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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 38

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

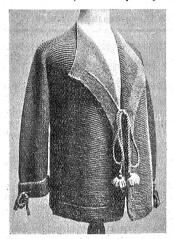
Download PDF: 24.11.2025

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

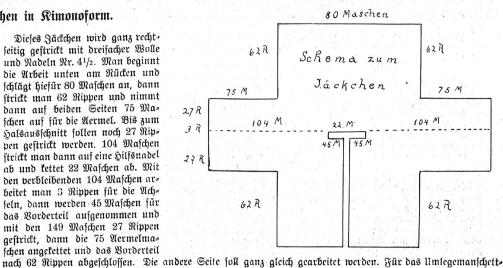
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Geftricktes Hausjäckchen in Rimonoform.

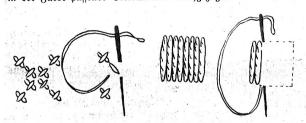


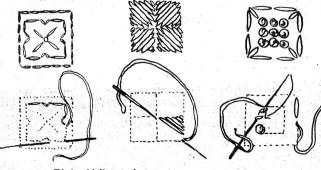
Diefes Sackchen wird gang recht. feitig geftrickt mit dreifacher Bolle und Nadeln Rr. 41/2. Man beginnt die Arbeit unten am Rucken und schlägt hiefür 80 Maschen an, bann ftrickt man 62 Rippen und nimmt bann auf beiben Geiten 75 Mafchen auf für bie Mermel. Bis gum Halsausschnitt follen noch 27 Rip. pen geftrickt werden. 104 Mafchen ftrictt man bann auf eine Silfenadel ab und fettet 22 Maschen ab. Mit den berbleibenden 104 Maschen arbeitet man 3 Rippen für die Achfeln, dann werden 45 Mafchen für bas Borberteil aufgenommen und mit den 149 Maschen 27 Rippen geftrickt, dann die 75 Mermelmaschen angekettet und das Borderteil



chen werden die Aermelmaschen aufgenommen, 8 Maschen babon abgenommen, 6 Rippen gestrickt, 1 Lochgang eingearbeitet und nach weiteren 6 Rippen abgekettet. Um die bordern Randborten zu bilben, faßt man die Randmaschen des Borderteiles auf und ftrickt neunmal hin und ber, am Schluffe jeder Rippe nimmt man unten je 1 Masche auf und bildet so die Ede. Die untere Randborte wird ebenso gearbeitet, nur nimmt man an jedem Ende nach jeder Rippe 1 Masche auf. Fur die Halsborte werden die Maschen des Vorderteiles und die abgetetteten Maschen des Halsausschnittes aufgenommen.; diese Maschen werden um etwa 14 reduziert

und ebenfalls 9 Rippen gearbeitet, aber ohne Maschen aufzunehmen. Durch den Lochgang am Mermel, sowie born zum Schluß wird eine in der Farbe passende Seidentorbel durchgezogen.





Einfache Motive, die fich gur Garnierung von Rinderkleidern eignen.

Rochbücher einft und jest.

Gine Gegenüberftellung. Die Unbedenklichkeit des "Man nehme". (Aus einem niederfächslichen Koch-Buch, für die Liebhaber mit Aufrichtigkeit verfertigt durch Marcus Loofft

Stadtkod in Ihehoe **Lübed 1783.)** Regula 522. Mandeltorte.

Man nehme 12 Eper, und fo die Eper flein sind, muß man 14 nehmen, die Hälfte schlägt man in einen Topf mit dem Weißen und Gelben, und von der andern Hälfte schlägt man das Weiße allein, und tut nur das Gelbe hinzu, dann sest mit mar den Topf mit den Eyern auf ein Feuerfaß mit wenig Rohlen, und schlägtes mit einer steifen Ruthe, bis es nur eben es mit einer steisen Ruthe, bis es nur eben laulicht wird, dann gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis die Eyer recht die werden, dann ein halb Pfund, oder nach Belieben dren Biertelpfund sein geriebenen Juder, von einer Jitrone die Schale gerieben, und, so man will, auch ein wenig gestoßenen Cardenom, alles zusammen hinein gethan, und ferner geschlagen, dis es vollends diet, dann ein Pfund sein gestoßene Mandeln, erstlich ein wenig von dem abgeschlagenen Teig oder Masse stein gerührt und dann dazu gethan und durch einander abgeschlagenen Leig ober Mase flein gerührt und dann dazu gethan und durch einander gerührt, daß tleine Klümpchen darin bleiben, dann daß Weiße von den 6 Eyern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stüd vom Tannenbande, zu einem steisen Schaum geschlagen und auch das

zu gerührt, so ist die Masse recht; dann so muß man eine Form haben, welche nach obisgem Einsat eingerichtet und gemacht ist, solche wohl mit Butter bestrichen, mit sein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwiebac allenthalben inwendig wohl bestreut, dann das Angeschlasgene hinein gethan und mit guter Vorsichtigsteit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacen. Wenn sie gar ist, und man sie aus der Korm machen will. so muß man sie gar gebaden. Wenn sie gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Nande herum und um die Pfeise oder Röhre der Form mit einem dünnen Messen wenig sachte andrücken, und die Torte ein wenig seben, daß sie sich auch unten, so viel wie möglich ein wenig löset, dann eine slache Schüssel mit einem slachen Teller darauf, solchen mit der Form zusammen umgekehrt auf einem Tiche ein paarmal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen selkhält, und dann die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel geseht; so ist sie recht und schös. und schön.

Eine berechtigte Warnung.

Meil ber Rährwert ber Banane und bes Cacao allgemein befannt und namentlich die Busammenjegung mit anderen wichtigen Aufbaustoffen in vollendetstem Waße gelungen ist, hat sich das neue Krast= und Stärkungsmittel Vannago offen ober verpadt unter irgend einem Namen, meiftens zu viel höheren Breifen, angepriefen.

In ihrem eigenen Interesse achte die Haus-frau darauf, nur echtes Banago in verschlossenen Driginal-Paketen von 250 Gramm zu 95 Cts. zu erhalten. Daneben gibt es eine Spezial-pakung von 5 Kilogramm Nettoinhalt für Spipadung von 5 Kilogramm Nettoinhalt zür Spi-täler, Kliniten und Pensionen. Banago ist mehr als eine gewöhnliche Mischung von Ba-nanenmehl und Cacao, denn die Banane wird durch sompliziertes Berfahren sermentativ auf-geschlossen, damit sie sich gänzlich absorbiert und die stopfende Wirkung des Cacao aushebt. Eine wissenschaftlich erprobte Beigabe von Phos-phaten und Calciumsalzen, sowie Trauben- und Nohrzuder erhöht den gesundheitlichen Wert. In alsen besteren Lebensmittelgeschäften arge-In allen besseren Lebensmittelgeschäften größerer Ortschaften ist Banago heute schon käuflich, wo nicht, weist die Fabrik Bezugsquellen nach. Ausgiebige Probemuster kostenstrei durch die Fabrik Nago, Kährmittel-Werke A.-G. Olten.

Rüchen-Rezept.

Rentaur-Safergrütbrei mit 3metfchgen.

Butaten: 200 Gramm Rentaur Safergrüße, 50 Gramm Fett, ½ Liter Wasser, ½ Liter Milch, 50—100 Gr. Zucker, 1 Teller strifche, ausgesteinte oder gedorrte eingeweichte Zwetschgen.

du bereitung: Die Kentaur-Hafergrüße wird im Fett geröstet und mit Wasser abgelöscht. Der Brei wird unter Beigabe der Milch 3/4 bis 1 Stunde gekocht. 1/2 Stunde vor dem Anrichten stillerraschend schnell eingeführt. Etwas gutes. Der Brei wird unter Beigabe der Milch 3/4 bis findet aber sosort Nachahmer und bereits wer-ben hier und dort allerlei Bananen-Cacaos werden die Zweischgen beigegeben und gezuckert.