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

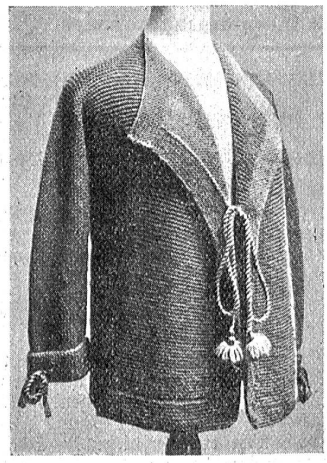
Download PDF: 10.01.2026

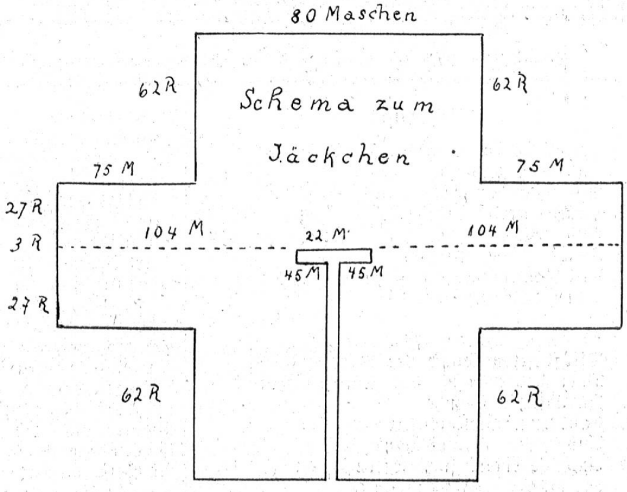
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

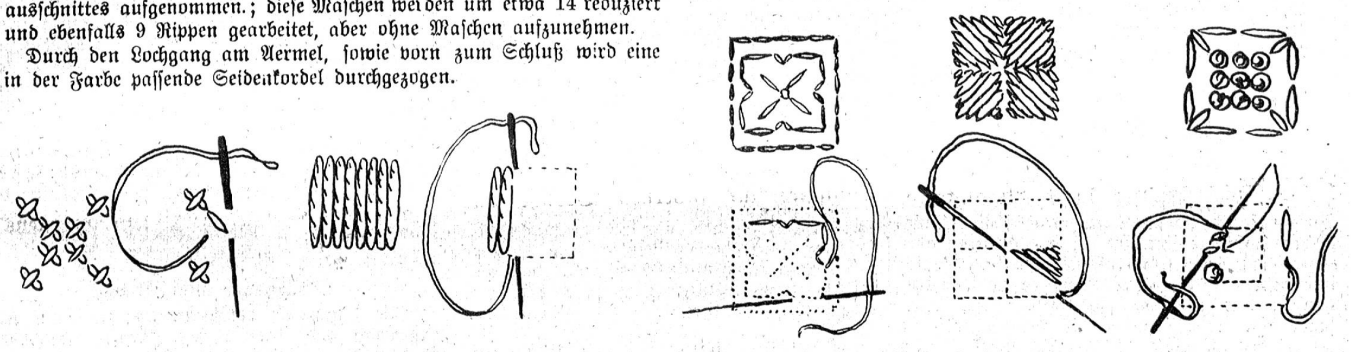
Gestricktes Hausjäckchen in Kimonoform.





Dieses Jäckchen wird ganz rechtseitig gestrickt mit dreifacher Wolle und Nadeln Nr. 4½. Man beginnt die Arbeit unten am Rücken und schlägt hiefür 80 Maschen an, dann strickt man 62 Rippen und nimmt dann auf beiden Seiten 75 Maschen auf für die Aermel. Bis zum Halsausschnitt sollen noch 27 Rippen gestrickt werden. 104 Maschen strickt man dann auf eine Hilfsnadel ab und kettet 22 Maschen ab. Mit den verbleibenden 104 Maschen arbeitet man 3 Rippen für die Achseln, dann werden 45 Maschen für das Vorderteil aufgenommen und mit den 149 Maschen 27 Rippen gestrickt, dann die 75 Aermelmaschen angekettet und das Vorderteil nach 62 Rippen abgeschlossen. Die andere Seite soll ganz gleich gearbeitet werden. Für das Umlegemanschettchen werden die Aermelmaschen aufgenommen, 8 Maschen davon abgenommen, 6 Rippen gestrickt, 1 Lochgang eingearbeitet und nach weiteren 6 Rippen abgekettet. Um die vordern Randborten zu bilden, faßt man die Randmaschen des Vorderteiles auf und strickt neunmal hin und her, am Schlusse jeder Rippe nimmt man unten je 1 Masche auf und bildet so die Ecke. Die untere Randborte wird ebenso gearbeitet, nur nimmt man an jedem Ende nach jeder Rippe 1 Masche auf. Für die Halsborte werden die Maschen des Vorderteiles und die abgeketteten Maschen des Halsausschnittes aufgenommen.; diese Maschen werden um etwa 14 reduziert und ebenfalls 9 Rippen gearbeitet, aber ohne Maschen aufzunehmen.

Durch den Lochgang am Aermel, sowie vorn zum Schluß wird eine in der Farbe passende Seidenkordel durchgezogen.



Einfache Motive, die sich zur Garnierung von Kinderkleidern eignen.

Kochbücher einst und jetzt.

Eine Gegenüberstellung.

Die Unbedenklichkeit des „Man nehme". (Aus einem niedersächsischen Koch-Buch, für die Liebhaber mit Aufrichtigkeit verfertigt durch Marcus Loofft
Stadtkoch in Itzehoe
Lübeck 1783.)
Regula 522. Mandeltorte.

Man nehme 12 Eyer, und so die Eyer klein 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 setzt man den Topf mit den Eyern auf ein Feuerfaß mit wenig Kohlen, und schlägt es mit einer steifen Ruthe, bis es nur eben laulicht wird, dann gleich abgenommen und ferner geschlagen, bis die Eyer recht dick werden, dann ein halb Pfund, oder nach Belieben drey Viertelpfund fein geriebenen Zucker, von einer Zitrone die Schale gerieben, und, so man will, auch ein wenig gestoßenen Cardenom, alles zusammen hinein gethan, und ferner geschlagen, bis es vollends dick ist, dann ein Pfund fein gestoßene Mandeln, erstlich ein wenig von dem abgeschlagenen Teig oder Masse klein gerührt und dann dazu gethan und durch einander gerührt, daß kleine Klümpchen darin bleiben, dann daß Weiße von den 6 Eyern auf eine flache zinnerne Schüssel mit einem krummen Holze, als ein Stück vom Tannenbande, zu einem steifen Schaum geschlagen und auch dazu gerührt, so ist die Masse recht; dann so muß man eine Form haben, welche nach obigem Einsatz eingerichtet und gemacht ist, solche wohl mit Butter bestrichen, mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback allenthalben inwendig wohl bestreut, dann das Angeschlagene hinein gethan und mit guter Vorsichtigkeit unten und oben mit langsamen Feuer gar gebacken. Wenn sie gar ist, und man sie aus der Form machen will, so muß man sie an dem Rande herum und um die Pfeife oder Röhre der Form mit einem dünnen Messer ein wenig sachte andrücken, und die Torte ein wenig heben, daß sie sich auch unten, so viel wie möglich ein wenig löset, dann eine flache Schüssel mit einem flachen Teller darauf, solchen mit der Form zusammen umgekehrt auf einem Tische ein paarmal niedergestoßen, doch also, daß man die Form und Schüssel zusammen festhält, und dann die Form sachte und behende abgezogen, die Torte mit einem großen platten Teller wieder umgekehrt und damit in eine Schüssel gesetzt; so ist sie recht und schön.

Eine berechtigte Warnung.

Weil der Nährwert der Banane und des Cacao allgemein bekannt und namentlich die Zusammensetzung mit anderen wichtigen Aufbaustoffen in vollendetstem Maße gelungen ist, hat sich das neue Kraft- und Stärkungsmittel Banago überraschend schnell eingeführt. Etwas gutes findet aber sofort Nachahmer und bereits werden hier und dort allerlei Bananen-Cacaos offen oder verpackt unter irgend einem Namen, meistens zu viel höheren Preisen, angepriesen.

In ihrem eigenen Interesse achte die Hausfrau darauf, nur echtes Banago in verschlossenen Original-Paketen von 250 Gramm zu 95 Cts. zu erhalten. Daneben gibt es eine Spezialpackung von 5 Kilogramm Nettoinhalt für Spitäler, Kliniken und Pensionen. Banago ist mehr als eine gewöhnliche Mischung von Bananenmehl und Cacao, denn die Banane wird durch kompliziertes Verfahren fermentativ aufgeschlossen, damit sie sich gänzlich absorbiert und die stopfende Wirkung des Cacao aufhebt. Eine wissenschaftlich erprobte Beigabe von Phosphaten und Calciumsalzen, sowie Trauben- und Rohrzucker erhöht den gesundheitlichen Wert. In allen besseren Lebensmittelgeschäften größerer Ortschaften ist Banago heute schon käuflich, wo nicht, weist die Fabrik Bezugsquellen nach. Ausgiebige Probemuster kostenfrei durch die Fabrik Nago, Nährmittel-Werke A.-G. Olten.

Küchen-Rezept.

Kentaur-Hafergrützbrei mit Zwetschgen.

Zutaten: 200 Gramm Kentaur-Hafergrütze, 50 Gramm Fett, ½ Liter Wasser, ½ Liter Milch, 50—100 Gr. Zucker, 1 Teller frische, ausgesteinte oder gedörrte eingeweichte Zwetschgen.

Zubereitung: Die Kentaur-Hafergrütze wird im Fett geröstet und mit Wasser abgelöscht. Der Brei wird unter Beigabe der Milch ¾ bis 1 Stunde gekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten werden die Zwetschgen beigegeben und gezuckert.