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: 31.07.2025

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 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 rot 905
1 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 saumon 911
1 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 beige 915

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

Nachher werden die einzelnen Teile wie folgt umhäkelt:

1. Tour = feste Maschen in rot
2. „ = Stäbchen in beige
3. „ = feste Maschen in rot
4. „ = feste Maschen in saumon
5. „ = Stäbchen in beige
6. „ = Stäbchen in saumon
7. „ = Stäbchen in saumon
8. „ = feste Maschen in saumon
9. „ = feste Maschen in saumon

Für den Halsausschnitt werden an beiden Teilen die mittleren 20 Touren frei gelassen.

Nachher werden die Teile auf der Achsel und auf beiden Seiten zusammengenäht. Für die Aermel läßt man zu beiden Seiten 14 cm offen. Die Aermel bestehen aus 4 Touren, die wie folgt gearbeitet werden:

1. Tour = Stäbchen in rot
2. „ = feste Maschen in saumon
3. „ = feste Maschen in beige
4. „ = feste Maschen in saumon

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

Für Haushalt und Küche.

Neue Spargelgerichte.

Spargel auf bayrische Art. 4 kleine Brötchen (Weggli) schneidet man in Würfel und übergießt sie mit 1/4 Liter Milch, die mit Salz und 2 Eiern verrührt wurde. Nach längerem Stehen bäckt man aus der Masse eine dicke Omelette. In Stücke geschnittene Spargeln hat man weich gekocht. Dann läßt man Butter schmelzen, rührt etwas Mehl hinein, löscht mit Spargelwasser und fügt die Spargeln bei. Die Omelette richtet man auf eine große Platte an, gibt die Spargeln darauf, läßt etwas durchziehen und serviert. Ein ausgezeichnetes Entrée bei größeren Essen, wenn Schinkenscheiben dazu gereicht werden.

Gebackener Spargel. Dicke, zarte, geschälte Spargeln werden 3/4 weich gekocht und gut abgegossen. Aus Mehl 1/8 Liter Weißwein, 2 Eßlöffel 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.

Spargelgemüse. Geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel schmort man in eigroß Butter, gehackter Petersilie, Kerbel, Zwiebel, Salz und Pfeffer 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 Ofen. 2 Tassen gereinigter Reis wird in Salzwasser dick und weich gekocht und mit Butter verrüht. Zarte Spargel schneidet man in 3 — 4 cm lange Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Butter läßt man heiß werden, rührt 2 — 3 Löffel Tomatenpürée dazu und verkocht mit etwas Spargelwasser zu dicker Sauce. Nun gibt man die Hälfte des Reises 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 Butterstückchen belegt, mit Reibkäse bestreut und im Ofen gebacken. Ausgezeichnetes Gericht für fleischlose Tage.

Spargeleier. Zarten Spargel kocht man in wenig Salzwasser ziemlich weich, rührt zwei Löffelchen glatt gerührtes Mehl, Muskat und etwas Fleischextrakt dazu, läßt langsam aufkochen und fügt dann 3 — 4 geschlagene frische Eier dazu. Ohne zu kochen läßt man auf kleinstem Feuer die Eier fest werden, richtet dann an, bestreut alles mit gewiegtem gekochtem Schinken und legt kleine, gebackene Kartoffeln rund herum.

Spargelsalat. 3 Löffel Oel werden mit Senf, Salz, 1 Löffel Essig, 1 Löffel Zitronensaft, gewiegten Kräutern und 1 Eigelb gut verrührt und weichgekochte, verschnittene Spargeln darin vermengt. Man trägt in einem Kranz Kressesalat auf.

Spargel mit Karotten. Geschabte, junge Rübchen werden halbiert, Spargel geschält und in fingerlange Stücke geschitten. In Salzwasser kocht man beide zusammen weich. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Brühwasser und Rahm eine sämige Sauce, verrührt sie mit einem Eigelb, fügt die vertropften Gemüse bei, läßt heiß werden, ohne zu kochen und richtet an.

Ra.

Gestrickter Jumper für kleine Mädchen.

Man strickt den Jumper mit weißer oder farbiger Wolle nur recht und beginnt den Rückenteil am untern Rand mit 75 Maschen und strickt hin- und hergehend 190 Nadeln bis zum Hals hinauf. Dann nimmt man die ersten 20 Nadeln auf eine apartige Stricknadel, kettet die mittleren 35 Maschen ab und strickt mit den letzten 20 Maschen noch 20 Nadeln für den Achselteil; dann abketten. Die andere Achsel ist mit den ersten 20 Maschen in der gleichen Weise zu stricken. Für den Vorderteil beginnt man wiederum am untern Rande mit 75 Maschen und strickt 130 Maschen bis zum Beginn des Ausschnittschlitzes. Dann teilt man die Arbeit in der Mitte in zwei Teile, strickt auf jedem der zwei Teile 60 Nadeln bis zum Halsrande, kettet die Maschen wie beim Halsteil ab und arbeitet noch 20 Nadeln auf den äußern 18 Maschen für die Achseln. Die Aermel beginnen am obern Rande mit 50 Maschen. Nachdem hin- und hergehend 20 Nadeln gestrickt sind, beginnt das Abnehmen (d. h. die 2. und 3. sowie die dritt- und zweitletzte Masche der Nadel recht zusammenstricken). Die 21. Nadel mit Abnehmen, 15 Nadeln ohne Abnehmen. Das Abnehmen wiederholt sich mit 15 Nadeln Zwischenraum bis noch 38 Maschen vorhanden sind. Mit diesen 38 Maschen werden noch 10 Nadeln recht und 20 Nadeln abwechselnd 1 Masche recht und 1 Masche link für die Manchetten gestrickt. Dann näht man die Aermel-, Achsel- und Seitennähte zusammen und umhäkelt den Halsgang mit einer Stäbchen- und Luftmaschentour, so daß ein schmales Seidenband hindurchgezogen werden kann, das zu einer Masche gebunden wird.

E. R. (nach V.)

Praktische Ratschläge

Beim Reinigen des Oelanstriches in Küche und Badezimmer kann man allen Schmutz leicht entfernen, wenn man dem Seifenwasser etwas Lysol (Vorsicht!) zusetzt. Mit einem in die Lauge getauchten Schwamm fährt man über den Anstrich, doch muß sofort mit reinem Wasser nachgespült werden, damit sich nicht Flecken und Streifen bilden.

Weiße Zelluloidkämme reinigt man, indem man sie mit Salmiakgeist abreibt und mit weichem Leder oder Tuch nachpoliert.

Emaillierte Eimer oder Töpfe, die undicht geworden sind, lassen sich meist wieder reparieren. Es gibt dazu einen besonderen Kitt, den man in die Ritzen streicht und trocknen läßt, bevor man den Gegenstand wieder in Gebrauch nimmt. Ist der Boden eines Topfes durchgebrannt oder der eines Eimers, einer Gießkanne usw. durchgerostet, so lohnt es sich, einen Ersatz durch den Spengler anfertigen zu lassen.

Kaffeeflecken aus Tischtüchern verschwinden durch Betupfen mit gereinigtem Glycerin und darauffolgendem Auswaschen in lauwarmem Wasser.