[Handarbeiten und Mode]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 35

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

1076. Die Bluse in klassischer Form mit einem schön verarbeiteten Entre-deux

1077. Der immer elegante Tailleur im Schneiderstil

1078. Kragenloses, sportliches Kostüm, das auch unter einem Mantel getragen werden kann

1079. Elegante Bluse mit apartem Spitzeneinsatz

SCHNITTMUSTER MODELLE

Zum Jackettkleid die elegante Bluse

1080.
Sehr moderne Bluse mit runder Schulterpasse, an Biedermeierstil erinnernd

1081
Jugendliche Bluse mit schulterkragenförmiger Passe

1082
Aparte Bluse, die besonders nicht ganz schlanken Figuren gut steht

1083
Chemisebluse, sportlich verarbeitet mit interessanter Fliegenstickerei

Bestellschein für ein Schnittmuster

Senden Sie mir ein Schnittmuster zu folgender Abbildung

Den Betrag für das Schnittmuster füge ich in Briefmarken bei ersuche ich durch Nachnahme zu erheben
Nichtgewünschtes streichen

Heft Nr. ..... Modell Nr. ..... Grösse Nr. .....

Name: .....

Adresse: .....

Schnittmuster können zum Preise von Fr. 1.50 durch unsern Verlag bezogen werden. Sie sind in den Grössen 40, 42, 44 und 46 erhältlich

Hübscher TEEHAFENWÄRMER

Material: 70 g dicke, 5fache Wolle, etwas Seidenfaden, 1 Häkli.

Häkelfolge: Das Bödeli ist mit Stäbli gearbeitet, übriger Wärmer mit Stäbli und Muschen, folge für die Muschen: Das Stäbchen der unteren Reihe greifen und 1 Schlinge holen, diese ziemlich hoch hinauf ziehen und noch zweimal dasselbe. Nun von den 7 auf der Nd. liegenden Schlinge 6 mit einem Umschlag abmaschen und mit einem weiteren Umschlag die letzten beiden. Dann folgt 1 Stäbli und wieder 1 Musche usw.

Kehrseite mit festen Maschen häkeln.

Arbeitsfolge: Die Farben des Wärmers sind, unterer Teil ist orange, oberer Teil Zitronengelb. Der Seidenfaden weiss. Man begint mit dem Bödeli, macht eine Luftmk. von 20 M., schliesst zu Runde und fährt mit Stäbli weiter, nimmt 14 Maschen auf, häkelt 3 Runden und immer 14 M. dazu aufnehmen. Dann beginnt das Muschenmuster, wie oben beschrieben. Nach 4 Runden häkelt man mit dem Seidengarn 1 Tour mit festen M. und nimmt zugleich 10 M. auf. Nun folgt die 2. Farbe der Wolle und zugleich hat man für den Handgriff und den Gongen eine Oeffnung frei zu lassen, und so wird nun die Arbeit geteilt und jedes Teil für sich fertig gearbeitet. Folge für 1. Teil: Man häkelt nun weiter 5 Reihen dan 10 M. aufnehmen, noch 3 Reihen hoch häkeln, dann 1 Lochtour machen für die Wollschnur durchziehen und dann ist der Teil fertig. Der 2. Teil wird gleich gearbeitet:

Fertigstellung: Nun wird der Wärmer bis zum Handgriff und Gongen zusammengenäht. Dann mit Seide die Oeffnung um den Handgriff und Gongen mit einer Tour fester M. umhäkeln. Dann noch ein kleines Picot aus Wolle von Orangefarbe am obern Rand anhäkeln. Dann 1 Wollschnur drehen und durch die Lochtour ziehen und Zotteln dran geben.

Inge Floreani, Falkensteinstr. 77, St. Gallen

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung:

Ich resümiere das in Nr. 33 vom 11. August Besprochene: Wir *säen* die Winterfreilandgemüse. Wir *pflanzen* Lauch (Juniaussaat) auf 5/20 zur Ernte im Vorsommer des nächsten Jahres. Wir entgipfeln die *Tomatenstauden* und entfernen dort alle Knospen und Blüten.

Die *Schädlingsbekämpfung* geht weiter.

Wir dörren Küchenkräuter.

Die *Küchen- oder Gewürzkräuter* sind, eines wie das andere, auch Heilkräuter. Indem wir sie also in unsere Speisen mischen, machen wir dieselben nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Und da jedes Gewürzkraut seine besondern charakteristischen Wirkstoffe besitzt, müssen wir *vielerlei* dieser Kräutlein in unserem Kräutergärtchen haben. Ich werde später einmal ausführlich darüber schreiben. Für heute möchte ich nur über das Dörren sprechen; denn wir müssen auch während des Winters unsere Speisen würzen können. Ueber das Dörren der Gewürzkräuter merke dir folgendes:

Schnittgewürzkräuter, wie Basilicum und Majoran schneiden wir *nicht zu tief.* Wenn wir das richtig machen, so können wir sie bis dreimal schneiden. Wir schneiden die Gewürzkräuter *vor* dem Blühen, weil nachher die Pflanze den Hauptteil ihrer Säfte den Blüten zuwendet. Wir dörren sie am Schatten, am besten im Schnellverfahren auf einem Dörrapparat. Ich finde es am besten, wenn man nachher die Blätter abstreift und pulverisiert (zerreibt); sie können so zweckmässiger, d. h. in Blechbüchsen, aufbewahrt werden. So lassen sich auch gut *Mischungen* machen, z. B. eine Kartoffelsuppenmischung aus Majoran, Basilicum, Liebstöckel und Thymian. Die gedörrten Gewürzkräuter müssen trocken aufbewahrt werden. *Wenig* vom Aroma verlieren durch das Dörren: Majoran, Basilicum, Bohnenkraut, Münzen, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse. Sehr beständig sind auch die Samen von Anis, Coriander und Dill.

Vom Giessen.

Merke: Giesse nicht zu oft, aber dafür *gründlich. Täglich* muss man *verpflanzte Setzlinge* begiessen, ja sogar oft zweimal, wenn es so gar trocken und heiss ist. Alle übrigen Gemüse aber nur sparsam. Ich giesse in meinen Kursen im Vorsommer überhaupt nicht, halte aber den Kursgarten stets *locker.* Wenn dann, wie dieses Jahr, nach Wochen ein Regen kommt, so wirkt er Wunder in diesem sonnendurchwirkten Boden, und in 24 Stunden haben die Kulturen nicht nur das Versäumte nachgeholt, sondern sogar überholt; die infolge der Trockenheit zusammengeballte Wachstumsenergie hat sich explosiv ausgewirkt. Im Nachsommer aber kann giessen notwendig werden. Dann gehe ich so vor:

a) *Einzelstehende Pflanzen:*
Ich mache um sie herum Gruben und fülle sie so oft mit Wasser, bis es von der Erde nicht mehr geschluckt wird. Dann decke ich die Furchen wieder zu. *So giesse ich jetzt vor allem die Bohnen,* und zwar bevor die Blüten abfallen und die « Lämeli » verdorren.

b) *Reihensaaten:*
Ueber *gelockerte* Beete giesse ich mit der Brause; bei jedem Beet gehe ich so rasch darüber, dass das Wasser nicht schwemmen kann (dass es also gut geschluckt wird). Dann beginne ich so oft wieder von vorne, bis das Wasser nicht mehr geschluckt wird; 5 Liter pro m² wird nicht zu viel sein.

Am besten giesst man im Sommer am Abend, damit das Wasser nicht so rasch verdunstet. — Verwerflich ist das gedankenlose Giessen mit dem Schlauch aus der Waschküche. Damit wir immer gestandenes und sonnendurchwirktes Giesswasser haben, stellen wir neben das Dachablaufrohr ein Fass; im Rohr lassen wir eine Wasserfalle anbringen, damit wir auch das Regenwasser sammeln können.

G. R.

Schweiz. Kontrollfirma
Tschudi Samen Bern
EINLADUNG Besuchen Sie an einem schönen Sonnentag unsere Versuchgärtnerei in Köniz. Sie werden wertvolle Anregungen für Ihren eigenen Garten erhalten
Oeffnungszeiten: Wochentags von 7—18 Uhr, Sonntags von 9—12 Uhr