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: 25.11.2025** 

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

# Frau und Haus

## PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

## Geftricktes Rinderkleidchen.

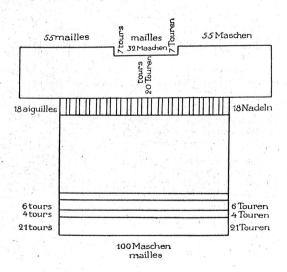
Das hier abgebildete Kinderkleidchen ist eine gut ausprobierte Form, die kleinen Mädchen reizend fteht. In glanzendem H. C. Perlgarn ausgeführt sieht es ganz besonders hübsch aus, ist überaus solid, kann gut gewaschen werden und paßt für Frühling, Sommer und Herbst. Es läßt sich nach folgender Anleitung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



Material: 5 Anäuel Perlgarn H. C. Nr. 3, écru 101, 1 Knäuel Perlgarn H. C. Rr. 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 krauß, dann zweimal zwei Maschen zusammen stricken, glatt und krauß, wieder zwei glatt, zwei krauß, zweimal zwei zusammen stricken u. s. f. Am Schlusse dieser

Nadel müffen 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 ftrickt 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 Spizchen in der gleichen Farbe der Vorten umhäkelt werden. Auch die Kordel oder das Band foll in dieser Farbe sein. Die Farben können natürlich gang beliebig gewählt werden, indem in H. C. Garnen über 300 garan-tiert waschechte Farben erhältlich sind.

## Braktische Ratschläge.

# Wie konferviere ich Sommerfrüchte?

Erdbeertonfiture. Auf 1 Pfund ent-ftielte Erdbeeren rechnet man 750 Gramm 3utstielte Erdbeeren rechnet man 750 Gramm Zukter. Die Erdbeeren kocht man in dem geläusterten Zuder unter ständigem Rühren, dis sie etwas vertocht sind und der Saft didlich 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 lustdicht mit Pergamentpapier, in Mild gelegtem Seidenpapier oder mit angeseuchtere Gelatine.

papier oder mit angeseuchteter Gelatine.

Unreise Stachelbeeren in Flaschen. Unreise Stachelbeeren in Flaschen. Un sonnigem Tag gepflüdte Stachelbeeren werden von Stiel und Fliege besteit, wischen zwei Tüchern gerieben und in ausgeschweselte Flaschen gefüllt. Auf weicher Unterlage stöht man die Flaschen auf, damit möglichst viel Beeren eingefüllt werden können. Dann läht man dirett von der Leitung Wassereinlausen, so daß es zwei Finger breit über den Früchten steht, läht einen schmalen, lusteleren Naum und vertortt die Flaschen recht gut. Sie werden fühl und dunkel aufbewahrt. Auf die gleiche Weise läht sich Rhabarber (geschält und in seine Würsel geschnitten) tonservieren.

Johannisbeeren. Die gewaschenen Beeren werden entstielt. Gleich= schwer Zuder 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 Porzellan-Schaumkelle heraus, läßt ben Saft didlich eintochen, vermengt ihn mit ben Beeren und verfährt weiter wie bei "Erdbeerstonfiture" angegeben ist.

Sterilisierte, suße Rirschen. Fehlerfreie, entstielte Rirschen werden abgerieben, in Gläser gefüllt, mit einer Zuderlösung von 300 Granın Zuder auf 1 Liter Wasser talt übergossen und 20 Minuten bei 90 Grad Celfius sterilifiert.

Rirschen in Essig. 3 Kg. ausgesteinte Kirschen kocht man mit 1 Pfund in Stüdchen geschlagenen Stockguder, 8 Gramm zerbrochenen Jimt, 8 Gramm Relken und 1/10 Liter echtem, startem Weinessig so lange, bis die Kirschen weich sind, wobei der Schaum entfernt werden muß. Dann hebt man die Frückte heraus, kocht den Saft noch geraume Zeit, mengt ihn mit den Kirschen und die kirschen zu. Die Kirschen halten unfehlbar, wenn man nach acht Tagen den Saft nochmals kurze Zeit kocht, ihn dann ben Saft nochmals turze Zeit kocht, ihn bann unter die Früchte rührt, verschließt und fühl

Schaum und fügt 1 Pfund sehlerlose reise Frückte hinein, zieht den Topf rasch vom Feuer und vermengt sorgfältig Sast und Frückte. Nach 48 Stunden tocht man den Sast dielich ein, füllt ihn mit den Frückten in Einmachzgläser, gießt so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß die Frückte bedeckt sind, verschließt gut und bewahrt tühl auf. Sodald sich die Frückte senken, sind se gebrauchsfertig. E. R.

## Rüchen=Rezepte

Spargeln mit Kaisersauce. Im Wasserbad schlägt man 1/4 Liter Rheinwein, 4 Eigelb, 50 Gramm Butter, etwas Salz und eine Brise Zuder didlich und serviert biese Sauce zu Spargeln.

# Feine Rentaur=Saferflockenfuppe.

Butaten: 4—6 Löffel Kentaur-Happe. 15—20 Gramm Butter ober Fett, Gemüsegar-nitur, Knochen, 1½—2 Liter Wasser, Gewürz, 1 Ei, und etwas Kahm.

Bubereitung: Die Rentaur-Saferfloden werben in der Butter leicht geröftet und mit taltem Baffer abgelbscht. Hierauf werben Geden Caft nochflats tutze zeit toge, in dann unter die Früchte rüft, verschließt und fühl aufbewahrt.

Aprifosen und Pfirsiche in Branntwein. Man läutert 375 Gramm seinen Juder in wenig Wasser, entsernt den Ei und Rahm angerichtet. (Für 4 Personen.)