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

Band: 23 (1933)

Heft: 38

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

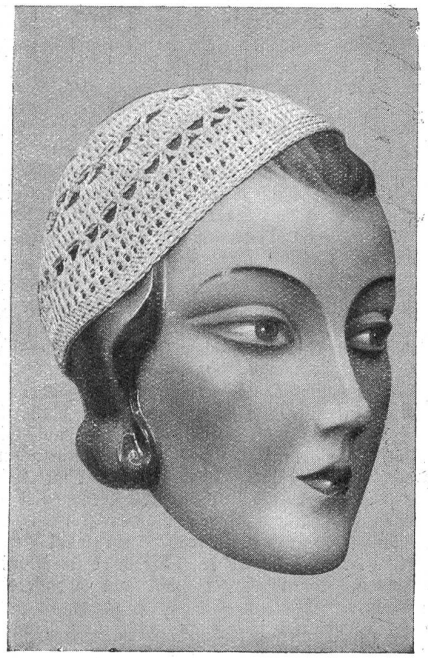
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 07.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

2 Mützen.

Ausführung der Vorlage links:

1. Tour: 6 Lftm. werden zu einem Ring geschlossen und 8 f. M. hineingearbeitet. 2. Tour: In jede f. M. 2 f. M. 3. Tour: In die erste f. M. 1 f. M., in die zweite f. M. 2 f. M. 4. Tour: 7 Lftm., 1 f. M. in die dritte f. M. der vorherigen Tour, etc. 5. Tour: 7 Lftm. 1 f. M. in den Bogen der vorherigen Tour, etc. 6. Tour: Wie die 5. Tour. 7. Tour: Auf die f. M. trifft ein Stb., in den Bogen 6 Stb., etc. 8. Tour: Auf jedes Stb. trifft wieder 1 Stäbchen. 9. Tour: 7 Lftm., 1 f. M. in das dritte Stb. der vorherigen Tour. 10. Tour: 7 Lftm., 1 f. M. in jeden Bogen der vorherigen Tour. 11. Tour: 4 Stb. in jeden Bogen, 1 Stb. in jede f. M. 12. Tour: Auf jedes Stb. 1 Stb. 13. Tour: 7 Lftm., 1 f. M. auf jedes dritte Stb. 14. Tour: 3 Lftm., 1 f. M. in jeden Bogen. 15. Tour: In jeden Bogen treffen 2 Stb., auf die f. M. 1 Stb. Nun wird mit Stb. glatt weitergearbeitet (4 bis 5 Touren) bis zur gewünschten Größe und mit 4 Touren f. M. abgeschlossen.

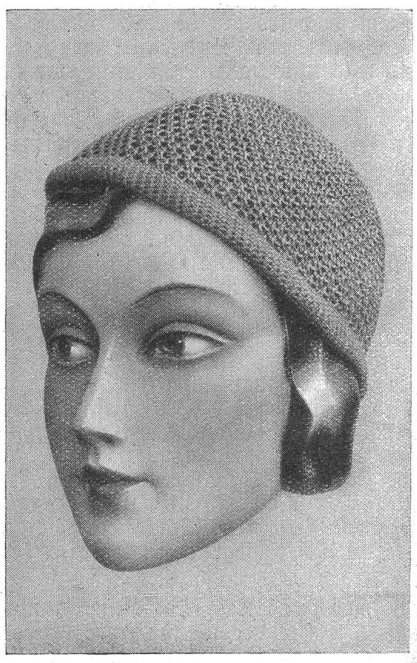
Ausführung der Vorlage rechts:

Die ganze Mütze wird fortlaufend 1 feste Masche, 1 Luftmasche gehäkelt. In der 2. Tour trifft die f. M. in das vordere Glied der Lftm.

1. Tour: 4 Lftm. werden zu einem Ring geschlossen und 6 mal 1 f. M. 1 Lftm. hineingearbeitet.
2. Tour: In die erste Lftm. 1 f. M., in die zweite Lftm. 2 f. M. etc.
3. Tour: In die erste und zweite Lftm. 1 f. M., in die dritte Lftm. 2 f. M., etc.
4. Tour: Eine ganze Tour ohne Aufnehmen.
5. Tour: In die erste, zweite und dritte Lftm. 1 f. M., in die vierte Lftm. 2 f. M. etc.

So wird in jeder Tour eine einfache f. M. mehr zwischen den Aufnehmen gehäkelt, damit eine schwache Wölbung entsteht, 4—5 mal eine Tour ohne Aufnehmen eingeschoben.

Wenn man von der Mitte aus 12 cm messen kann, soll die Runde ungefähr 60 Stiche zählen gewünschter Kopfumfang. Nun arbeitet man 6 cm ohne Aufnehmen. Zum Schluß werden 8 Touren f. M. gehäkelt.



Herbstputzete

Was, Herbstputzete, genügt die Frühlingsputzete nicht, die einem schon während der schönsten Jahreszeit das Leben vergällt? Gemach, gar so arg — Hand aufs Herz — ist die Frühlingsputzete ja gar nicht. Im Gegenteil jede waschechte Hausfrau muß im Frühling putzen! Es wäre gar nicht April, ohne das Bettsonnen und das ganze Drum und Dran des Putzfestes. Erst wenn die Böden und Möbel glänzen, alte Flecken verschwunden sind, jede Motte tot ist und die Vorhänge gewaschen sind, ist Frühling! Und nun im Herbst, wie wäre es, wenn wir die Putzerei im Kleinen wiederholen würden? Ich für mich, ich tue es schon unzählige Jahre und bin ganz gut gefahren dabei. Mit Hilfe meiner Frau Bärtschi, was da heißt meine langjährige Putz- und Waschfrau, bringe in an einem schönen Oktobertag alle Matratzen und Federkissen, Wolldecken und Steppdecken hinters Haus. Wir klopfen und bürsten sie tüchtig. Der Zimmerboden wird mit Stahlspänen behandelt, gewichst, blitzblank geplocht und die Möbel poliere ich mit feuchtem Lappen und später mit Möbelpolitur. Am Tag vorher habe ich die Vorhänge gewaschen, es sind keine kunstvollen Seidenvitragen, sondern weiße Mullvorhänge, die so leicht und rasch gewaschen und gebügelt werden können. Glaubt mir, es hat sich viel Staub und Schmutz angesammelt über den heißen Sommer, und mir graut davor, wenn der in meinen Zimmern hätte bleiben sollen bis im Frühling. Pickfein sieht mein Schlafzimmer wieder aus. Nummero zwei, am andern Tag das Eßzimmer! Der Boden, der große Teppich, das Kanapee, die Stühle, der Tisch, die Bilder, alles wird geputzt. Die Arbeit ist nicht so schlimm, denn draußen weht ja ein kühler Herbstwind. Dieses Jahr bekommt mein Eßzimmer sogar neue Vorhänge. Diese habe ich nicht etwa im Frühling gekauft, wie es so Brauch ist, sondern im Herbst. Wir brauchen doch im Sommer, wo man fast immer die Rollladen unten hat, nicht neue Vorhänge; im Herbst aber, da sind wir wieder mehr im Zimmer und wir freuen uns doppelt über die schöne Fensterbekleidung. An einem Regentag, wenn ich nicht die geringste Lust verspüre, ins Freie zu gehen, kommt die Küche an die Reihe. Ohne Frau Bärtschi dieses Mal, leere ich alle Küchenbretter, wasche was darauf steht, fege sie selber, räume den Küchenschrank auf und die Vorhänge, ja die Küchenvorhänge, die wasche ich sogar ohnehin alle 2 Monate, denn sie sind immer schmutzig. — Ende Oktober, meistens schon früher, ist meine Wohnung prächtig sauber. Ich freue mich auf die gemütlichen Winternachmittage und -abende darin, und weiß schon im voraus, daß die Frühlingsputzerei ein Kinderspiel sein wird, denn meine Herbstputzete ist Goldeswert.

Eine alte Hausfrau.

Küchen-Rezepte

Nockerln.

Salzig: 400 Gramm Mehl, 1—2 Eier, 20—40 Gramm Butter, drei Achtel Liter Milch, 10 Gramm Salz.

Zuerst Mehl mit Eiern und Butter verrühren, die kochende Milch angießen und den Teig gut mit dem Löffel schlagen, bis er Blasen macht (10 Minuten). Dann mit dem jedesmal wieder ins kochende Salzwasser getauchten Eß- oder Teelöffel Nockerln abstechen und ins kochende Wasser legen, lose mit Holzlöffel umrühren, daß nicht anhängt. Wenn die Nockerln an die Oberfläche kommen, eins durchreißen und wenn fertig, mit Sieblöffel herausnehmen. Weiter wie alle Teigwaren behandeln. Auch als Gemüse- und Salatbeigabe sehr geeignet. Vorzüglich mit fertiggekochtem heißen Dörrobst, das reichlich Saft haben soll; in diese hineingeben, nochmals 10 Minuten das Ganze ziehen lassen und zu Tisch geben.

Amerikanischer Salat.

Rohe Tomaten, im Dampf gar gemachte Kartoffeln und gekochte Sellerieknollen zu gleichen oder verschiedenen Teilen (je nach Geschmack) werden in Scheiben und Streifen geschnitten und mit zerkleinerten hartgekochten Eiern und einigen Zwiebelringen vermengt. Man macht diesen Salat nur mit Oel und einer Spur Salz oder mit Salatsauce oder mit Mayonnaise an.

Köstliche Käsespeise.

Schlage zwei Ei klar zu Schnee, vermische den Schnee mit 125 Gramm geriebenem Schweizerkäse, forme aus dem Gemisch walnußgroße Kugeln, rolle diese Kugeln in feinen Bröseln und wirf sie in sehr heißes Oel. Reiche das Gericht ganz heiß und gib dazu geschmorte Petersilie.

Obstpudding.

Nimm gleiche Mengen Rosinen (Weinbeeren), Kirschen und Reineclauden und beseitige alle Krumen. Mische gleiche Mengen trockener Brotkrume und frischer Butter im Gesamtgewicht des Obstes hinzu und knete alles durch. Es muß eine feste Paste entstehen; nötigenfalls hilfst du mit ein bißchen Mehl nach. Mach aus der Paste eine Kugel, die du in ein Stoffsäckchen einschließt. Koche sie vier bis fünf Stunden in starkem alkoholfreiem Wein. Dann nimm sie wieder aus dem Säckchen. Gib zu diesem Pudding irgend eine Crème.

Diese Rezepte stammen aus der Serie von 3 Büchern: Die neue Ernährung, Wenn ich in 4 Wochen heirate, Koch A. B. C., die im Verlag K. Thienemann, Stuttgart, erschienen sind.