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

Kunst

Band: 18 (1928)

Heft: 42

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: 29.11.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Geftricktes Rinderjäckchen für Rind von 3-4 Jahren.



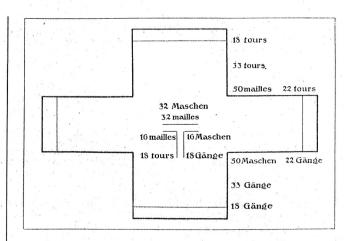
Modell der Firma Laplace, Montreug.

Material: 3-4 Anguel Perlgarn H. C. Nr. 3.

Musführung: Man beginnt am Borderteil unten mit 70 Maschen und ftrickt 18 gerippte Touren, indem man 1 Masche glatt und 1 Masche traus strictt, also 18 Radeln.

Heiler, also 18 Naoein.
Hierauf werden 3 Touren oder 66 Nadeln gestrickt und zwar so, dis ein groß geripptes Muster entsteht. Hiezu strickt man die erste Nadel ganz glatt, die 2. Nadel se 4 Naschen glatt, dann 1 Wasche krauß, wieder 4 Waschen glatt und wieder 1 Wasche krauß und sährt so sort die ans Ende der Nadel. Die solgende Nadel ist wieder ganz glatt und die 4. Nadel wieder se 4 Waschen glatt und 1 Wasche krauß und sie 4. Nadel wieder sort die vollen glatt und 1 Wasche krauß und sie führt man mit dem Wuster sort die zu den Nermeln, als 33 Touren.

Dann schlägt man auf jeber Seite der Nabel für die Aermel 50 Maschen an. Nachdem man 1 Tour gearbeitet hat, strickt man 85 Maschen und legt die andern 85 Waschen auf eine 3. Nabel.



Man macht 18 Touren mit den ersten 85 Maschen und tettet hierauf beim Salsausschnitt 16 Maschen ab, nimmt nun die 85 Maschen der 3. Nadel, macht ebenfalls 18 Touren und tettet am halbausschnitt 16 Maichen ab.

Dann schlägt man die 32 Maschen für den Hals wieder an und ftrickt nun die 170 Maschen, um die Aermel fertig zu machen, was 18 Touren braucht.

Hierauf kettet man auf jeder Aermelseite 50 Maschen ab und strickt für den Rücken 33 Touren bis zur Bordüre, die man wieder eine Masche glatt und 1 Masche krauß strickt, im Ganzen 18 Touren, also 18 Nadeln. Hierauf nimmt man die Randmaschen für die Aermelausschläge auf und strickt sie gerippt, also 1 Wasche glatt und 1 Wasche kraus, im Ganzen 22 Touren, also 22 Rabeln.

Der Kragen wird allein für sich und gerade gestrickt, auch 1 Masche glatt und 1 Masche kraus, im Ganzen 70 Maschen und 22 Touren, also 22 Nabeln.

Zulett näht man die Aermelnähte auf der Kehrseite zusammen. Den Halsausschnitt schließt man mit einer kleinen, gewöhnlich gehäkelten Korbel, an deren Ende man 2 kleine Quasten befestigt.

Man tann die Bordure unten am Jadchen, sowie ben Rragen und die Aermelausschlässe auch von einer andern Farbe als das Jäcken selbst stricken. Das Jäcken kann nach Belieben auch gang glatt geftrickt werben.

Für den Haushalt Winterproviant.

Aepfel aufzubewahren. Die Aepfel werden einzeln in Papier gewickelt und in ein trottenes Faß oder in eine Kifte schichtweise mit Sand verpackt. Obenauf kommt eine dicke Lage Sand. Stehen jo die Aepfel an einem trockenen Ort, fo find fie monatelang vor Faulnis und Einschrumpfen geschütt. Natürlich tonnen nur fehlerlofe Aepfel auf diese Beise tonferviert werben.

Ein anderes Berfahren zum Ausbewahren von Aepfeln, Birnen und Trauben: Ganz gesunde Früchte werden an einer quer durch den Keller, voder in Estrich, Mansardenzimmer gezogenen Schnur so ausgestängt, daß sich die Früchte nicht berühren. Dieses Berfahren bedingt reichliches Lüsten. Auf diese Weise bleiben die Früchte längere Zeit frisch und gesund.

Sauerkraut. Große, weiße Kabisköpfe werben halbiert, von den Storzen befreit und sein gehobelt. Auf 25 Krautlöpse verwendet man 1 Pjund Salz und 2 Tassen Wachholderbeeren. Man legt das Kraut schichtenweise, streut Salz und Beeren auf jede Lage, legt einige Rebenblätter obenauf, deckt mit einem reinen weißen Tuch, beschwert den Holzdeckel mit einem schweren

Stein und berwendet das Rraut erft nach 11/2 Monaten. Wöchentlich einmal muß ber Schaum abgenommen werden.

Ronfervieren von Traubenfaft. Der ausgepreßte Saft bon weißen Weinbeeren läßt man einige Tage stehen. Auf I Plund Sast nimmt man 375 g Zucker, tocht beides auf, schäumt ab, passiert kalt durch ein weißes Tuch und süllt in kleine Flaschen und bewahrt ver-korkt trocken auf. Erfrischendes Getränk sür Arante.

Duitten gesee. 2 Dugend Quitten werden abgerieben, klein geschnitten und mit 2 Liter Wasser unter zeitweiligem Rühren ausgekocht. Nach einiger Zeit gibt man alles auf ein ausgespanntes Tuch und läßt ohne Pressen den Saft ablausen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1 Phund Zucker, kocht zusammen bis die Geseeprobe zu richtiger Dick erkaltet, füllt in Gläser ein, streut Zucker darüber und berschließt gut.

Melone in Buder. Gine oder mehrere Me-Melone in Zucker. Sine oder mehrere Metonen werden geschätt, halbiert, vom Marke bestreit, in Stücke geschnitten und einige Stunden in Ssige mariniert. Dann hebt man die Stücke heraus, legt sie wiederum einige Stunden in feinen Zucker, gibt den entstandenen Sast aufs Feuer, schäumt ab, gibt die Welone, Zitronenschale, Ingwer, 2—3 Nelken dazu, kocht die Frucht mäßig weich und den Sast gut ein, füllt mit Ingwer vermischt in Gläser und verschließt. Kentaur-Halle wird mit dem Fett gut geröstet; dann süge man das Wasser zu, lasse die Suppe 20—30 Minuten kochen, rühre das Tomatenmus hinzu, mit Ingwer vermischt in Gläser und verschließt.

Wärmende Getränke.

Berner-Bunfch. 300 g Buder werden in Berner- Punich. 300 g Zucker werden in 1½1 Wasser geläutert. In den heißen Zuckersaft gibt man 2 Gläser Zamaika-Num und zwar auf folgende Weise: Man füllt einen silbernen Löffel mit Stückzucker, hält ihn über den Zucker, zündet ihn an und läßt auf diese Weise den Num in den Zuckerstück auf diese Weise den Num in den Zuckersaft lausen. Wenn der Zucker braun und test wird muß man ihn erfeken. Auf diese vend jest wird, muß man ihn ersegen. Auf diese Weise verslüchtigt sich ein großer Teil des Alto-hols. Nach dem Erkalten sügt man der Flüssigteit 1 Glas Rheinwein, 1 Glas franz. Beigwein und 1 Glas Burgunder ober Champagner bei.

Schweizer. Bunich. In 11/2 1 Baffer tocht gi vollet zer Pauf (g. 3ft 142) Wagter bocht man 3 Löffel Reis eine gute Stunde, dann passiert man das tochende Reiswasser zu 3 Löffeln Litronensaft, 1/21 startem, gesiedtem Schwarzstee und 1 Löffel Rum oder Arrat. E.R.

Rentaur-Safermehlfuppe mit Tomaten