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

Band: 18 (1928)

Heft: 24

Rubrik: 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: 10.01.2026

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

Frau und Haus

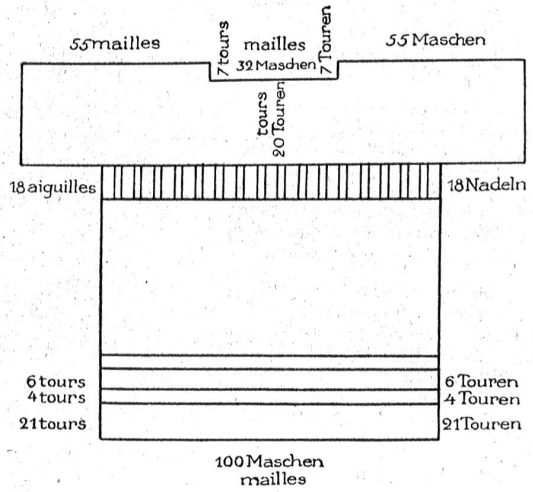
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gestricktes Kinderkleidchen.

Das hier abgebildete Kinderkleidchen ist eine gut ausprobierte Form, die kleinen Mädchen reizend steht. In glänzendem H. C. Perlgarn ausgeführt sieht es ganz besonders hübsch aus, ist überaus solid, kann gut gewaschen werden und paßt für Frühling, Sommer und Herbst. Es läßt sich nach folgender Anleitung leicht herstellen.

Material: 5 Knäuel Perlgarn H. C. Nr. 3, écru 101, 1 Knäuel Perlgarn H. C. Nr. 3, rot 247.

Ausführung: Es werden 100 Maschen angeschlagen und während 61 Touren immer glatt gestrickt. Bis zur ersten Borte sind es 21 Touren, für dieselbe 4 Touren, zwischen den beiden Borten 6 Touren. Der Gürtel ist 18 Nadeln hoch, zwei glatt, zwei kraus. Für den Banddurchzug werden in der 18. Nadel Maschen abgenommen wie folgt: Zwei glatt, zwei kraus, dann zweimal zwei Maschen zusammen stricken, glatt und kraus, wieder zwei glatt, zwei kraus, zweimal zwei zusammen stricken u. s. f. Am Schlusse dieser Nadel müssen gleich für den einen Aermel 22 Maschen angeschlagen werden. In der folgenden Nadel, die glatt gestrickt wird, werden nach den zwei zusammen gestrickten Maschen wieder zwei Maschen aufgenommen, indem man zweimal umschlägt. Am Schluß dieser Nadel wird der zweite Aermel angeschlagen. Nun folgen zwanzig Touren mit 142 Maschen.



Dann strickt man 55 Maschen, legt die andern auf eine dritte Nadel, kettet für den Halsausschnitt 32 Maschen ab und strickt wieder die bleibenden 55 Maschen. Man macht 7 Touren auf beiden Seiten für die Aechseli, dann werden wieder 32 Maschen angeschlagen und das Rückenteil gleich wie das Vorderteil gearbeitet. Aermel und Halsausschnitt können mit beliebigen Spitzchen in der gleichen Farbe der Borten umhäkelt werden. Auch die Kordel oder das Band soll in dieser Farbe sein. Die Farben können natürlich ganz beliebig gewählt werden, indem in H. C. Garnen über 300 garantiert waschechte Farben erhältlich sind.

Praktische Ratschläge.

Wie konserviere ich Sommerfrüchte?

Erdbeerkonfitüre. Auf 1 Pfund entstielte Erdbeeren rechnet man 750 Gramm Zukker. Die Erdbeeren kocht man in dem geläuterten Zucker unter ständigem Rühren, bis sie etwas verkocht sind und der Saft dicklich geworden ist. Dann füllt man sie so rasch und heiß wie möglich in ausgeschwefelte Gläser, legt ein in Rum getränktes Papier obenauf und verschließt bald möglichst luftdicht mit Pergamentpapier, in Milch gelegtem Seidenpapier oder mit angefeuchteter Gelatine.

Unreife Stachelbeeren in Flaschen. An sonnigem Tag gepflückte Stachelbeeren werden von Stiel und Fliege befreit, zwischen zwei Tüchern gerieben und in ausgeschwefelte Flaschen gefüllt. Auf weicher Unterlage stößt man die Flaschen auf, damit möglichst viel Beeren eingefüllt werden können. Dann läßt man direkt von der Leitung Wasser einlaufen, so daß es zwei Finger breit über den Früchten steht, läßt einen schmalen, luftleeren Raum und verkorkt die Flaschen recht gut. Sie werden kühl und dunkel aufbewahrt. Auf die gleiche Weise läßt sich Rhabarber (geschält und in feine Würfel geschnitten) konservieren.

Eingemachte Johannisbeeren. Die gewaschenen Beeren werden entstielt. Gleichschwer Zucker läutert man in wenig Wasser, gibt die Beeren hinein und läßt sie bei vorsichtigem Rühren weich werden, ohne daß sie zerfallen. Dann hebt man die Beeren mit einer Porzellan-Schaumkelle heraus, läßt den Saft dicklich einkochen, vermengt ihn mit den Beeren und verfährt weiter wie bei „Erdbeerkonfitüre" angegeben ist.

Sterilisierte, süße Kirschen. Fehlerfreie, entstielte Kirschen werden abgerieben, in Gläser gefüllt, mit einer Zuckerlösung von 300 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser kalt übergossen und 20 Minuten bei 90 Grad Celsius sterilisiert.

Kirschen in Essig. 3 Kg. ausgesteinte Kirschen kocht man mit 1 Pfund in Stückchen geschlagenen Stockzucker, 8 Gramm zerbrochenen Zimt, 8 Gramm Nelken und $^1/_{10}$ Liter echtem, starkem Weinessig so lange, bis die Kirschen weich sind, wobei der Schaum entfernt werden muß. Dann hebt man die Früchte heraus, kocht den Saft noch geraume Zeit, mengt ihn mit den Kirschen und bindet zu. Die Kirschen halten unfehlbar, wenn man nach acht Tagen den Saft nochmals kurze Zeit kocht, ihn dann unter die Früchte rührt, verschließt und kühl aufbewahrt.

Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein. Man läutert 375 Gramm feinen Zucker in wenig Wasser, entfernt den Schaum und fügt 1 Pfund fehlerlose reife Früchte hinein, zieht den Topf rasch vom Feuer und vermengt sorgfältig Saft und Früchte. Nach 48 Stunden kocht man den Saft dicklich ein, füllt ihn mit den Früchten in Einmachgläser, gießt so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß die Früchte bedeckt sind, verschließt gut und bewahrt kühl auf. Sobald sich die Früchte senken, sind sie gebrauchsfertig. E. R.

Küchen-Rezepte

Spargeln mit Kaisersauce. Im Wasserbad schlägt man $^1/_4$ Liter Rheinwein, 4 Eigelb, 50 Gramm Butter, etwas Salz und eine Prise Zucker dicklich und serviert diese Sauce zu Spargeln.

Feine Kentaur-Haferflockensuppe.

Zutaten: 4—6 Löffel Kentaur-Haferflocken, 15—20 Gramm Butter oder Fett, Gemüsegarnitur, Knochen, $1^1/_2$—2 Liter Wasser, Gewürz, 1 Ei, und etwas Rahm.

Zubereitung: Die Kentaur-Haferflocken werden in der Butter leicht geröstet und mit kaltem Wasser abgelöscht. Hierauf werden Gemüsegarnitur und Knochen beigegeben. Sobald die Suppe siedet, salzt man, und läßt sie dann noch eine Stunde weiterkochen. Nachher wird die Suppe passiert und über ein gut verklopftes Ei und Rahm angerichtet. (Für 4 Personen.)