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

Band: 23 (1933)

Heft: 32

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

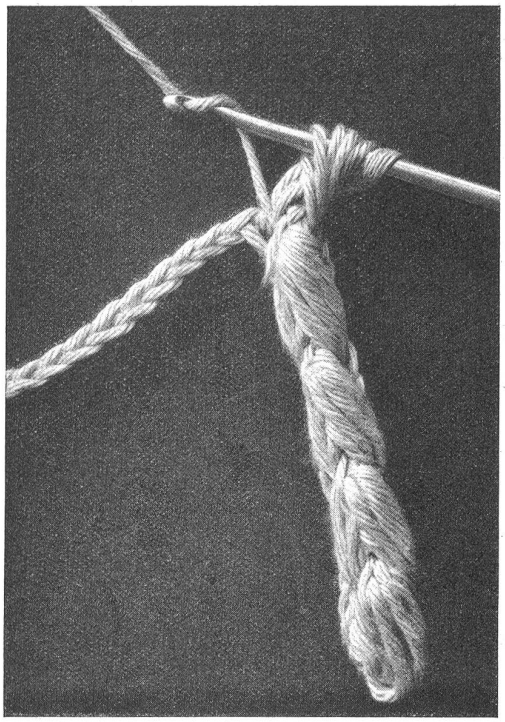
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 31.07.2025

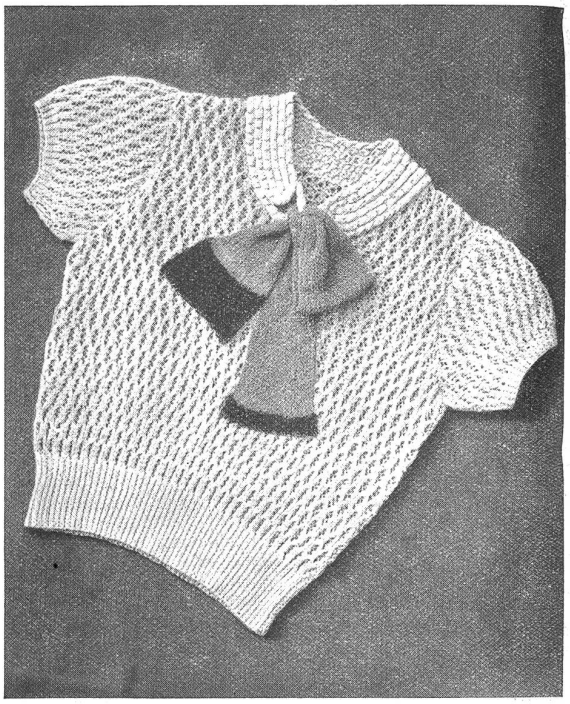
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten.



Gestrickte Bluse.

Material: 5 Strangen à 50 gr Coton H. C. Bambina Nr. 12, beige; 5—6 Knäuel à 5 gr Flore H. C. helle Farbe; 1 Knäuel à 5 gr Flore H. C. dunkle Farbe; 2 Stricknadeln Nr. 2½; 2 Stricknadeln Nr. 3; 1 Häkelnadel zum Garn passend.

Die Bluse wird in 2 Teilen gearbeitet, in hin- und hergehenden Reihen. Anschlag 102 Maschen mit den Stricknadeln Nr. 2½. Das Bord wird 1 Masche recht, 1 Masche links gestrickt, die rechten Maschen immer verschränkt einstechen. Nach 8—9 cm Bord beginnt das Hvh'muster mit Nadeln Nr. 3. Dasselbe beginnt auf der linken Seite, 3 Maschen links, 1 Masche aufschlagen usw., am Ende der Nadel sollen 3 Maschen links gestrickt werden.

Rechte Seite: 1 rechtes Abnehmen, 1 überzogenes Abnehmen (1 Masche abheben, 1 Masche stricken, die abgehobene Masche über die gestrickte ziehen), 1 Masche aufschlagen, von da an wiederholen. Die 2. Masche des überzogenen Abnehmens soll stets auf den Umschlag der vorigen Tour treffen.

Linke Seite: 3 Maschen links, 1 Masche aufschlagen. (Die 3. linke Masche soll stets auf den Umschlag der vorigen Tour treffen.)

6 Nadeln geben einen Mustersatz. (Nur das 1. Muster hat 7 Nadeln). Das Muster wird nun versetzt, so daß die leichte Stelle auf die dichte zu stehen kommt. Bis zum Armloch werden 14 Mustersätze gestrickt. Das Vorderteil wird in der Mitte vorn geteilt, damit ein Schlitzchen entsteht. Jede Seite einzeln arbeiten. Für den Armloch-Ausschnitt werden 2 Muster auf einmal abgekettet, dann je am Ende der Nadel 2 Maschen zusammengestrickt, bis für die ganze Armloch-Tiefe 5 Maschen abgenommen sind. Dann in der geraden Linie aufwärts stricken. Wenn das Schlitzchen 3 Mustersätze hoch ist, beginnt der Halsausschnitt. Es werden auf einmal 2 Muster abgekettet, dann je am Anfang der Nadel 2 Maschen abgenommen (es soll eine schöne Rundung entstehen) bis zur gewünschten Achselbreite = 6—7 Muster. Nach 9 Mustersätzen vom Armloch an wird die Achselschrägung begonnen. In jeder Nadel außen je 5 Maschen abketten bis keine Maschen mehr sind.

Das Rückenteil wird genau gleich gearbeitet bis 8 Mustersätze nach dem Armloch. Es werden für den Halsausschnitt in der Mitte 6 Muster abgekettet. Jede Seite wird nun einzeln fertig gestrickt. Auf der Halsseite, je am Anfang der Nadel, 2 Maschen abnehmen bis zur gleichen Achselbreite wie am Vorderteil. Die Achsel wird ebenfalls abgeschrägt, gleich wie am Vorderteil.

Für den Aermel werden 66 Maschen angeschlagen und mit den Nadeln Nr. 2½ ein Bördchen gestrickt. (1 Masche recht, 1 Masche links.) Nach 8 Nadeln beginnt man das Hohlmuster mit den Nadeln Nr. 3. Das Muster wird diesmal auf der rechten Seite begonnen und so eingeteilt (d. h. anstatt Abnehmen nur einzelne Maschen stricken), daß die ganze Aermelweite 27 Muster zählt. Nach 4 Mustersätzen beginnt die Aermelkugel. Zuerst je am Anfang der Nadel 2 Muster abketten, dann 6 mal je am Anfang der Nadel 2 Maschen abnehmen, bis zirka 5 Muster auf der Nadel übrig sind, welche zusammen abgekettet werden. Durch Seiten- und Achselnähte werden die Teile miteinader verbunden und die Aermel mit Hinterstichen eingesetzt.

Es lohnt sich, für die Kragenpasse ein Papiermuster zu schneiden, da dieselbe extra gehäkelt wird. Auf einen Luftmaschenanschlag, der der mittleren Weite der Passe entspricht, wird folgender Stich gehäkelt: Man holt den Faden, sticht in die fünftletzte Luftmasche und zieht die Schlinge hoch. Dies wird noch 3 mal wiederholt. Nun sind 4 Doppelschlingen auf der Nadel, welche mit einer Luftmasche zusammengehalten werden. Mit einer festen Masche wird an den Luftmaschen-Anschlag angestochen und anschließend 4 Luftmaschen gehäkelt. Der Stich wiederholt sich, nur wird zum Einstechen der Schlingen das ganze vorhergehende Stichbündel quer aufgefaßt. Die Stiche werden nun so aneinandergereiht, daß sich die Form des Papiermusters bildet.

Nun faßt man in den folgenden Reihen den ganzen freiliegenden Luftmaschen-Bogen, anstatt in den Luftmaschen-Anschlag einzustechen, wie beschrieben. In der letzten Runde bildet man die Oese, dazu muß extra ein Luftmaschen-Anschlag angehäkelt werden um die Stiche fortlaufend einhängen zu können. Die Passe wird mit verborgenen Stichen dem Ausschnitt nach auf die Bluse genäht.

Die Schleife kann in beliebiger Farbe gehäkelt werden. Mit Nadeln Nr. 2½ werden 170 Maschen angeschlagen (helle Farbe) und zirka 7 cm breit Rippchen gestrickt (alles rechte Maschen.) An beiden Enden werden die Maschen aufgefaßt, zwei verschieden breite, abstechende Borgen angestrickt, ebenfalls Rippchen. Die Schleife wird durch die Oesen der Passe gezogen und beliebig geknotet.

Küchen-Rezepte

Irish Stew.

¾ Kg. Schaffleisch vom Hals oder Brust, in eigroße Stücke geschnitten, ¾ Kg. Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, 1 Gewürzsträußchen, 1 Knoblauchzinken, 3 mittlere Zwiebeln, fein geschnitten, ¾ Liter Fleischbrühe.

Das Fleisch, die Zwiebel und die Kartoffeln mit den Gewürzen, dem nötigen Salz und ziemlich viel Pfeffer unter lagenweiser Abwechslung in eine passende Kasserolle schichten und mit der Fleischbrühe übergießen, so daß das Ganze von ihr knapp bedeckt wird. Zugedeckt langsam kochen lassen, bis Fleisch und Kartoffeln gar sind. Sollten die letzteren zu wenig verkochen, was natürlich von ihrer Beschaffenheit abhängt, so wären sie mit dem Kochlöffel so zu bearbeiten, bis sie ähnlich einer Sauce binden. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Die benötigte Fleischbrühe kann in vorzüglicher Weise aus 2 Maggi-Bouillonwürfeln gewonnen werden.

Buttersauce.

30 Gramm (2 Eßlöffel) Mehl, 30 Gramm (eigroß) Butter, 3 Eigelb, ½ Deziliter Rahm, 7 Deziliter Wasser, der Saft einer Zitrone.

Das Mehl mit 30 Gramm zerlassener Butter anrühren, mit dem kochenden Wasser ablöschen, auf dem Feuer tüchtig mit dem Schneebesen bearbeiten, ohne die Sauce zum Kochen zu bringen, Salz, eine Prise weißen Pfeffer und den Zitronensaft beifügen, mit den mit dem Rahm verklopften Eigelben binden und durchseihen. Wieder bis nahe an den Siedepunkt bringen und den Rest der Butter darunter ziehen. Kosten und mit Maggi's Würze sorgfältig verfeinern.

Sauerwerden der Fleischbrühe.

Um an heißen Tagen das Sauerwerden der Fleischbrühe zu verhindern, empfiehlt es sich, das Fleisch und die Knochen nur mit dem nötigen Salz im Wasser weich zu kochen. Die Fleischbrühe hält sich dann, wenn sie mit einer Fettschicht bedeckt ist, an einem kühlen Ort aufbewahrt, sehr gut. Das Suppengrün und Wurzelwerk kocht man extra weich und gibt der fertigen Suppe erst das Wurzelwasser bei.