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

Kunst

Band: 19 (1929)

Heft: 20

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: 08.10.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkeltes Sweaterli für Kinder bis zu 10 Jahren.

Material: 2 Anäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 rot 905

1 Anäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 faumon 911

1 Rnäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 beige 915

Ausführung: Man hatelt mit rot 2 gleiche Teile. Anschlag je 120 Luftmaschen, Breite je 50 Touren.

Rachher werben die einzelnen Teile wie folgt umhatelt:

1. Tour = feste Maschen in rot

= Stäbchen in beige 2.

= seste Maschen in rot

= feste Maschen in saumon

= Stäbchen in beige

= Stäbchen in faumon

= Stäbchen in saumon

= feste Maschen in saumon

= feste Maschen in saumon

Für den Halsausschnitt werden an beiden Teilen die mittleren 20 Touren frei gelassen. Rachher werden die Teile auf ber Achsel und auf beiden Seiten zusammengenaht. Für die Aermel läßt man zu beiden Seiten 14 cm offen. Die Aermel beftehen aus 4 Touren, die wie folgt gearbeitet werden:

1. Tour = Stäbchen in rot

= feste Maschen in saumon 2.

= feste Maschen in beige

= feste Maschen in saumon

Als Abschluß werden unten am Sweaterli noch 2 seste Touren in savmon gearbeitet. Um den halsausschitt wird ebenfalls eine feste Tour in dieser Farbe gemacht.



sür Baushalt und Küche.

named and the control of the contro

Mene Spargelgerichte.

Spargel auf bahrische Art. 4 kleine Brötchen (Beggli) schneidet man in Würsel und übergießt sie mit 1/4 Liter Milch, die mit Salz und 2 Giern verrührt wurde. Nach längerem Stehen bäckt man aus der Masse eine dicke Omelette. In Stucke geschnittene Spargeln hat man weich In Stude gelichnitene Spurgein hat ind weich gekocht. Dann läßt man Butter schmelzen, rührt etwas Wehl hinein, löscht mit Spargelwasserund fügt die Spargeln bei. Die Omelette richtet man auf eine große Platte an, gibt die Spargeln daraus, läßt etwas durchziehen und serviert. Ein ausgezeichnetes Entrée bei größeren Essen, wenn Schinkenschieben dazu gereicht werden.

Bebackener Spargel. Dicke, garte, geschälte Spargeln werden 3/4 weich gesocht und gut ab-gegoffen. Aus Mehl 1/s Liter Weißwein, 2 Ef-löffel Olivenöl und etwas Salz macht man einen Backteig, wendet die Spargel darin, bäckt sie in heißem Fett schwimmend goldgelb und serviert sie mit gehackter Petersilie bestreut.

Spargelgemuje. Geschälten, in Stücke schnittenen Spargel schmort man in eigroß geschnittenen Spargel schmort man in eigroß Butter, gehackter Peterfilie, Kerbel, Zwiebel, Salz und Pfesser 20 Minuten. Dann gießt man 1/4 Liter Fleischbrühe dazu und dünstet die Spargel vollends weich. Sie werden ohne Zwiebel angerichtet.

Spargel und Reis im Dfen. 2 Taffen gereinigter Reis wird in Salzwaffer bid und weich getocht und mit Butter verrüht. Barte Spargel getocht und mit dutter betrugt. Jutte spatze-ichneidet man in 3—4 cm lange Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Butter läßt man heiß werden, rührt 2—3 Lössel Tomatenpürke dazu und verkocht mit etwas Spargeswasser zu bicker Sauce. Run gibt man die Salfte des Reifes in eine gebutterte Form, legt die vertropften Spargeln darauf, gießt die Tomaten darüber und füllt den Rest Reis darauf. Dieser wird glatt gestrichen, mit viel Autterstücken belegt, mit Keibkäse bestreut und im Osen gedacken. Ausgezeichnetes Gericht für sleischlose Tage.

Spargeleier. Barten Spargel focht man in wenig Salzwasser ziemlich weich, rührt zwei Löffelchen glatt gerührtes Mehl, Mustat und etwas Fleischertraft dazu, läßt langsam auflochen und fügt dann 3—4 geschlagene frische Gier dazu. Ohne zu tochen läßt man auf kleinstem Feuer die Eier sest werden, richtet dann an, bestreut alles mit gewiegtem gekochtem Schinken und legt kleine, gebackene Kartosseln rund herum.

Spargelfalat. 3 Löffel Del werden mit Senf, Salz, 1 Löffel Effig, 1 Löffel Zitronensaft, gewiegten Kräutern und 1 Eigelb gut verrührt und weichgelochte, verschnittene Spargeln darin vermengt. Man trägt in einem Kranz Kresseller falat auf.

Spargel mit Rarotten. Geschabte, junge Rübchen werden halbiert, Spargel geschält und in fingerlange Stücke geschitten. In Salzwasser kocht man beibe zusammen weich. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Brühwasser und Rahm eine famige Sauce, verrührt fie mit einem Gigelb, fügt die vertropften Gemufe bei, lagt beiß werden, ohne zu tochen und richtet an.

Geftridter Jumper für fleine Dadden.

Gestricter Jumper sür Neine Mädchen. Man strict den Jumper mit weißer ober sarbiger Wolle nur recht und beginnt den Rüdenteil am untern Rand mit 75 Maschen und strict hin= und hergesend 190 Kadeln bis zum Hals hinauf. Dann nimmt man die ersten 20 Kadeln auf eine apartige Strict- nadel, settet die mittleren 35 Maschen ab und strict mit den letzten 20 Maschen sür den 20 Radeln sür den Uchseln; dann abketten. Die andere Achel ist mit den ersten 20 Masschen sür des ersten 20 Maschen sür des gleichen Weise zu stricten. Für den Vorretteil beginnt man wiederum am uns andere Achjel ist mit den ersten 20 Massischen in der gleichen Weise zu stricken. Für den Vorderfeil beginnt man wiederum am unstern Rande mit 75 Maschen und strickt 130 Maschen bis zum Beginn des Ausschnittschliftes. Dann teilt man die Arbeit in der Mitte in zwei Teile, strickt auf jedem der zwei Teile 60 Radeln die zum Halsrande, kettet die Maschen wie beim Kalsteil ab und arbeitet noch 20 Radeln auf den äußern 18 Maschen sür die Achseln. Die Aermel beginnen am obern

Rande mit 50 Maschen. Rachdem hin= und bergehend 20 Radeln gestridt sind, beginnt das Abnehmen (d. h. die 2. und 3. sowie die drittzund zweitseste Masche der Radel recht zussammenstricken). Die 21. Radel mit Abnehmen, 15 Radeln ohne Abnehmen. Das Abnehmen wiederholt sich mit 15 Radeln Zwischenraum dis noch 38 Maschen vorhanden sind. Mit diesen 38 Maschen werden noch 10 Radeln recht und 20 Radeln abwechselnd 1 Maschen recht und 20 Radeln abwechselnd 1 Maschen zeitennähte zussammen und umhädelt den Halsgang mit einer Stäckenzung und Lustmaschen gestendt, so die ein schaften seidendah hindurchgezogen werden fann, das zu einer Masche abunden wird. fann, das zu einer Masche gebunden wird.

E. R. (nach B.)

Praktische Ratschläge

Beim Reinigen bes Delanftriches in Ruche und Badezimmer tann man allen Schmut leicht entfernen, wenn man bem Seisenwasser etwas Lysol (Borsicht!) zusett. Mit einem in die Lauge getauchten Schwamm fährt man über ben Unftrich, boch muß fofort mit reinem Baffer nachgespült werden, damit sich nicht Flecken und Streifen bilben.

Beiße Zelluloidkämme reinigt man, indem man sie mit Salmialgeist abreibt und mit weichem Leber oder Tuch nachpoliert.

Emaillierte Gimer ober Töpfe, die undicht geworden find, laffen fich meift wieder reparieren. Es gibt dazu einen besonderen Kitt, den man in die Riben streicht und trocknen läßt, bevor man den Gegenstand wieder in Gelägt, vevor man ven Segenftund wieder in Sebrauch nimmt. Ift der Boden eines Topfes durchgebrannt ober der eines Eimers, einer Gießtanne usw. durchgerostet, so lohnt es sich, einen Ersat durch den Spengler ansertigen zu lassen.

Raffeefleden aus Tifchtüchern berschwinden durch Betupfen mit gereinigtem Glycerin und darauffolgendem Auswaschen in lauwarmem Baffer.