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

Band: 21 (1931)

Heft: 29

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

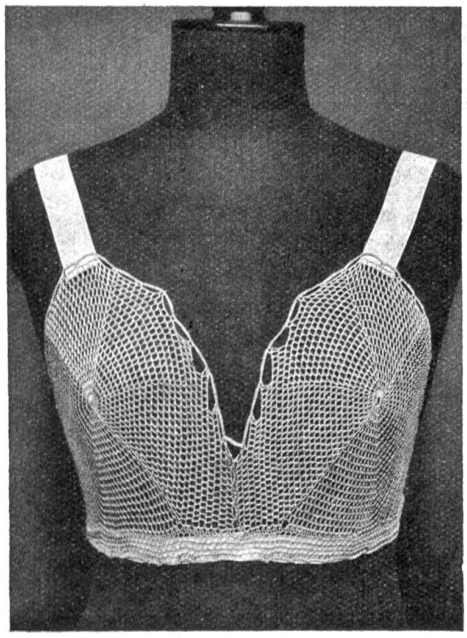
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE



Büstenhalter.

Material: 3 Knäueli Spitzengarn H. C. No. 70 (Fil à Dentelles H. C. No. 70) Rose-Saumon 322 oder eine andere beliebige Farbe. 1 Bernerhäkli No. 4.

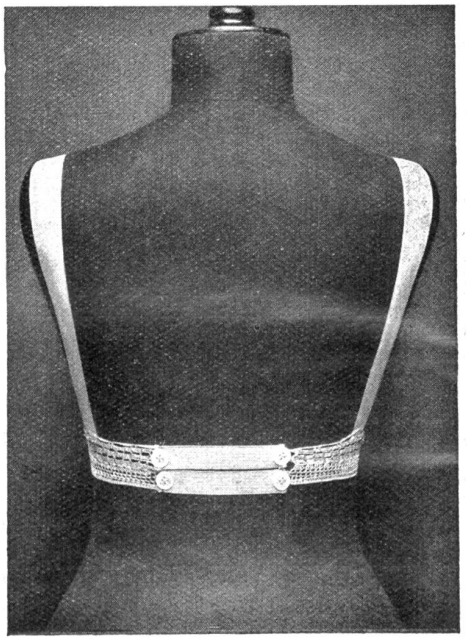
Ausführung: 6 Luftmaschen zu einem Ring schließen.

1. Tour: 24 Stäbli in den Ring arbeiten.

2. Tour: 3×1 Stäbli, 1 Luftmasche, in die vierte Masche 1 Stäbli, 1 Lftm., 1 St., 1 Lftm., dann wieder 3×1 St., 1 Lftm., in die vierte Masche 1 St., 1 Lftm., 1 St., 1 Lftm.

Bei den folgenden Touren macht man immer die Stäbli ins Loch, also:

3. Tour: 4×1 St., Lftm., in das fünfte Löchli 1 Stb., 1 Lftm., 1 St., 1 Lfm. Die Aufnehmen müssen bei allen Touren übereinander zu liegen kommen. Im ganzen arbeitet man 18 Touren, dann wendet man die Arbeit und häkelt 30×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. 1 St, 1 Lftm. Wenden und 25×1 St., 1 Lfm., wenden und zurückhäkeln. Wenden und 20×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. Wenden und 15×1 St., 1 Lftm., wenden und folgendermaßen zurückhäkeln: 5 Lftm. ins dritte Löchli, 1 feste Masche, 5 Lftm. ins dritte Löchli, 1 f. M. usw. bis am Ende der Reihe. Das ist nun die vordere Mitte.



Den zweiten Teil genau gleich arbeiten und mit der zuletzt beschriebenen Tour beide Teile zusammenfassen.

Nun folgen die beiden schmalen Teile, die den Rückenschluß bilden. Die gerade Linie des vorderen Verbindungsstückes bildet die untere Kante. Dieser entlang zählt man am runden Teil 24 Stäbli und beginnt hier mit dem Schlußstück. 24×1 St., 1 Lftm. ins Loch wie gewohnt, wenden und zurückhäkeln. Wenden und 23×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. In dieser Weise arbeiten bis 20 Touren sind und in jeder zweiten Tour eine Masche abnehmen, so daß in der letzten Tour nur noch 14 Stäbli sind. Mit 4 Lftm. wenden und jedes Stäbli und in jede Lftm. der vorhergehenden Tour ein Doppelstäbli häkeln, wenden und noch 16 Touren Doppelstäbli arbeiten, mit der gleichen Maschenzahl. Den zweiten Schlußteil am andern Rand gegenständig arbeiten.

Um dem Ganzen festen Halt zu geben, arbeitet man in hin- und hergehenden Reihen von Stäbli den untern Rand. Man beginnnt am Ende des Schlußteiles und häkelt quer in die Doppelstäbli je 4 St., in die darauf folgenden gewöhnlichen St. häkelt man je 2 St. Wenn man zum Rund kommt, arbeitet man je ins Loch 2 St. Zweite Tour: 1 St., 1 Lftm., bis am Ende. Dritte und vierte Tour gleich. Fünfte Tour: immer 2 St. ins Loch. 6. Tour: auf jedes St. 1 f. M.

Nun folgt die Abschlußtour am ganzen oberen Rand entlang, beginnend außen am Schlußteil. 8 Lftm., 2 St. usw. bis am Ende des zweiten Schlußteiles. Wenden und alle die aus den Lftm. entstandenen Bögli mit je 10 f. M. füllen und zwischen die beiden Stäbli auch je 1 f. M. arbeiten.

Zum Schließen näht man an das eine Schlußstück zwei 10 cm lange Stücke Elastique an in passender Farbe und am andern Ende zwei Knöpfli. Um die Größe, resp. die Weite regulieren zu können, näht man auch an den untern Rand ein Stück Elastique vom Anfang des Schlußteiles über die Mitte bis zum Anfang des andern Schlußteiles. Zwei Seidenbänder bilden die Träger.

Abkürzungen: f. M. = feste Masche, Lftm. = Luftmasche, St. = Stäbchen.

Küchen-Rezepte.

Sommerspeisen.

Eierreis. Man kocht 2—3 Tassen gereinigten Reis in Salzwasser oder Fleischbrühe weich, verrührt ihn mit einem Stück Butter und füllt ihn in eine gebutterte Form. Dann drückt man eine Vertiefung hinein und füllt diese mit 3—4 mit Salz, Petersilie und Fleischextrakt verquirlten Eiern. Die Speise wird 1/4 Std. im Wasserbad gekocht, behutsam gestürzt und mit einer Tomatensauce oder einem saftigen Tomatengemüse serviert.

Käseeier. Aus Butter, Mehl, Fleischbrühe und Gewürz kocht man eine Sauce und rührt 1/2 Tasse voll gewiegten Schinken und ebensoviel geriebenen Käse dazu. Dann richtet man die Hälfte der dicken Sauce auf eine tiefe Platte an, legt 5—6 Spiegeleier darauf und gießt den Rest der Sauce sorgfältig darüber.

Fischrollen. Aus einigen Kartoffeln bereitet man einen gewöhnlichen Kartoffelstock (Kartoffelbrei) und vermischt ihn mit gewiegtem, gekochtem Fisch (Restenverwendung), 2 Eiern, Salz, Pfeffer und 2—3 Löffeln geriebenem Käse. Aus dieser Masse formt man fingerlange Rollen, wendet sie in Brosamen und bäckt sie in Fett schwimmend goldbraun. Tomatensalat wird dazu serviert.

Schinkenplatte. Sardellen werden einzeln in dünne Scheiben von rohem Schinken gerollt, zierlich auf eine mit Salatblättern ausgelegte Platte gelegt und mit hartgekochten Eiervierteln garniert. Man reicht dazu Mayonaise oder irgend eine kalte, pikante Sauce.

Polnische Brötchen. Gleichmäßige Brotschnitten werden mit Butter bestrichen und je zur Hälfte 1. mit gehacktem Eigelb und Schnittlauch, 2. mit gewiegtem Schinken und Kalbsbraten und 3. mit aufgerollten Sardellen und gehacktem Eiweiß garniert.

Kartoffelsalat mit Aepfeln. 6 bis 8 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und mit 2 geschälten, ganz fein geschnittenen Aepfeln vermengt. Aus etwas Senf, 1 rohen Eigelb, wenig Fleischextrakt, 2 Löffeln Olivenöl, 4 Löffeln saurem Rahm, einer Prise Zucker, Salz und wenig Essig rührt man eine Sauce und vermischt damit Kartoffeln und Aepfel.

Pfirsiche im Ofen. Geschälte, halbierte Pfirsiche dämpft man mit wenig Wasser und Zucker weich und legt sie in eine gebutterte Form. Dann träufelt man Rhum oder Maraskino darüber, deckt mit 3—4 ganz steif geschlagenen und mit Zucker vermengten Eiweiß und stellt die Speise in den Ofen, bis sie bräunlich ist. Man serviert sofort.

Aprikosencrème. Ein Teller voll entsteinte Aprikosen werden 5 Minuten mit Zucker gekocht und durch ein Sieb gerieben. Aus den Steinen schlägt man die Kerne und reibt sie mit Wasser ganz fein. Den Saft davon, der durch Pressen durch ein Tuch gewonnen wurde, gibt man zu den Aprikosen, sowie Zucker, 20 Gramm aufgekochte, aufgelöste Gelatine und einige Löffel geschlagenen Rahm, füllt in ausgespülte kleine Formen, läßt auf Eis erstarren und stürzt die Masse sorgfältig. E.

Tomatengemüse mit Blumenkohl. Geschälte, verschnittene und von den Kernen befreite Tomaten dämpft man mit Salz in einem Stück Butter 1/4 Std. Unterdessen kocht man einen gewaschenen, aber möglichst ganz gelassenen Blumenkohl in genügend Salzwasser weich. Dann richtet man die Tomaten auf eine tiefe Platte an, legt den Blumenkohl darauf, übergießt ihn mit viel in Butter gerösteten Brosamen und serviert sofort.

Gefüllte Gurken. Die geschälten, der Länge nach verschnittenen Gurken werden ohne Kerne über Nacht in Essig gelegt. Fleischreste aller Art werden gewiegt, mit in Butter geschmorter Zwiebel, 1 Eigelb, Gewürz und grünen, gehackten Kräutern vermengt und in die vertropften Gurken gefüllt. Diese werden wieder zusammengeklappt, mit Faden umwickelt und dann sorgfältig rund herum in Butter angebraten. Mit wenig Fleischbrühe oder Milch werden sie weichgeschmort und dann angerichtet. Die Brühe verdickt man mit Mehl und richtet sie über die losgebundenen Gurken an.