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

Band: 20 (1930)

Heft: 17

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: 10.12.2025

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Knabensweater

8—10 Jahre. Gehäkelt mit 4 facher Schaffhauserwolle, 1 Doppelstrange (grüne), 5 Doppelstrangen (beige).

Man schlage mit Häckelnadel 80 Luftmaschen an, dann folgen vier Touren falsche Maschen; 5. Tour: 10 Stäbchen beige, 10 Stäbchen grün; 6. Tour: 10 Stäbchen grün, 10 Stäbchen beige; 7.—9. Tour: abwechslungsweise wie oben, bis sich die Würfel mit 5 Touren egalisieren; 10.—32. Tour: Stäbchen beige, indem man vor der 21. Tour je das zweitletzte Stäbchen wegläßt, damit der Sweater Form bekommt. Es bleiben 68 Stäbchen. 33. Tour: 34 Stäbchen und Arbeit kehren, damit der Halseinschnitt gebildet wird. 35. Tour: Stäbchen, zweitletztes Stäbchen weglassen. 36.—40. Tour: Es werden nun obige 2 Touren 2mal wiederholt. 41. Tour: zweiterstes Stäbchen weglassen, um den Raglan zu vervollständigen. 42. Tour: dritt- und zweitletztes Stäbchen weglassen letzte Masche 1 falsche Masche. 43. Tour: am Anfang 2 falsche Maschen. 44. Tour: am Ende 4 falsche Maschen abnehmen. 45. Tour: 3 falsche Maschen, 14 Stäbchen, 5 falsche Maschen. 46. Tour: 6 falsche Maschen, 6 Stäbchen. 47. Tour: 6 Stäbchen. 48. Tour: 4 Stäbchen. 49. Tour: 2 Stäbchen. Man wiederhole für die zweite Hälfte des Vorderteiles genau ab Tour 33.

Rücken. Man schlage 80 Luftmaschen. 1.—4. Tour: falsche Maschen. 5.—9. Tour: Würfel mit grün bilden, wie Vorderteil. 10.—36. Tour: Stäbchen. 36.—40. Tour: je zweitletztes Stäbchen weglassen. 41.—46. Tour: Ende der Tour je 1 Stäbchen aufnehmen. 47.—50. Tour: Stäbchen. 51.—54. Tour mit Stäbchen nach Raglanform des Vorderteiles vervollständigen als Abschluß für den Halsausschnitt 20 falsche Maschen.

Aermel. Man schlage 40 Luftmaschen an; es folgen 6 Touren falsche Maschen beige. 7. Tour: 5 falsche Maschen grün, 5 beige. 8. Tour: 5 falsche Maschen beige, 5 falsche Maschen grün. 9.—12. Tour: obige 2 Touren wiederholen. 13.—17. Tour: falsche Maschen beige. 18. Tour: 36 Stäbchen aufnehmen. 19.—20. Tour: Stäbchen. 21.—50 Tour: alles Stäbchen und je Ende der Tour 1 Stäbchen aufnehmen. 51. Tour: Beginn des Raglanachselteiles 11 falsche Maschen, 34 Stäbchen, 11 falsche Maschen, Wolle abreißen. 52. Tour: neuer Anfang auf die 34 Stäbchen von Tour 51 bilde man 34 Stäbchen. 53. Tour: 34 Stäbchen, wie oben. 54.—59. Tour: Stäbchen, Anfang und Ende der Tour je 1 Stäbchen weglassen. 60. Tour: 10 falsche Maschen, 12 Stäbchen. 61. Tour: 11 Stäbchen, 1 falsche Masche. 62. Tour: 3 falsche Maschen, 6 Stäbchen. 63. Tour: 4 Stäbchen, 1 falsche Masche. 64. Tour: 1 falsche Masche, 2 Stäbchen. Man bildet nun die Aermel, indem die Naht genäht wird, setzt solche an die beiden auf den Seiten zusammengenähten Hinter- und Vorderteile, und um den Kragen anzufertigen, sticht man 85 falsche Maschen längs des Halsausschnittes ein.

Kragen. 14 Touren falsche Maschen beige; ab dieser Tour nimmt man am Anfang und Ende 1 falsche Masche auf. 15.—18. Tour: falsche Masche beige. 19. Tour: 6 falsche Maschen, 5 grün, 5 beige, usw. Schluß 6 falsche Maschen. 20.—23. Tour: obige Tour wiederholen, damit Würfel gebildet werden; je am Ende und Anfang 1 falsche Masche aufnehmen. 24.—28. Tour: falsche Masche beige. Man umfaßt den Halseinschnitt mit falschen Maschen in grün, bildet rechts 4 Oesen, setzt links 4 Knöpfe, so daß der Kragen offen und geschlossen getragen werden kann. Nach Belieben kann der Sweater mit 2 kleinen Taschen ganiert werden, indem man in der 15. Tour des Vorderteils 16 falsche Maschen grau einhäkelt, 8 Touren beige, 2 Touren grün und befestige die Seiten der Taschen von der Innenseite mit einigen Stichen. Manchetten werden umgeschlagen.

Küchen-Rezepte.

Morcheln.

In den Monaten April und Mai, manchmal auch später, je nach der Witterung, findet man in Wäldern und Wiesen, vorzugsweise in lehmigem Boden, einen der feinsten Pilze, die Morchel. Sie muß, wie übrigens alle Pilze, bei trockenem Wetter geerntet und möglichst frisch verwendet werden. Man darf sie weder lange liegen lassen, noch als Reste aufwärmen. Da die Morcheln oft sandig sind, müssen sie mehrmals gewaschen werden, dies geschieht am besten mit lauwarmem Wasser. Die Morcheln werden gerne in nicht zu warmem Ofen oder an der Luft gedörrt und später in Saucen, Ragout, Pastetchenfülle usw. verwendet. In frischem Zustande ergeben die Morcheln ein paar ausgezeichnete Gerichte.

Morchelgemüse. Die mehrmals gereinigten Morcheln dämpft man in einem Stück Butter zugedeckt 3/4 Std. und fügt wenn nötig 1—2 Löffel Wasser bei. Dann stäubt man wenig Mehl darüber, würzt mit Salz, fügt einige Löffel Rahm bei, kocht auf kleinem Feuer einige Minuten, richtet an und verrührt die Pilze mit einem verquirlten Eigelb.

Morcheln und Kartoffeln. Gewaschene Morcheln werden gehackt und mit wenig Salz in Butter geschmort. Dann schichtet man gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform, legt die Pilze darauf, schließt mit Kartoffeln, legt Butterstückchen und geriebenen Käse oben auf und bäckt 1/2 Std. im Ofen. Man serviert dazu grünen Salat oder Tomatensauce.

Mörcheln mit Wein. Die Morcheln werden in heiße Butter gegeben, mit einigen Löffeln Fleischbrühe und weißem Wein verrührt und zugedeckt schön weich gekocht.

Morchelomelette. Man bereitet ein Morchelgemüse, das ziemlich eingekocht ist, richtet es auf eine große Omelette an, deckt eine zweite darüber und streut gehackte, rasch in Butter gedämpfte Frühlingskräuter obenauf.

Morchelsauce. Die Morcheln werden mit gehackter Zwiebel, Butter, Salz und einem Stück rohen Schinken weich geschmort. Dann bereitet man aus Butter, gebräuntem Mehl und Wasser eine sämige Sauce, fügt die Morcheln samt dem gehackten Schinken bei, kocht gut auf und verrührt mit etwas weißem Wein oder Zitronensaft. Fügt man 10 Min. vor dem Anrichten Fleischkügelchen, Milken, gekochte Zungenwürfel, gebrühtes, verschnittenes Kalbshirn usw. bei, erhält man eine ausgezeichnete Pastetenfülle.

Nudeln, Nieren und Morcheln. 1/2 Pfund Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit Butter und geriebenem Käse verrührt. Feinblättrig geschnittene Kalbsniere dünstet man in Butter unter öfterem Rühren, bis sie nicht mehr rot ist. Dann hebt man sie heraus, kocht die zurückbleibende Butter mit gebräuntem Mehl und etwas Bouillonwürfelbrühe auf und richtet über die Nieren an. Gewaschene Morcheln dünstet man in Butter und etwas übriggebliebenem Bratenjüs weich. Nun richtet man die Nudeln auf eine große, tiefe Platte bergförmig an, gibt die Morcheln darüber und legt die Nieren rund herum.

Er.

Praktische Ratschläge.

Entfernen von Blattläusen.

Die Blattläuse, die während den Wintermonaten unsere Zimmerpflanzen so gerne heimsuchen, entfernt man am besten dadurch, daß man eine scharfe Schmierseifenlösung bereitet, der man noch etwas Brennspiritus beifügt. Den Topf umhüllt man recht fest und dicht mit Zeitungspapier, damit nichts von der Lauge an die Wurzeln kommen kann und schwenkt die Pflanze ungefähr 5 Minuten in der Seifenlösung. Danach braust man mit lauwarmem Wasser gründlich ab. Findet man irgendwo ein Marienkäferchen, bringt man es auf die Pflanzen, es wird die Blattläuse gerne vertilgen. Er.

Reinigen von Filzhüten.

Weiche, helle und dunkle Filzhüte reinigt man von Fett- und Schmutzflecken durch Reiben mit einem Wollappen, der öfters in folgende Flüssigkeit getaucht wurde: 10 Teile Salmiakgeist und 10 Teile starken Weingeist vermengt man mit 3 Teilen Kochsalz, bis letzteres ganz aufgelöst ist. Dem Strich nach wird der flach gelegte Hut, dessen Kopf mit Papier ausgestopft ist, abgerieben und dann gut gebürstet.