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

Kunst

Band: 25 (1935)

Heft: 42

Rubrik: Die Seite für 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

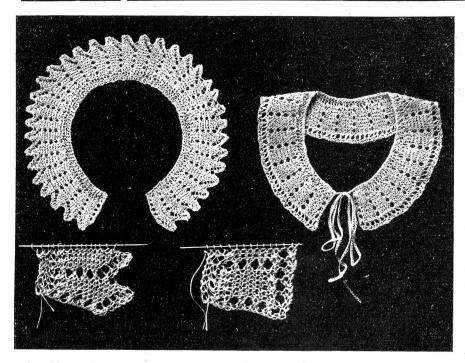
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

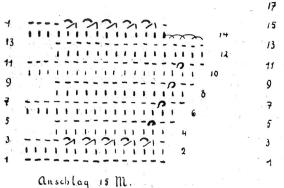
Download PDF: 09.07.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE





Strickanweisung zu den beiden Kragen.

anschlag 14 M.

· abnehmen · Umschlag.

Handarbeiten

Geftridte Rinderfragen.

Zu einem einfarbigen Rleib aus Woll- ober Waschstoff ist ein gestrickter Kragen ein rechtschoner und kleidsamer Schmud.

Die Arbeit ist gar nicht so groß, wenn das Muster, wie an dem Modelle, recht einsach ist; und gerade diese schlichte Musterung paßt zum Kindergewande. Es ist auch ein billiger Schmuck und haltbar und praftisch, weil die weiche Strifferet nicht gerbrist

und haltbar und praktisch, weil die weiche Strikterei nicht zerdrückt.
Nach der Wäsche müssen gestricke und gestätele Sachen allerdings sorgfältig wieder aufgerüstet werden. Man legt einen solchen Krasen, am besten noch seucht, gut in die Form, stedt ihn leicht seit aufs Bügelbrett oder auf ein dies Tuch, läht die Strickerei etwas trocknen und geht dann mit dem Eisen zuleht noch darüber, mehr leicht drücken, nicht sahren.

Die beiden Rragen sind quer gestridt, immer rechts stridend, hin und her gearbeitet. Die Abnehmen zur Bildung ber Löchst sind hier als linke Abnehmen auf der Rüdseite gestridt, so sind sie leicht zu striden im feinen Material.

Um Rragen mit dem Spigenabichluß ist in jedem zweiten Gang viermal ein Umschlag ge-macht zur Zadenbildung, und diese vier Zaden-maschen im 14. Gang wieder abgekettet.

Um den Kragen in die Rundung zu bringen, sind am innern Rand inniner abwechselnd zwei Gange die ganz nach außen, und zwei Gange bis zur zweiten oder dritten Masche geführt. So wird der Kragen ganz rund; soll er nicht so viel Rundung bekommen, dann kehrt man weniger att ab weniger oft ab.

Stridmaterial: Leinenfaden ober Safelfaden Rr. 20-30.

Für die Küche

Der Serbit in der Ruche.

Der Herbit in der Ruche.

Hafen braten. Rüden und Hinterläuse eines schönen Hasen werden mit Spedscheiben gespickt. In reichlich Butter wird das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch gelb angebraten und dann mit 2 Tassen Rahm übergossen. Unter fleißigem Begießen wird der Hafe im Ofen in nicht zu starker Sitze gebraten. Bratzeit, je nach Alter des Tieres, 3/4—11/4 Std. Das Fleisch wird angerichtet, die Brühe mit glattgerührtem Kartossesselbgut aufgekocht und über das Fleisch gegeben.

Sänseragout. Die in Würsel gehauene, vorgerichtete Gans wird samt Herz, Magen und Leber, einigen Schalotten, 2 Lorbeerblättern und 2 Zitronenscheiben in Salzwasser weich gekocht. 1/4 Std. vor dem Anrichten verdict nan die Brühe mit glattgerührtem Mehl. Die Sauce wird gesiebt und mit 1 Eigelb verzuirst

Schaftoteletten gericht. In genügend Fett bratet man beidseitig Schaftoteletten bräumlich. Man legt sie in eine hohe Kasserolle, gibt in Scheiben geschnittene, geschäfte Kasrotten, halbierte Tomaten, kochende Bouillon und das nötige Gewürz dazu und schmort alles zugededt eine knappe Stunde.

Se füllte Zwiebeln. Bon großen Zwiebeln schneibet man einen Deckel ab, höhlt sie sorgältig aus und füllt sie mit gehackten Fleisch. Der Deckel wird wieder aufgeseht und mit einem Faden seltgebunden. Die Zwiebeln werden in Butter angebraten und dann mit 1—2 Tassen Bouislonwürfelbrühe, Mustat, sah und 2 geriebenen Zwiedad weich gekocht. Von dem Fäden befreit werden sie angerichtet wid mit der sämigen Brühe übergossen.

Rabis mit Aepfeln. Gehobelter weihet Rabis wird gewaschen und in heißes Fett aufs Feuer gegeben. Mit Salz und Pfesser bestreut und mit 2—3 verschnittenen sauren Aepseln, wird der Rabis self zugedeckt eine gute Stunde geschmort.

Rohl mit Sped. Zerteilter, von den harten Rippen befreiter Wirsingkohl überbrühlt man kurz in Salzwasser 1/2 Std. Sped schneibet man in Würsel, bratet sie bräunlich und sügt den vertropsten Kohl bei. Mit Muskat gewürzt, dämpft man alles 1/2 St. Kach Belieben schmort man 2—3 verschnittene Tomaten mit

Apfelpubbing. 10 geschäfte, in bunne Scheiben geschnittene Aepfel kocht man mit 200 g Zuder und gemahlenen Baumnüssen in 2. Gläsern Weißwein weich. Dann rührt man 10 g rote, aufgesöste Gelatine dazu und sähie Masse in einer Glasschale erstarren. Sie wird mit geschlagenem Rahm serviert.

Rrautbraten. Ein großer, zarter Witsingkohl wird zerteilt, in Salzwasser weich gekocht und gewiegt. Dann vermischt nach dem Gemüsebrei mit 1 Ei, 2 in Mild eingeweichten, ausgedrücken Brötchen, Salz, Muskat und Beterstille. Die Masse wird kücktig vermengt, zu einem länglichen Braten gesornt, in die Bratpsame gelegt, mit heißer Butter übergossen und 1/2 Std. im Bratossen gebraten. Man gieht von Zeit zu Zeit etwas Brühwasser dazu.

Ronfitüre aus frischen Feigen.

Ronfitüre aus frischen Feigen.

Die Feigen werden vom Stielstäd befreit, gulgewaschen und fein gehadt. Auf 1 kg Fruchtbrei gibt man 1 dl Wasser und etwa 200 g. Juder und kocht dies unter fleißigem Rühren während einer guten Stunde. Die die eingekochte Konsitüre füllt man in Gläser, bindet mit Pergament zu und bewahrt sie luftig auf.