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

Band: 23 (1933)

Heft: 12

Rubrik: Die Seite für 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

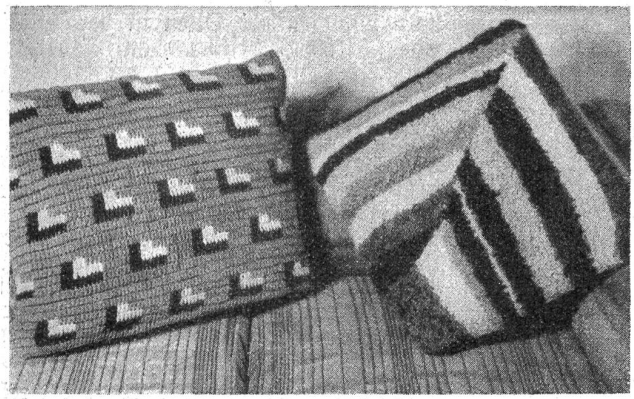
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Gestrickte Kissenplatte aus Straußenwolle.

Zu der Kissenplatte kann man Resten in allen Farben verwenden. An diesem Vorbild wurden 10 Farben verarbeitet. Die Platte wird in 2 Teilen gestrickt, beide Teile werden am unteren breiten Rand angefangen. Man strickt durchwegs rechts und nimmt auf jeder 2. Nadel am Anfang 1 Masche ab (2 M. zusammenstricken), damit die schräge Seite entsteht. An dem 1. Teil strickt man, wenn man nur noch 20 M. auf der Nadel hat, 20 Nadeln ohne Abnahme glatt herauf. Dieses glatte Teil fehlt bei dem 2. Teil. Beginnen mit 60 M. Anschlag. Die breiten Streifen sind 10 Nadeln breit. Sind beide Teile fertiggestrickt, näht man die schrägen Seiten aneinander und näht eine Rückwand aus schwarzer Seide oder Satin dagegen.

Farbenangabe: grün, braun, gelb, lila, grau, rot, rosa, schwarz, blau, hellgrün.

Gehäkelte Kissenplatte.

Material: 4fach braune Zephirwolle, blaue und mauvefarbene Zephirwolle. Größe: 55 Zentimeter breit, 45 Zentimeter hoch.

Die Platte wird in einfachen St. gehäkelt. Man beginnt mit einem Anschlag von 94 L. und häkelt hierüber 94 St. in brauner Wolle. 2. Reihe: 8 St. braun, 10 St. blau, 7 St. braun, 10 St. blau, 7 St. braun, 10 St. blau usw., zum Schluß 8 St. braun. 3. Reihe: 8 St. braun, 7 St. mauve, 3 St. blau, 7 St. braun, 7 St. mauve, 3 St. blau usw. Schluß: 8 St. braun. 4. Reihe: 8 St. braun, 3 St. blau, 3 St. mauve, 11 St. braun, 3 St. blau, 3 St. mauve, 11 St. braun usw. 3 Reihen ganz braun. Dann die Motive versetzen. Man beginnt die Reihe mit 10 St. blau, 7 St. braun, 10 St. blau, usw. 2. Reihe wie vorher: über die blauen St. 7 mauve und 3 blaue St. Nach den 3 Musterreihen wieder 3 Reihen braun. Man arbeitet die Musterreihen 5mal (jedesmal versetzt). Zum Schluß 1 Reihe braune St. Rückseite ebenso häkeln und beide Teile von links gegeneinander nähen.

Spielereien für Ostern.

Daß wir für Ostern Eier färben, ist selbstverständlich. Wer möchte Ostern feiern, ohne nicht wenigstens ein knallrotes oder grasgrünes Ei gegessen zu haben! Wo Kinder sind oder aus irgend einem Grunde das Osterfest besonders festlich begangen werden soll, schmücken wir die Eier noch auf ganz besondere Weise. Wenn nicht kundige Hände da sind, die Silhouetten, lustige Sprüche, rote Herzen und Blumenkränzchen aufmalen können, hilft man sich mit Abziehbildchen. Alle aber werden ein Ei in einen lustigen Kopf verwandeln können. Das Gesicht, die Haare, die Brille usw. werden aufgemalt. Dann stellt man das Ei in einen Eierbecher oder auf einen Serviettenring, bekleidet diese mit Crepepapier oder feinen Seidenresten und fabriziert auf diese Weise ein Kleid. Ein grotesker Hut oder auch nur ein umgebundenes Kopftuch dürfen nicht fehlen. Der Eifigur gibt man ein Stäbchen in den Gürtel, befestigt daran eine Wimpel und schreibt einen Namen darauf. Nun haben wir lustige Tischkarten. Und nun zu den Eierschalen, die uns hübsche Behälter liefern. Eine leere Schale wird oben zackig ausgebrochen. An der untern Seite bringt man aus Lehm, Gips oder Gummimasse drei geknetete Kügelchen an, damit der Behälter stehen kann. Das Ei wird nun gefärbt, bronziert, bemalt, mit Wasser gefüllt und ist zur Aufnahme eines Frühlingsblütensträußchens bereit. Wenn vor jedes Gedeck ein solches Ei gestellt wird, steckt man eine Tischkarte (die Kinder fabrizieren diese so gerne!) in die Blumen. Solider sind ähnliche Behälter aus halbierten, sorgfältig ausgehöhlten Orangen. Wer sich Zeit nimmt, kann sogar einen Henkel stehen lassen, wodurch ein reizendes Körbchen entsteht. Man füllt es mit feuchtem Moos und steckt Schneeglöckchen und Veilchen hinein. Fröhlich sieht eine Ostertafel aus, auf der 4 bis 8 Chocolatosterhasen (stehend) in verschiedener Größe paradieren. In die Mitte stellt man eine runde Vase voll Mimosen. Lustige Tischkartenhalter sind die Seifeneier. Man schneidet sie unten leicht ab, damit sie gut stehen, stellt sie auf ein großes Efeublatt, macht mit scharfem Messer einen Schnitt in die Seife und steckt ein buntbemaltes Tischkärtchen hinein. Mit wenig Mitteln lassen sich die hübschesten Tischdekorationen herstellen und die festfreudige Stimmung kann nicht ausbleiben, wenn auch nur eine Handvoll Schneeglöckchen in der zierlich gefalteten Serviette stecken. E.

Ein billiges Bilderbuch.

Es lassen sich mit ganz geringen Kosten reizende Bilderbücher herstellen, mit denen wir unsern Kindern und vor allem auch kranken Kindern große Freude machen können. Sie sind in Kinderspitälern hochwillkommen, und die Arbeit macht uns noch obendrein Freude. Wir kaufen ein ziemlich dickes Heft mit einem starken Deckel und starken Seiten. In jedem Haushalt finden sich eine Menge Reklamebildchen, Gratulationskarten und illustrierte Zeitschriften. Wir schneiden den Text weg, schneiden die Bildchen zurecht, sortieren sie und kleben sie nun ein. Eine Seite enthält Tierbilder, die nächste Blumenbilder, die dritte Osterillustrationen, die vierte Weihnachtsengel und Schneebilder. Man wird ganz unwillkürlich System in das Werk bringen und hübsche Wirkungen erzielen. Es ist nicht zu umgehen, daß bei den verschiedenen Größen der Bildchen leere Zwischenräume entstehen. Da nimmt man Bleistift und Pinsel zur Hand. Die Osterseite verziert man mit einer Reihe von bunten Eiern, die Weihnachtsseite mit goldenen Sternen und die Blumenseite mit Schmetterlingen und Käfern. Sind die Heftseiten zu dünn, beklebt man sie noch mit einem Stück Papier, dieses kann ja auch farbig sein. Auf diese Weise habe ich schon eine ganze Anzahl von Bilderbüchern gemacht, und in einer Schachtel sind schon wieder ein paar Dutzend Bildchen bereit. Erna.

Küchen-Rezepte

Orangen, Bananen und Kastanien.

Orangenkompott. 6 schöne Orangen werden geschält und in Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt. Von einer Frucht wird die Schale auf Zucker abgerieben und der Saft darüber ausgedrückt. Dann kocht man 300 Gramm Zucker in 2 Tassen weißem Wein, fügt den abgeriebenen Zucker und den Saft hinzu, läßt dies zu Strupdicke verkochen und gießt es, erkaltet, über die Orangenscheiben.

Orangentorte. 250 Gramm Zucker wird mit dem Schnee von 3 Eiweiß recht schaumig geschlagen. Nun bildet man von dieser Masse auf weißem Papier einen runden Boden und bäckt ihn auf einem Blech im Ofen gelb. Von 7—8 Eigelb, 150 Gramm Zucker, dem Saft von 2 Orangen, der an Zucker abgeriebenen Schale einer halben Orange und 4—5 Löffel weißem Wein wird dann eine dickliche Creme gekocht, die man nach dem Erkalten mit dem Schaum der 7—8 Eiweiß vermengt. Diese Creme füllt man auf den gebackenen Eiweißboden und garniert mit gezuckerten Orangenscheiben.

Kalter Bananenpudding. 6 geschälte, in Würfel geschnittene Bananen werden in etwas Zuckersaft weich gekocht. Unterdessen kocht man aus etwa 200 Gramm Gries, etwas Wasser und Orangensaft, sowie dem nötigen Zucker einen steifen Griesbrei. In eine mit Wasser ausgespülte Porzellanform drückt man die Hälfte des Griesbreis, unter den man zuletzt 3 schaumig gerührte Eiweiß mengte, gibt die Bananen darauf und füllt die Form mit dem übrigen Gries. Der Pudding muß sehr kalt mehrere Stunden stehen, wird dann gestürzt und mit geschlagenem Rahm verziert.

Schaumgebackene Bananen. Man schneidet geschälte Bananen in längliche Scheiben, bestreut sie mit Vanillezucker, träufelt etwas Kirsch darüber und läßt sie einige Stunden stehen. Dann legt man sie in eine feuerfeste Form, überzieht sie mit 2—3 schaumig geschlagenen, mit Vanillezucker gesüßten Eiweiß und läßt die Speise im Ofen goldbraun überbacken.

Kastanienbrei. Von 1 Pfund Kastanien schneidet man ein Riemchen ab, kocht sie weich, schält sie und gibt sie mit einigen Löffeln Milch nochmals für einige Minuten aufs Feuer. Dann preßt man die Kastanien durch ein Sieb, verrührt sie mit einem Stück geschmolzener Butter und einer Tasse guter Fleischbrühe, schmort alles gut durch und serviert sofort.

Kastanienpudding. 6 Eigelb werden mit 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Stunde gerührt, in diese Masse gibt man etwas Vanillezucker, 1 1/2 Pfund gekochte, durchgepreßte Kastanien und zuletzt die schaumig geschlagenen Eiweiß. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Gries ausgestreute Form gefüllt und gut 1 Stunde in siedendem Wasser gekocht. Das gestürzte Pudding wird mit gekochten Früchten umlegt. E. R.

Prothos-Schuhe
sind erhältlich bei
Gebrüder Georges
Bern Marktgasse 42