

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 18 (1928)
Heft: 6

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: 17.03.2025

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

Frau und Haus

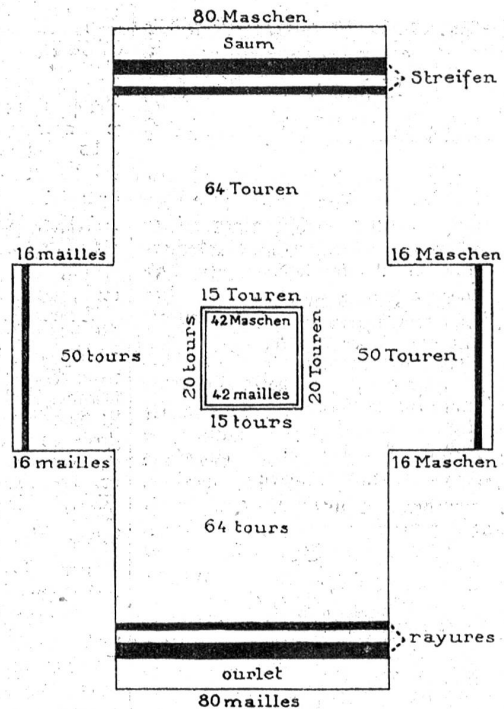
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Kinderkleidchen.



Material: 1 Knäuel Sedalina Nr. 15 weiß 1158; 3 Knäuel Sedalina Nr. 15 rosa 1173, oder: gleiches Quantum Perlarn H. C. Nr. 3.

Ausführung: Mit dem Rückenteil beginnend werden 80 Maschen angeschlagen, eine Nadel glatt und eine Nadel kraus gestrickt, damit die Außenseite glatt aussieht. Unser Modell wurde in rosa ausgeführt und mit weiß garniert; am ganzen Kleidchen soll also rosa-glatt und weiß-kraus und glatt aussehen. Vom Anschlag bis zum ersten Börtchen werden 24 Nadeln gestrickt, dann folgen 8 Nadeln weiß, 6 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 64 Nadeln rosa. Für die Ärmel schlägt man auf jeder Seite noch 16 Maschen an und arbeitet 15 Nadeln. Dann nimmt man eine dritte Nadel, strickt 35 Maschen, kettet für den Halsauschnitt 42 Maschen ab und strickt den Rest von 35 Maschen wieder. Nun werden auf beiden Seiten 50 Nadeln weiter gearbeitet und dann die fehlenden 42 Maschen wieder angeschlagen, um mit 2 Nadeln wieder genau weiter zu stricken wie am Rückenteil, mit dem



Unterschied, daß jetzt für die Ärmel auf jeder Seite 16 Maschen abgefettet werden. Für die Borte am Ärmel legt man die Randmaschen auf eine Nadel, strickt 4 Nadeln rosa, 4 Nadeln weiß und 10 Nadeln rosa. Für das Börtchen am Halsauschnitt werden die Handschlingen auf 4 Nadeln gelegt, 2 Nadeln rosa gestrickt, 4 Nadeln weiß, 3 Nadeln rosa und zum Abschluß 1 Nadel weiß. In den 4 Ecken werden bei jeder Tour 2 Maschen zusammengestochen. Zum Schluß legt man Rücken- und Vorderteil genau aufeinander und näht die Seiten zusammen. Die Borten am Ärmel und am Rücken werden auf die Rückseite umgeschlagen und mit losen Saumstichen niedergenäht. Die Kordel kann gedreht oder gehäkelt werden.

Vom Ursprung verschiedener Schweizerischer Heimarbeiten.

Die Stickerie, ein Zweig unserer bedeutendsten Industrie, der Textilindustrie, ist weniger alt als man glauben sollte. Die ersten Stichtmaschinen wurden im Jahre 1829 durch Franz Mänge in St. Gallen gesetzt und durch seine beiden Mechaniker vervollständigt. Anfangs der 50er Jahre begann der Hauptaufschwung der Handmaschinenstickerei. Vorläufig blieb die Handmaschinenstickerei fast ausschließlich Fabrikbetrieb, erst beim Inkrafttreten des Fabrikgesetzes wurde sie größtenteils Heimarbeit. Mit der Stickerie kamen verschiedene Zweige von Heimarbeiten auf, wie die Schiffstickerei, die Kettenstickerei usw.

Die Basler Seidenbandweberei wird seit der Hugenottenzeit in Basel betrieben. Zuerst übten die eingewanderten Hugenotten in Bern und andern Städten der Westschweiz ihr Handwerk aus, bis sie dann endgültig ins Baselbiet übersiedelten, wo die Regierung größeres Entgegenkommen zeigte als die von Bern. Nach und nach nahm die Bandweberei ihren Weg auch in das benachbarte Fribourg, in den Kanton Solothurn, und sogar bis über die Landesgrenze hinaus.

Die Strohindustrie wurde vom Donjonetal im Tessin, wohin sie im 17. Jahrhundert aus Italien gekommen war, in den

Margau übertragen. Infolge günstiger Qualität des Stroh überflügelte sie bald die tessinische Industrie, und als zur Zeit der Blüte der aargauischen Industrie diese nicht mehr der Nachfrage genügen konnte, verlegte sich ein Teil des Kantons Freiburg und später auch Obwalden auf diesen Erwerbszweig.

Die Holzschneiderei wurde vor ungefähr 130 Jahren von Christian Fischer ins Leben gerufen. Die Regierung des Kantons Bern unterstützte die Bestrebungen durch Entsendung von Kunstmalern nach Brienz. C.

Küchen-Rezepte.

Vilante Sauce.

Zwiebeln und Grünes, beides fein gehackt, gebe in ein kleines Kochgeschirr mit 2 Eßlöffeln Essig, schließe dasselbe gut ab und lasse eindampfen. Mache eine braune Sauce, indem man Mehl gut braun röstet, fein gehackte Zwiebeln zuletzt mitdämpft, mit Fleischbrühe und Jus aufkocht und kräftig würzt. Gebe diese Sauce zu den mit Essig gedämpften Kräutern, rühre durcheinander und lasse aufkochen. Ein Knoblauchzettel, 1/2 Zwiebel, 2 Cornichons und Petersilien werden ganz fein gehackt, in frischer Butter gedämpft, die durch ein Sieb passierte Sauce beigelegt und noch 10 Minuten kochen gelassen und serviert.

Fondue.

120 Gramm fetter Käse wird fein geschnitten, dann samt einem Stück frischer Butter in eine Kochplatte oder Kasserole gebracht und darin geschmolzen, hernach 2 mit 1 Tasse Rahm verflopfte Eier zugefügt und, sobald es sich verdickt, sofort heiß serviert.

Suppen.

Einfache Rentaur-Haferflockensuppe. Zutaten: 4 Löffel Rentaur-Haferflocken (oder 2 Löffel Rentaur-Haferflocken und 2 Löffel Reis), 15—20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1/2 bis 2 l. Wasser.

Zubereitung: Im heißen Fett werden gehackte Zwiebeln und Rentaur-Haferflocken gedämpft, mit kaltem Wasser abgelücht und gefalzen. Kochzeit 1/2 Stunde. (Für 4 Personen.)

Rentaur-Haferflockensuppe.

Zutaten: 4 Löffel Rentaur-Haferflocken, 15 bis 20 gr. Fett, 1 kleine Zwiebel, 1/2—2 l. Gemüsebrühwasser, (von Spinat, Kohl etc.), eventuell Salz, etwas Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel und die Rentaur-Haferflocken werden im heißen Fett hellgelb geröstet, mit Gemüsebrühwasser abgelücht und auf nicht zu starkem Feuer während 20 bis 30 Minuten gekocht. Dann wird die Suppe abgeschmeckt und nach Belieben über etwas Milch oder Rahm angerichtet. (Für 4 Personen.)