Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1934)**

Heft 46

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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

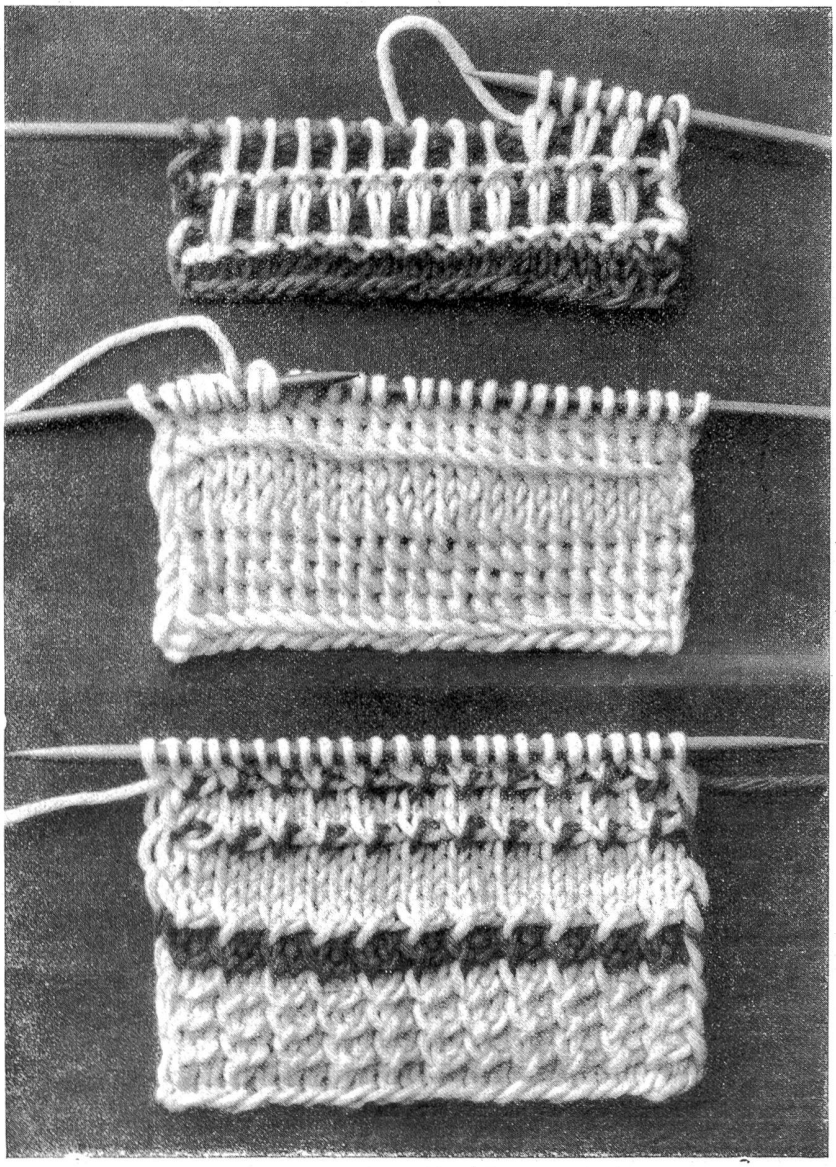
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Strickmuster.

Hier sind einzelne Strickmuster für Kinder- und Puppenkleidchen.



1. Streifen von unten für zweifarbiges, quergestreiftes Leibchen. Dazu werden diese ersten Muster gebraucht. An dunkelm, glattgestricktem Röcklein das erste Muster: 1. Musterreihe. Vorderseite, recht stricken; 2. Musterreihe, Rückseite, 1 Umschlag (locker) zwei Maschen, recht stricken, den Umschlag über die beiden Maschen ziehen. Diese zwei Musterreihen wechseln immer miteinander ab. Die Farbenstreifung kommt dadurch zustande, daß nach zwei Musterreihen die Farbe wechselt. Man kann aber durch eine andere Farbenstellung und auch durch Zwischengänge wieder ganz andere Wirkungen erreichen. So bei dem anschließenden zweiten Muster, für ein helles, geripptes Röcklein. Da ist allemal nur die 1. Musterreihe: (Vorderseite recht stricken) in der andern Farbe gearbeitet; der 2. Mustergang auf der Rückseite wieder mit der Grundfarbe. Ein glatter Zwischengang hilft, daß doch mit beiden Garnen fortlaufend gearbeitet werden kann.

Tunesische Strickerei. Zweiter Streifen für ein weißes Gewändchen. Diese besondere Strickart wird dadurch bewirkt, daß jeder Masche immer ein Umschlag beigegeben ist. Es entsteht so eine weiche, aber kaum verziehbare Strickfläche. Sie eignet sich gut für ganze Westen, dann für Randborden, Koller, Kragen, also für die festen, sitzenden Teile von Strickjacken, als Ergänzung und Ausschmückung glatter Strickerei. Die Strickerei wird in hin- und zurückgehenden Reihen gearbeitet. 1 Mustergang Rückseite, die Randmasche ist in der Beschreibung nicht gezählt.

1. Art mit schräger Stellung des Umschlages. 1. Nadel Rückseite: Umschlagen, 1 Masche link abheben. 2. Nadel Vorderseite: die Masche und das dazugehörige Fach verschränkt zusammen stricken, dabei Masche und Fach von rechts fassen.

2. Art mit wagrechter Maschenstellung. 1. Nadel Rückseite: eine Masche link abheben, umschlagen. 2. Nadel Vorderseite: das Fach und die dazugehörige Masche verschränkt zusammenstricken.

Das dritte Muster für ein glattes Röcklein hat seinen Reiz darin, daß je die zweite Masche 3 Reihen hoch nur abgehoben wird, also diese Masche über 3 Reihen hochgezogen ist. 1 Masche abheben, 1 Masche stricken, im folgenden Gang dieselbe Masche wieder abheben und die gestrickte wieder stricken. Geschickter Farbenwechsel kann die Wirkung eines solchen Musters erhöhen, und es will dieses Musterbeispiel eigentlich nur eine Anregung für Zusammenstellungen nach eigener Erfindung sein.

Erziehung

Wenn das Kind krank ist.

Im Oktoberheft der „Eltern-Zeitschrift" gibt uns ein Arzt interessante Hinweise über „Die erste Begegnung des kranken Kindes mit dem Arzt", die wohl für beide von großer Bedeutung ist. Der Arzt wird zwar bald durch ein wohlgewähltes Wort den Kontakt zwischen sich und seinem kleinen Patienten herzustellen wissen, doch wird es auch von Wichtigkeit sein, wenn die Eltern zur rechten Zeit, auch in gesunden Tagen auf den guten „Onkel Doktor" hinweisen, der hilft, wenn man krank ist. — Eine Abhandlung über das „Erziehen und Strafen in den ersten Kinderjahren" dürfte nicht nur Eltern, sondern auch alle die, welche mit Kindern zu tun haben, interessieren. „Der kindlichen Lüge" stehen die Eltern oft ratlos gegenüber, so kann auch dieser Artikel von großem Interesse sein.

Im übrigen verweisen wir auf die wie immer reichhaltigen und lehrreichen Beigaben der Hefte. — Probenummern können von allen Buchhandlungen, oder direkt vom Verlag Art. Institut Orell Füßli, Zürich, unverbindlich verlangt werden. (Halbjahres-Abonnement ohne Versicherung Fr. 3.70.)

Für die Küche

3 Reisrezepte.

Reis mit Pilzen. Beliebige gute Pilze werden gewaschen, geputzt, in dünne Scheiben geschnitten und mit dem nötigen Salz in Butter geschmort. Unterdessen überbrüht man gewaschener Reis in Salzwasser 10 Minuten und vermengt ihn mit einem Stück Butter. In eine gebutterte Form schichtet man abwechselnd Reis und Pilze. Die oberste Reisschicht bestreut man mit geriebenem Käse und Butterstückchen, gibt verquirltes Ei darüber und bäckt die Speise im Ofen etwa 1/2 Stunde. Man serviert dazu saftige Koteletten oder grüner Salat.

Turinerreis. 2—3 Tassen gewaschener und trocknen gelassener Reis wird mit einer gehackten Zwiebel und eigroß Butter unter ständigem Wenden bräunlich gebraten. Dann fügt man 1 Gläschen Weißwein oder Madeira, einige Tropfen Zitronensaft und 1—2 Tassen kräftige Fleischbrühe bei und kocht den gut gewürzten Reis weich und körnig.

Süßer Reis. Aus Milch, Zucker, Vanille, Butter und Reis kocht man einen guten Reisbrei. Er wird nun abwechselnd mit Apfelbrei oder Rhabarberkompott oder geschmorten Bananen oder Pflaumenbrei angerichtet und mit Geleewürfelchen garniert. Man kann den Reis auch lagenweise mit Früchten in eine gebutterte Form geben, mit gesüßtem Eierschaum überziehen und im Ofen bräunlich überbacken. Wird der Reisbrei kalt gegessen, verquirlt man ihn mit 2—3 Eigelb und einigen Löffelchen Kirsch oder Rhum.

E. R.