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

Band: 22 (1932)

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: 25.01.2026

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

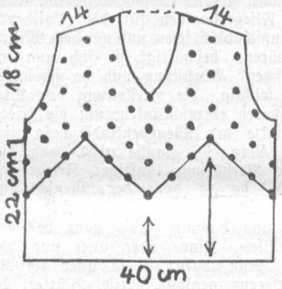
Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkelter Pullover.

Material: 35 gr hellbraune Mooswolle, 35 gr dunkelbraune Mooswolle.

Die Häkeltechnik besteht in Luftmaschenbogen. (4 Luftmaschen, 1 f. M., die f. M. in die Mitte des darunterliegenden Bogens). Mit einem feinen Häkelhaken beginnt man am unteren Rand des Vorderteils mit 152 L., häkelt zurückgehend 44 Bogen, in jede 3. Masche des Anschlags die f. M., dazwischen 4 L. Man häkelt 10 cm in dunkelbrauner Wolle in die Höhe und beginnt hier mit dem Farbwechsel. Dem Schnitt entsprechend häkelt man die hellen Teile ein, die bei jeder Tour sich verbreitern, während die dunklen Teile sich zuspitzen. Nach weiteren 10 cm sind die braunen Teile fertig, und man arbeitet nur in heller Wolle weiter. Nach 22 cm Höhe nimmt man zum Armloch dem Schnitt entsprechend ab, teilt nach einigen weiteren Reihen die Arbeit in der Mitte zum Ausschnitt und arbeitet jede Schulter für sich fertig, dabei an der Halsweite etwas abnehmen. Das Rückenteil wird ebenso gearbeitet, man läßt aber den Halsausschnitt fort und abeitet bis zur vollen Schulterhöhe und mascht ab. Die Aermel beginnt man am unteren Rand mit 100 M., häkelt hierüber (helle Wolle) 34 Bogen, nach 5 cm Höhe arbeitet man dem Schnitt nach den bogigen oberen Rand. 2. Aermel ebenso. Nun behäkelt man die hellen Teile (Vorder-, Rücken- und Aermelteile) mit kleinen Punkten in brauner Wolle, indem man einen kleinen Ring von f. M. in eine f. M. der L. M. Bogen häkelt. Die Schulter- und Achselnähte schließen, die Aermel zusammennähen und in die Armlöcher einsetzen. Die Aermelbündchen hält man etwas ein und häkelt darüber drei Touren f. M. in brauner Wolle, dann eine Pikotreihe in heller Wolle. Den Halsausschnitt behäkelt man mit einer Tour f. M. in heller Wolle, daran eine Tour St. in dunkler Wolle, 1 Tour Bogen (4 L., 1 f. M.) helle Wolle, 1 Tour Bogen dunkle Wolle, 1 Tour Bogen helle Wolle. Nach außen umschlagen, heftet man die Leiste etwas an. Der untere feste Rand wird angestrickt. Man schlägt durch die unterste Reihe des Pullovers ca. 180 M. auf 4 Nadeln oder einen Ring und strickt in der Runde 30 Reihen 2 l. 2 r. im Wechsel.



Schnittübersicht zum Pullover.

Küchenrezepte

Kleines Hors-d'œuvre. Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und nebeneinander in eine tiefe Glasplatte gelegt. Darüber gießt man eine dicklich gerührte Sauce aus wenig Oel, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Pfeffer. Dann gibt man ganz dünn geschnittene Radieschen und Gurken darauf, träufelt wieder Salatsauce darüber und garniert mit hartgekochten, halbierten Eiern und Sardellenfilets.

Selleriesschüssel. Rohe, geschälte Sellerieknollen werden gerieben und mit einer Hand voll Kresse, Salz, Oel, Zitronensaft und ganz wenig gewiegtem Knoblauch vermengt. Dieser Salat wird in eine Glasschüssel gegeben, glattgestrichen, mit dem Löffel einige Vertiefungen gemacht und in diese kleine, runde, halbierte Tomaten gedrückt. Diese Tomatenbecher füllt man mit dicker Mayonnaise.

Diätspeise mit Kirschen. Zwei Löffel Haferflocken werden mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und 12 Stunden stehen gelassen; dann fügt man eine Tasse entsteinte schwarze Kirschen, zwei Löffel kondensierte Milch, den Saft einer halben Zitrone und nach Belieben gewiegte Haselnüsse bei. Die Speise wird kalt oder leicht gewärmt gegessen.

Elsässer Salat. In der Schale gekochte, fein geschnittene Kartoffeln werden mit Mayonnaise, Sardellen, Kapern, Perlzwiebeln, gehacktem Schinken und etwas Petersilie vermengt und mit feinen, in der Brühe warm gehaltenen Rindfleischscheiben belegt.

Kalter Fisch. Etwa 1½ Kilogramm Lachs wird in Wurzelbrühe mit einem Glase weißem Wein gar, aber nicht zu weich gekocht und in der Brühe erkalten gelassen. Frische Butter knetet man mit allerlei feinen Kräutern und bestreicht damit den vertropften, auf eine lange Platte angerichteten Fisch und garniert recht zierlich mit Petersilie, gehacktem Eiweiß und Eigelb, Kapern, Gurken, Morcheln, Perlzwiebeln usw.

Erdbeerkaltschale. 2—3 Löffel Kartoffelmehl wird mit wenig Wasser glatt gerührt, in kochendes Wasser (1—1½ Liter) einlaufen gelassen und nach mehrmaligem Aufkochen mit einem Teller durchgepreßten Erdbeeren vermischt und gesüßt. Man stellt die Speise auf Eis oder in den Keller und rührt kurz vor dem Auftragen ein Dutzend große ganze Erdbeeren darunter.

Rhabarbercreme. Man kocht 250 Gr. ungeschälten, in Stücke geschnittenen Rhabarber mit einem Glase weißem Wein und 250 Gramm Zucker weich, rührt 2 Löffel glattgerührtes Maizena dazu, reibt die Masse durch ein feines Sieb und läßt erkalten. Dann schlägt man die Creme mit 2 steifen Eiweiß ½ Stunde und trägt auf.

Krautstiele im Ofen. Mangoldstiele werden abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Dann legt man sie in eine gebutterte Form, streut Käse darüber, gießt eine dicklich, weiße Sauce darüber und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Hopfensprossen. Die jungen Sprossen werden erlesen, gewaschen und in Butter mit ganz wenig Salzwasser gedämpft. Zuletzt fügt man ein Löffelchen mit Milch glattgerührtes Mehl bei und legiert das Gemüse mit einem Eigelb.

Reis mit Kohl. Speckwürfelchen und eine gehackte Zwiebel bratet man bräunlich und fügt dann einen kleinen, zerteilten, gewaschenen und in Streifen geschnittenen Kohlkopf bei. Man läßt dies 10 Minuten schmoren, wäscht unterdessen 1—2 Tassen Reis, gibt es dann zu dem Kohl, gießt etwas Salzwasser oder Knochenbrühe dazu und kocht gut zugedeckt unter zeitweiligem Umrühren 20—30 Minuten.

Milchzarte Millrise Haferflöckli als Resten-Verwendung.

Es gibt wohl kein besseres Produkt, als mit milchzarten Millrise Haferflöckli, z. B. Resten von Spinat, von Kartoffelpurée, gehacktem Fleisch, zu schmackhaften Speisen zu verwandeln. — Diese Resten werden je einzeln in einer Schüssel mit einem Ei, Salz und Muscat, event. Tomaten, einem Stäubchen Mehl und Zusatz von Millrise Haferflöckli zusammen gerührt, löffelweise in Plätzchenform, in Fett oder Butter beidseitig braun gebacken, und so serviert.

Millrise-Zwieback.

2 Eidotter wurden mit 100 Gr. Zucker locker gerührt, nach Geschmack etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu getan, dann gibt man den Schnee von 4 Eiern dazu, 120 Gr. Millrise mit 70 Gr. Mehl gemischt und leicht verrührt in etwas Milch und dünngemachter Butter, eine Prise Salz und Backpulver. — Diese Masse wird in einer Schüssel durcheinander gerührt, alsdann auf einem mit Butter ausgestrichenem Blech, geschnitten, aufgetragen, und langsam gebacken.

Praktische Ratschläge

Motten verschwinden aus Polstermöbeln, wenn man in Fugen und Ritzen konzentriertes Formalin einspritzt.

Bei Schwabenkäfern verstopft man die Löcher mit Chlorkalk.

Zitronensaft vertreibt Flöhe. R.