

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 26 (1936)
Heft: 48
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: 30.03.2025

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

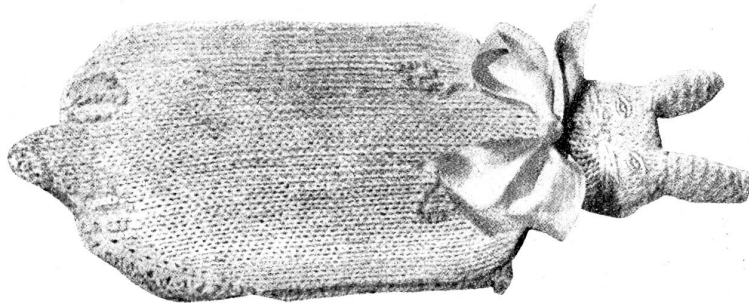
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Ein Häschen als Bettflaschenüberzug.

Dieser Ueberzug über die Heißwasserflasche aus Gummi ist speziell für das Kleinkind be-



stimmt, das an dem lustigen „Häuschen“ gewiß seine Freude haben wird. Die Vorderseite ist in weißer vierfädiger Wolle gestrickt, die Rückseite ebenso in Rosa. Die vier Pfötchen, Augen und Schnurrbartbaare werden in Rosa-Wolle eingestickt. Die Länge von der Schwanzspitze bis Kopfende beträgt zirka 25 cm. Der Kopf paßt gerade über den Flaschenverschluß. Die Rückseite des Ueberzuges ist unterhalb des Kopfes querüber offen und zum Zuknöpfen eingerichtet.

Abkürzungen: r = rechte Masche, l = linke Masche, M = Masche. Als Anhaltspunkt für die Größe dienen folgende Maße: 7 M ergeben ca. 2½ cm und 9 Reihen ebenfalls 2½ cm. Für das weiße Vorderteil schlägt man 4 M an und strickt sie ab. 2. Reihe = 1 M; 3. Reihe = r M, am Anfang und Ende der Reihe zunehmen. 4. Reihe = 1 M. 5. Reihe = wie 3. Reihe. 6. Reihe = 1 M; 7. Reihe = wie 5. Reihe. 8. Reihe = 1 M. 9. Reihe = 6 M an schlagen, r bis zu Ende stricken. 10. Reihe = 6 M an schlagen, l bis zu Ende stricken. 11. Reihe = r stricken, am Anfang und Ende zunehmen. 12. Reihe = 1 M. Die 11. und 12. Reihe wird sechsmal wiederholt (36 M sind auf der Nadel). Ohne weiteres Zunehmen arbeitet man 36 Reihen abwechselnd eine Reihe r und eine Reihe l M*. Dann folgen sechs Reihen, bei denen man am Anfang und Ende je 2 M zusammenstrickt (auf der Nadel sind 24 M). Bei den nächsten 2 Reihen fettet

man am Anfang 6 M ab (12 M). Bei den folgenden 2 Reihen strickt man am Anfang und Ende 2 M zusammen (8 M). Am Anfang und Ende der nächsten 7 Reihen aber nimmt man 1 M zu (22 M) und arbeitet dann 5 Reihen mit der gleichen Maschenzahl. Bei

den nächsten 2 Reihen nimmt man wieder am Anfang und Ende ab (18 M). Nun beginnt man mit den Ohren. 1 r, 2 zusammengestrickt, 4 r, 4 abketten, 4 r, 2 zusammengestrickt, 1 r. Nächste Reihe = r. Nächste Reihe = r, anfangs und am Ende zunehmen, Nächste Reihe = r. Dann 7 Reihen ohne Zunehmen r stricken. Folgende Reihe = 2 zusammenstricken, r weiter, die 2 letzten M zusammenstricken. Dann 1 Reihe r M und diese letzten beiden Reihen wiederholen, bis alle Häschen abgestrickt sind. Den Faden am andern Ohr festmachen und in gleicher Weise arbeiten. — Die Rückseite strickt man in Rosa genau gleich, bis die 36 Reihen fertig sind (bei*). Dann folgen 6 Reihen rechts gestrickt dann fettet man ab. Man schlägt wieder 36 M an und strickt 4 Reihen r. Es folgt die Knopflochreihe: 2 r, Faden um die Nadel, 2 zusammenstricken*, 4 r, Faden um die Nadel, 2 zusammenstricken*, dies wiederholen bis zu den letzten 2 M, 2 r, die nächsten Reihen = r. Dann arbeitet man genau dem Vorderteil entsprechend weiter, die Ohren aber abwechselnd 1 Reihe = r, die andere Reihe = l. Die beiden Teile werden mit dem Vorderteil verbunden, Augen, Pfötchen und Schnurrbart eingestickt, Knöpfe am Verschluß angenäht und zum Schluß ein Rosa-Bändchen um den Hals gebunden. — Für die großen Bettflaschen richtet man Form und Größe des gestrickten einfachen Ueberzuges nach den Bettflaschen. G. R.

Für die Küche

Pfannkuchen.

An Zutaten brauchen wir für ein Pfannkuchengericht, gerechnet auf jede Person ein Ei, einen Eßlöffel Mehl, ¾ Tasse Milch und eine Spur Salz. Die Pfannkuchen werden in nicht zu viel Fett oder Butter dünn gebacken. Ein geringer Zusatz von Backpulver macht die Pfannkuchen leicht und groß.

Ausgezeichnet schmecken Pfannkuchen, in deren Teigmasse man gehackte Fleisch- und Schinkenreste, Schnittlauch oder gemischte, gewiegte Kräuter gemengt hat. Pfannkuchen lassen sich überhaupt auf mancherlei Art und Weise füllen, zusammenrollen und können in schräge Streifen geschnitten, nochmals überbacken werden. Andere empfehlenswerte Füllungen sind Champignons und entkernte, in Butter und Zitronen gedünstete Oliven, Spinatreife, Rihottoreis, Kompottreife sowie Tomatenmus.

Am Apfelpfannkuchen zu bereiten, schmort man einige saftige Äpfel, schält sie und schneidet sie in feine Scheiben. Dazu gibt man Butter und Zucker und verteilt sie auf den Teig, der in der Pfanne gebacken wird. Angerichtet werden die Apfelpfannkuchen bestreut mit Zucker und Zimt.

Uebriggebliebene Pfannkuchen schneidet man in Streifen, füllt sie mit Aprikosen- oder anderem Fruchtmus in eine gebutterte Form, belegt sie mit Zwieback und Zucker sowie einigen Butterstücken und bädt das Ganze eine halbe Stunde lang. Auch zu Spinat oder anderen Gemüsegerichten empfiehlt sich dieses Gebäck.

Gratin von Kalbsleber. 1 Pfund Kalbsleber, 100 Gramm magerer Sped und einige Büchsen Sardellen werden zusammen fein gehackt. Dann wiegt man einige geröstete Pilze und 2-3 Schalotten und dämpft beides in Butter. Man gibt die Mischung zu der Lebermasse, ebenso 1 Löffel gehackte Zitronenschale, 2-3 Löffel geriebenes Weißbrot, wenig Salz und etwas Muskat. Nun rührt man 50-60 Gramm Butter zu Rahm, gibt nach und nach 4 verquirlte Eier und einige Löffel süßen oder sauren Rahm bei und mengt nun alles miteinander. Man gibt die Masse in eine gebutterte, mit Paniermehl ausgestreute Form und bädt sie, mit Butterstücken belegt, 1 Stunde im Ofen. Sie wird in der Form serviert und Senf- oder Tomatensauce oder grüner Salat dazu gegeben.

Schweizer Arbeit.

Wenn wir wieder einmal von der Nähmaschine berichten, so geschieht es einerseits mit Rücksicht auf die in Luzern seit mehr als 40 Jahren bestehende Nähmaschinenfabrikation und andererseits in voller Würdigung der wirtschaftlichen Notwendigkeit, die Schweizer Industrie tatkräftig zu unterstützen. Es dürfte wohl keine Arbeitsmaschine geben, welche so allgemein verwendet wird und welche so viel Interesse verdient wie die Nähmaschine. Auch wenn es sich nur um eine kleinere Maschinenart handelt, so ist die rationelle Fabrikation der Nähmaschine doch von sehr komplizierter Natur. Die Anforderungen an eine Nähmaschine werden immer höher, der feine Mechanismus erfordert größte Präzisionsarbeit, denn es wird von einer Nähmaschine nicht nur eine schwierige und gleichmäßige, sondern auch eine langjährige Arbeitsleistung verlangt.

Auf dem Plage Luzern wurde im Jahre 1895 die Schweiz. Nähmaschinen-Fabrik A.-G. gegründet. Die Helvetia als echte Schweizer Nähmaschine hat seit her in Tausenden von Familien Eingang gefunden und mancher Hausfrau denkbar nützlichste Dienste geleistet. Es läßt sich schwer ermessen, welche gewaltigen Anstrengungen, wieviel Energie, kaufmännisches und technisches Wissen und Können während diesen vier Jahrzehnten nötig waren, um das Unternehmen trotz der erdrückenden ausländischen Konkurrenz zu der heutigen Blüte zu bringen.

Die Schweiz. Nähmaschinen-Fabrik A.-G. befaßt sich ausschließlich mit der Fabrikation der Helvetia-Nähmaschinen. Daher die großen Erfahrungen im Nähmaschinenbau und die in jeder Beziehung erstklassige Vollendung der Helvetia-Nähmaschinen. Mehr denn je ist in heutiger Zeit die Mahnung berechtigt: Schaffet Arbeit im Land!

