

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 24 (1934)
Heft: 46

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: 16.03.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Strickmuster.

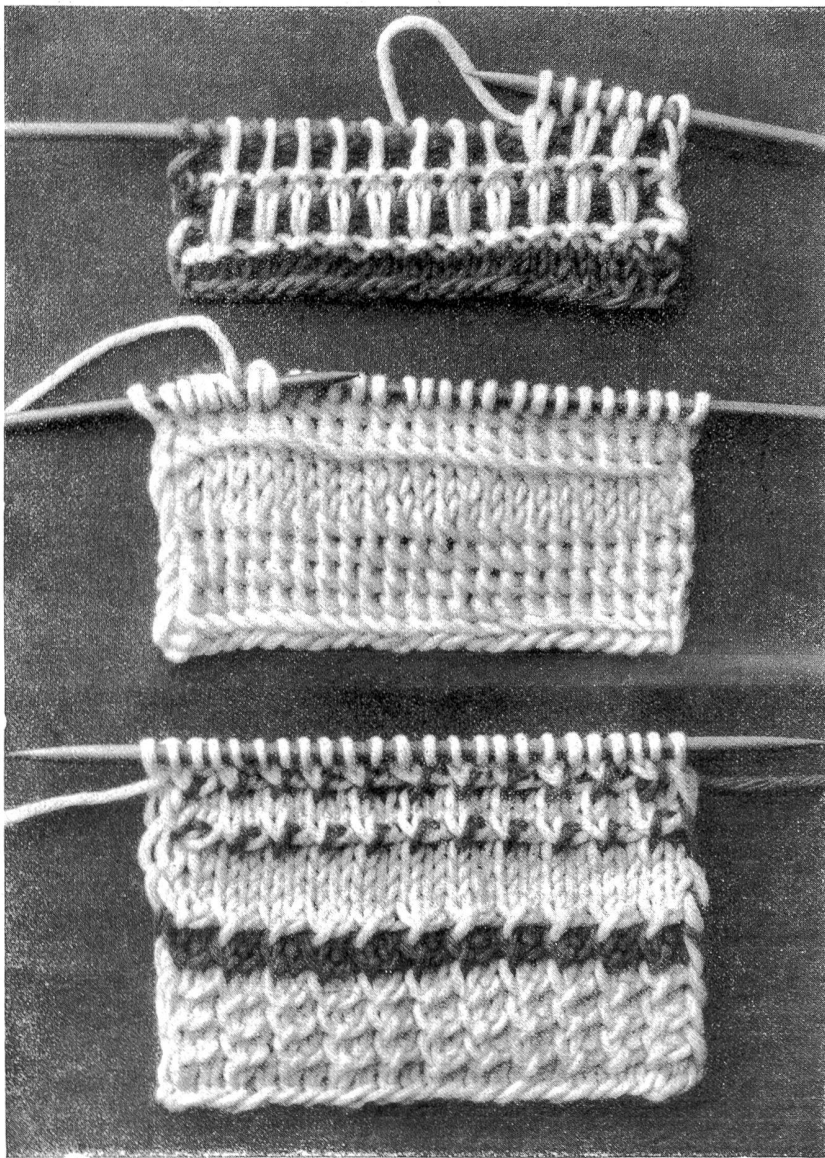
Hier sind einzelne Strickmuster für Kinder- und Puppentleiden.

doch mit beiden Garnen fortlaufend gearbeitet werden kann.

Tunesische Striderei. Zweiter Streifen für ein weißes Gewändchen. Diese besondere Stridart wird dadurch bewirkt, daß

das Fach und die dazugehörige Masche verfahren zusammenstriden.

Das dritte Muster für ein glattes Rödlein 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 striden, im folgenden Gang dieselbe Masche wieder abheben und die gestrickte wieder striden. Geschidter Farbenwechsel kann die Wirkung eines solchen Musters erhöhen, und es will dieses Musterbeispiel eigentlich nur eine Anregung für Zusammenstellungen nach eigener Erfindung sein.



1. Streifen von unten für zweifarbiges, quergestreiftes Leibchen. Dazu werden diese ersten Muster gebraucht. An dunkeln, glattgestricktem Rödlein das erste Muster: 1. Musterreihe, Vorderseite, recht striden; 2. Musterreihe, Rückseite, 1 Umschlag (oder) zwei Maschen, recht striden, 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 Rödlein. Da ist allemal nur die 1. Musterreihe: (Vorderseite recht striden) in der andern Farbe gearbeitet; der 2. Musterengang auf der Rückseite wieder mit der Grundfarbe. Ein glatter Zwischengang hilft, 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 Stricksachen, als Ergänzung und Ausschmückung glatter Striderei. Die Striderei wird in hin- und zurückgehenden Reihen gearbeitet. 1. Musterengang Rückseite, die Randmasche ist in der Beschreibung nicht gezählt.

1. Art mit schräger Stellung des Umschlages. 1. Nadel Rückseite: Umschlagen, 1 Masche links abheben. 2. Nadel Vorderseite: die Masche und das dazugehörige Fach verfahren zusammenstriden, dabei Masche und Fach von rechts fassen.

2. Art mit wagrechter Maschenstellung. 1. Nadel Rückseite: eine Masche links abheben, umschlagen. 2. Nadel Vorderseite:

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 Drell Zürich, Zürich, unverbindlich verlangt werden. (Halbjahres-Abonnement ohne Versicherung Fr. 3.70.)

Für die Küche

3 Reisrezepte.

Reis mit Pilzen. Beliebige gute Pilze werden gewaschen, gepulvt, in dünne Scheiben geschnitten und mit dem nötigen Salz in Butter geschmort. Unterdessen überbrüht man gewaschenen Reis in Salzwasser 10 Minuten und vermischt 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 grünen Salat.

Turinerreis. 2-3 Tassen gewaschener und trockener 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 Reismilchbrei. Er wird nun abwechselnd mit Apfelbrei oder Rhabarberkompott oder geschmorten Bananen oder Pflaumenbrei angerichtet und mit Geleewürfeln garniert. Man kann den Reis auch lagenweise mit Früchten in eine gebutterte Form geben, mit geschütem Eierschaum überziehen und im Ofen bräunlich überbacken. Wird der Reismilchbrei kalt gegessen, verquirlt man ihn mit 2-3 Eigelb und einigen Löffeln Reis oder Rhum. E. R.