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

Band: 23 (1933)

Heft: 24

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: 13.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

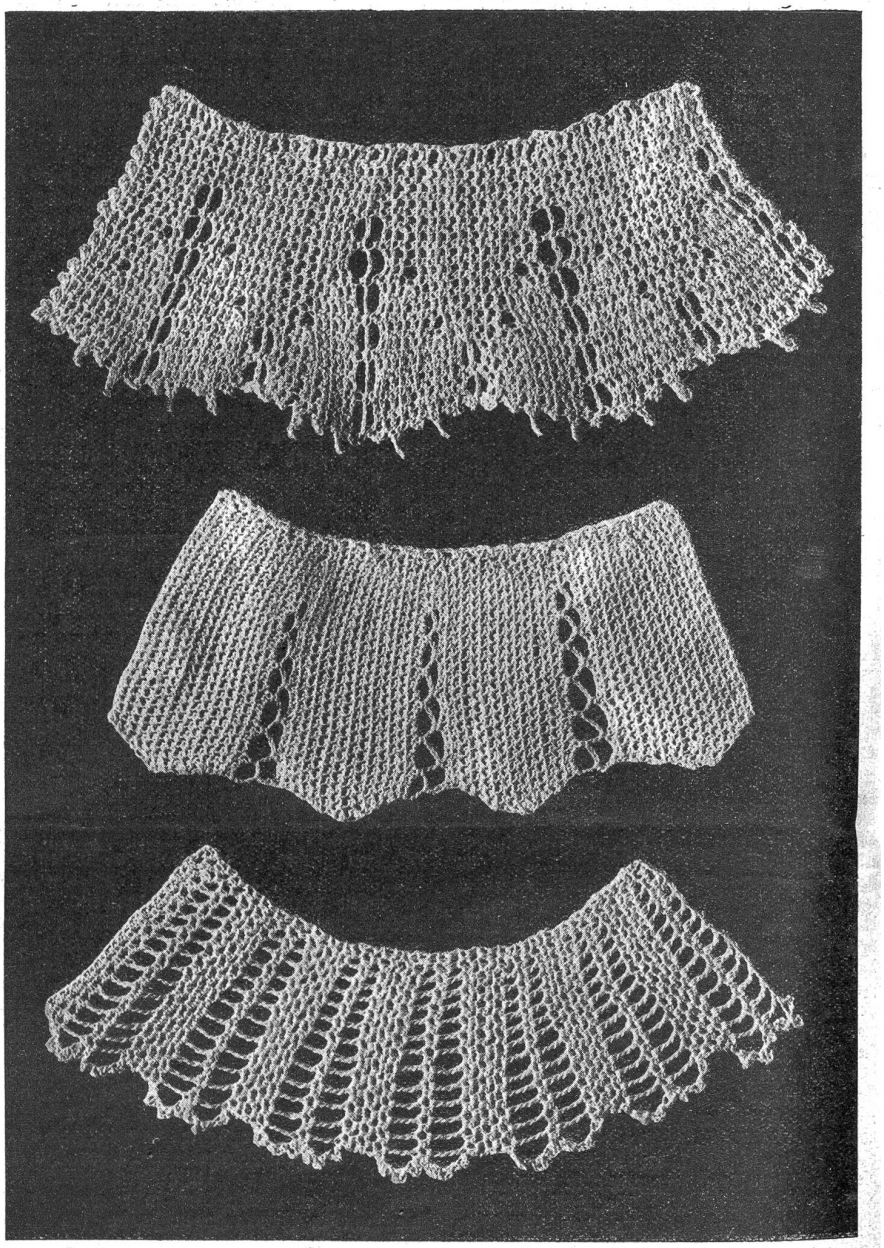
Gehäkelte Kragen. Der helle Kragen ist immer wieder Schmuck für Frauen-, Mädchen- und Kinderkleider. Maschinenstickerei, Spitzengewerbe und Heimindustrie schaffen vielfältige Arten dieser von der gegenwärtigen Kleidersitten bevorzugten Dinge. Es sind auch wirklich viele zierliche Sachen käuflich, vom einfachen Piqué- oder Mousselinekragen mit gezacktem Rand, bis zur reich gekurbelten Spitze. Wer handarbeitsfreudig ist und gern eigene Dinge schafft, den wird es gelüsten, einen „eigenen" Kragen für sein Kleid zu haben. So sind diese Entwürfe für gehäkelte Kragen entstanden. Es ist nicht eine neue Idee, Spitzenkragen zu häkeln. Unter Großmutters Spitzen sind Wunderwerklein solcher Schmuckstücke, und zu meinem Kinderkleiderschatze gehörten auch ein paar schmale, runde Kragen, die Mutter mir gearbeitet hatte; ich dünkte mich darin ganz besonders schön angezogen.

In einfachsten Häkelstichen sind nebenstehende Muster gearbeitet, bescheiden in der Musterung; mühevolles Abzählen ist vermieden. Alle drei Spitzen sind in derselben Art gearbeitet; die Breite der Spitze angeschlagen und in hin- und hergehenden Reihen gearbeitet, dabei vorweg dafür gesorgt, daß sich die Spitze zur Kragenform rundet. (Wegen der Rundung ist zu empfehlen, ein Papiermuster für den Kragen zu schneiden und nach dieser Form zu häkeln).

Erste Spitze unten: Grundstich — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang in die Lücke gestochen — dazwischen 2 Stäbchenreihen, vom äussern Rande her 6 Doppelstäbchen, dann schmaler werdend, 6 einfache Stäbchen und zuletzt noch 2mal feste Maschen, immer die 2 Luftmaschen dazwischen gesetzt. Häkelgarn Nr. 100, feine Häkelnadel.

Zweite Spitze: Spitzengrund — 1 Luftmasche, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der Luftmasche fassend. Die Zacken sind durch Auf- und Abnehmen am Rand gebildet, die großlöcherigen Keile zur Erweiterung dazwischengesetzt. Ein Abschlußgang am innern Rand bringt die Spitze mit Leichtigkeit noch ganz zur notwendigen Rundung.

Oberste Spitze: Spitzengrund — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der festen Masche fassend — zur Gliederung der Spitze in 2 aufeinanderfolgenden Gängen, 5 Luftmaschen, eine feste Masche. Zur Erweiterung nach außen sind zu beiden Seiten der lockeren Teilung in Abständen von 2 Reihen eine Reihe nur bis zum äußern Drittel, eine zweite bis in die Hälfte der Kragenhöhe gearbeitet, dann gekehrt und wieder nach dem äußern Rand gearbeitet, kleine Lücken entstehen an diesen Kehrstellen. Häkelgarn Nr. 120 — 150 und weiche, fließende Häkelei ist für die beiden letzteren Muster nötig, wenn die Arbeit wirklich spitzenhaft werden soll. L. B.



Küchen-Rezepte

Rezepte zur Verwendung unserer Sommerfrüchte.

Kirschenauflauf. Man rührt 3 Eigelb mit 80 Gramm Zucker schaumig, gibt 1 Pfund geriebene, gekochte Kartoffeln, Zitronenschale und die schaumig geschlagenen Eiweiß dazu und vermengt die Masse mit 1 Pfund entsteinten Kirschen. Sie wird in einer gebutterten, mit Mehl ausgestreuten Form gebacken.

Johannisbeertorte. Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt. Darauf werden 1½ Liter abgezupfte, gewaschene, abgetrocknete Beeren gestreut, die mit einer Mischung von 200 Gramm Zucker, 150 Gramm geschälten, gemahlenen Mandeln und 4 schaumigen Eiweiß bedeckt werden. Mit Zucker bestreut, bäckt man die Torte in mittelheißem Ofen etwa ½ Stunde.

Marmelade von Johannisbeeren und Karotten. Karotten werden geputzt, weichgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Ein Pfund Johannisbeeren, ein halbes Pfund Karotten und ein Pfund Kristallzucker werden zusammen in den Kochtopf gegeben und zu dicker Marmelade gekocht. Gut zugebunden, hält sich diese vorzüglich.

Stachelbeerkuchen. Ein Butterteig wird bereitet von 180 Gramm Butter, 180 Gr. Mehl, 1 Ei, 3 Eßlöffeln saurem Rahm und einer Prise Salz. Mit dem gut verarbeiteten, ausgerollten Teig wird eine Springform ausgelegt und ein Rand stehen gelassen. Unterdessen hat man gerüstete Stachelbeeren (unreife) mit wenig Wasser und reichlich Zucker einmal aufkochen lassen, doch so, daß sie noch ganz geblieben sind. Diese läßt man nun etwas auskühlen und legt sie auf den Kuchen. Ein Guß von 5—7 steifen Eiweiß, gemahlenen Mandeln und gewiegter Zitronenschale kommt darüber. Die Torte wird im mittelheißen Ofen bräunlich gebacken. Anstatt den Stachelbeeren kann man Rhabarberstückchen verwenden.

Reis mit Pfirsichen. Man kocht einen guten, süßen Reisbrei, preßt ihn in eine hohe Form, läßt ihn ganz erkalten und stürzt ihn. Inzwischen läßt man halbierte Pfirsiche in Zuckersaft weich kochen, läßt sie erkalten und gibt sie über den Reiskopf.

Aepfel in Gelee. Mittelgroße, fehlerlose Aepfel werden halbiert, geschält und mit Wein, Wasser, etwas Zimtrinde, Zitronenschale und Zucker weich gedünstet, ohne daß sie zerfallen. Dann hebt man die Aepfel aus dem Saft auf einen Teller, besteckt sie mit Mandelstiftchen und kocht den Saft unter nochmaliger Zugabe von Zucker eine knappe halbe Stunde. Er wird dann durch ein Haarsieb über die Aepfel gegeben. Auf Eis oder im Keller läßt man die Speise ganz erkalten und gelieren und gibt sie dann mit Himbeergeleestückchen garniert zu Tisch. E. R.