gelbe Rüben, einen kleinen, gehackten Kottabis, einen kleinen, gehackten Wirzingsohl und etwas Selleriegrün. Man läßt die Suppe 1 Stunde kochen und serviert sie mit gebadenen Brotschnitten.