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

**Band:** 22 (1932)

**Heft:** 47

**Rubrik:** Frau und Haus

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

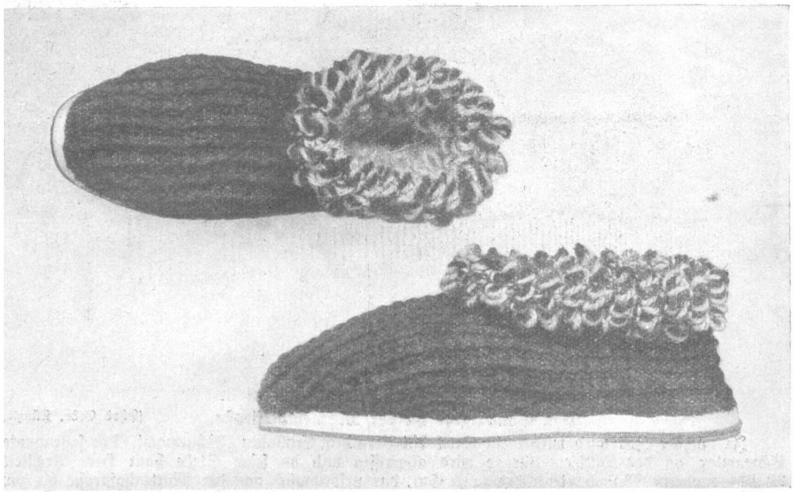
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 15.07.2025

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

# Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



## Handarbeiten.

### Warme Hausschuhe.

Man kann diese Hausschuhe in jeder gewünschten Größe, für Kinder oder Erwachsene, herstellen. Für ein Paar größere Schuhe braucht man etwa 100 Gramm ziemlich dicke Wolle (Sportwolle) für den äußeren Teil und etwa 100 Gramm hellere Wolle für das Innenfutter, ferner einen mittelstarken beinernen Häkelhaken und ein Paar Aufnähsohlen. Diese Aufnähsohlen kauft man in der gewünschten Größe, stellt den Fuß darauf und formt sich zunächst aus Papier ein Muster und zwar ein spitz anfangendes, sich allmählich verbreiterndes Fußblatt mit zwei anschließenden geraden Seitenteilen. Man beginnt mit dem Häkeln an der Fußspitze, und nachdem beide Seitenteile am Fußblatt angehäkelt sind, verbindet man sie durch eine Naht an der Ferse. Für das Oberteil des Finkens häkelt man hin- und hergehend feste Maschen und zwar fast man immer zwei Fäden. Damit das Rippenmuster auf der rechten Seite entsteht, häkelt man auf der rechten Seite nach zwei Reihen fester Maschen zum Beginn immer abwechselnd eine feste Masche und ein Stäbchen. Beim ersten Male wird das Stäbchen in die darunterliegende feste Maschenreihe eingehäkelt. In den folgenden Reihen wird das Stäbchen immer in das entsprechende Stäbchen der vorhergehenden Reihe eingehängt. Auf der linken Seite werden immer nur feste Maschen gehäkelt. Man häkelt genau nach dem Papiermuster an der Spitze beginnend, indem man zunächst nach und nach genügend Maschen für die richtige Weite gewinnt, dann an das Fußblatt anschließend einen Seitenteil häkelt und dann den zweiten Seitenteil anschließt. Will man den Schuh gern recht warm haben, so häkelt man von heller Wolle, genau dem Oberteil entsprechend, ein Futter in Schlingenhäkelei. Der Schlingenstich wird ebenfalls in hin- und hergehenden Reihen gehäkelt. Die erste Reihe sind feste Maschen. Bei der zweiten Reihe mit Schlingen wird die Nadel zuerst durch die beiden obern Glieder der ersten festen Masche geführt, dann legt man hinter die Arbeit einen etwa 1½ cm breiten Holzstab oder Pappstreifen und hält ihn mit der linken Hand fest. Der Arbeitsfaden wird über den Stab von rückwärts nach vorn um die Nadel und mit dem Umschlag durch die auf der Nadel befindlichen Maschenglieder geführt und die feste Masche beendet. Bei jeder folgenden Masche ist eine gleiche Schlinge auszuführen. Am Ende der Reihe zieht man den Stab heraus. Es wechseln stets eine Reihe fester Maschen mit einer Schlingenreihe ab. In derselben Schlingenhäkelei fertigt man noch die Innensohle an. Man näht nun zuerst Futter- und Oberteil zusammen und dann mit starkem Faden an die Aufnähsohle fest. Nun näht man die Futtersohle hinein und schließt die Fersennaht. Als Abschluß um den obern Rand des Schuhes häkelt man in Schlingenhäkelei einen Streifen von etwa sechs festen Maschen Breite, und zwar mit doppeltem Faden, einem der hellen und einem der dunklen Wolle. Diesen Streifen näht man am obern Rand des Schuhes überwendlich an mit den Schlingen nach innen und schlägt ihn dann ringsherum nach außen um: Weiten sich die Schuhe nach einiger Zeit oben zu sehr, so macht man aus Luftmaschen eine Schnur, zieht sie durch den Besatzstreifen und bindet sie vorn zur Schleife. G. R.

## Frauenberuf und Frauenarbeit.

### Wanderhaushaltungskurse.

Da die Schaffung von Haushaltungsschulen den kleinen Gemeinden zu große finanzielle Lasten auferlegt, hat man im Berner Oberland den ausgezeichneten Gedanken gehabt, Wanderhaushaltungskurse zu veranstalten. Geeignete Haushaltungslehrerinnen stellten sich den Gemeinden zur Verfügung, um einen Kursus von 146 Schulstunden zu organisieren, welcher eine vollständige Haushaltungslehre in sich schloß: Küche, Wäsche, Bügeln usw., sowie Säuglingspflege. Elf Gemeinden schrieben sich für die erste Periode ein. Das Kursgeld war ein kleines, dank der behördlichen Hilfe, und so konnte eine zahlreiche Schar junger Töchter von diesem nützlichen Unterricht profitieren. S. F.

### Die Frauen und die Arbeit.

Vor einiger Zeit hat man in Rom die ersten Frauenwerkstätten eingeweiht. Es handelt sich um einen großen Bau, in dessen Erdgeschoß sich luftige Arbeitslokale und ein Verkaufsmagazin befinden. Im letztgenannten werden sofort die Produkte, die in den Werkstätten hergestellt worden sind, verkauft. Die Stockwerke enthalten eine gewisse Anzahl von hellen, sonnigen Zimmern, welche den Arbeiterinnen zu billigen Preisen vermietet werden. Die „Werkstätten" nehmen hauptsächlich Frauen auf, welche bessere Tage kannten und die sich plötzlich in der Lage befinden, ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Bedürftige, verheiratete Frauen dürfen auch während einem Teil des Tages dort arbeiten und genießen die Vorteile, welche den Mieterinnen zur Verfügung stehen, zum Beispiel Benützung der Badezimmer, des Lesesaales, des Erholungszimmers usw. Der Erfolg ist derart, daß man bereits an die Erstellung eines zweiten Gebäudes denkt. S. F.

## Praktische Ratschläge

### Praktische Ratschläge.

Die Fenster gefrieren nicht, wenn man sie mit gutem, reinem Weingeist überstreicht, in dem man 2—3 Löffel reines Glyzerin aufgelöst hat. Die klare Mischung wird mit einem reinen Leder oder Tuch aufgetragen, so daß kein Fleckchen Glas unbestrichen bleibt. Dieses Verfahren hindert auch das Schwitzen und Anlaufen der Fenster und ist daher für Schaufenster besonders zu empfehlen.

Gefrorene Kartoffeln, die noch nicht weich und welk sind, legt man einige Stunden in kaltes Wasser und verwendet sie dann möglichst bald.

Fensterputzen im Winter ist nicht so einfach. Beschlagene Scheiben werden am besten früh morgens, ehe das Wasser abzulaufen beginnt, mit einem Fensterleder abgerieben und mit einem ganz trockenen Wolltuche nachpoliert. Schmutzige Scheiben werden zuerst abgewaschen, mit einem Schwamm, dann mit einer in Wasser getauchten rohen Kartoffelscheibe abgerieben und trocken poliert. Gefrorene Scheiben werden mit einer starken Kochsalzlösung abgewaschen und darauf gründlich getrocknet. Sehr blanke Scheiben erzielt man, wenn mit einem feinen Batistbeutelchen, das mit feinster Schlemmkreide gefüllt ist, die Scheiben feucht poliert und dann mit einem Leinenlappen trocknet. E. R.

## Koch-Rezepte

### Wildbret in der bürgerlichen Küche.

Hasenbraten in Rotwein. Man wäscht, häutet und spickt den Hasen mit Speckstreifen und bindet einige mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken bestreute Speckscheiben auf den Hasenrücken. Dann legt man den Braten in die Bratpfanne, gibt Wurzelwerk, Zwiebelscheiben, Wachholderbeeren und 1 Lorbeerblatt dazu, gießt ein Glas roten Wein und etwas Fleischbrühe darüber und schmort den Braten schön weich. Die Sauce wird gesiebt.

Wildsuppe. Ein Stück beliebiges Wild gibt man mit einer Zwiebel, 2 Wachholderbeeren, Petersilie und Salzwasser aufs Feuer und kocht es weich. Dann läßt man ein Stück Fett heiß werden, röstet darin 2 Löffel Mehl, gießt die Brühe dazu und richtet die sämige Suppe über das kleingeschnittene Wildfleisch an.

Rehrippenschüssel. Aus dem Rehrücken geschnittene Rippchen werden geklopft und gespickt. Aus Butter, gehackter Zwiebel, geriebenem Zwieback, gehacktem Schinken, Gewürz und Tomatenpüree kocht man einen steifen Brei. Dünne Makkaroni kocht man in Salzwasser weich, gießt es ab und verrührt sie mit Butter und Käse. Die Rippchen werden gewürzt, unter öfterem Wenden gebraten und mit etwas Madeira gekocht. Nun richtet man den Tomatenbrei bergförmig an, gibt die Makkaroni rings herum, legt die Rippchen darauf und übergießt alles mit Fleischjus. R.

Zwiebelgemüse. Kleingehackte, geschälte Zwiebeln dünstet man in Butter bräunlich. Dann gießt man einige Löffel Wasser und Rahm dazu, würzt und kocht die Zwiebeln langsam weich. E. R.