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

Band: 23 (1933)

Heft: 44

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: 17.09.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

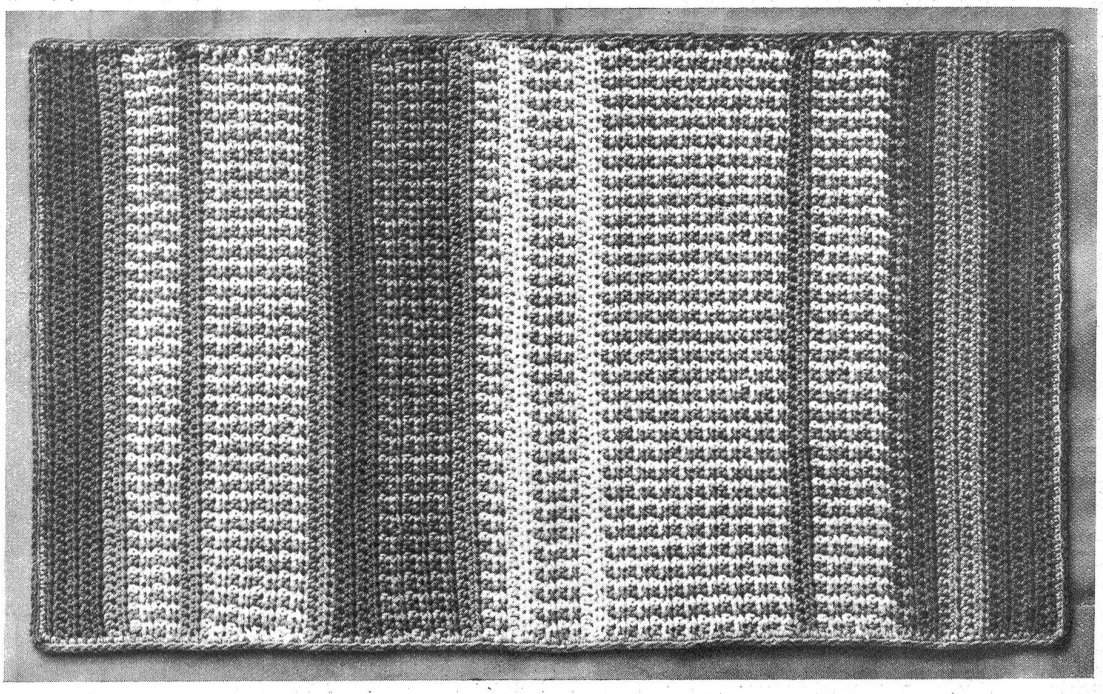
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Schon taucht wieder die Frage auf:

Was schenke ich auf Weihnachten?

Praktisch — schön — persönlich — sind die Eigenschaften, welche in der Verarbeitung des neuen Teppichgarnes H. C. vereinigt sind. Wer würde sich nicht freuen an einem waschbaren Teppich ins Badzimmer, eventuell mit einer Closettvorlage kombiniert? Auch im Kinderzimmer für die ganz Kleinen dürfte mancherorts ein hygienisch einwandfreier Teppich willkommen sein. Das Garn liegt in so reichhaltiger Farbenauswahl auf, daß gewiß für jeden Ort das Passende zusammengestellt werden kann. Geschickten Händen ist es gut möglich, in 10—16 Stunden etwas sehr Hübsches und Brauchbares zu gestalten. Man hat auch die Möglichkeit, in der Stichart zu variieren. Zu nebenstehender Vorlage verwendet man:



Teppichgarn H. C. garantiert koch- und lichtecht.

3 Strangen	à 100 Gr.	braun	No. 2144
6 „	à 100 „	rost	No. 2108
4 „	à 100 „	beige	No. 2104

1 Häckelnadel nach Belieben, je nachdem wird der Teppich enger oder weicher ausfallen.

Ausführung:

Man arbeitet in Streifen, mit H. C. Teppichgarn. Am Modell wurden 62 Luftmaschen mit braun angeschlagen. Der ganze Teppich wird in Halbstäbchen gearbeitet. Man schlingt das Garn um die Nadel, sticht in das doppelte Maschenglied der vorigen Tour ein, holt das Garn und zieht es direkt durch alle Schlingen auf der Nadel.

Die melierten Partien werden gleichzeitig mit 2 Fäden gehäkelt, ein Halbstäbchen wird rost, das andere beige gearbeitet, usw. Dabei ist zu beachten, daß jedesmal der Durchzug des Halbstäbchens mit der nächsten Farbe gearbeitet wird. Die Rost-Stäbchen stehen stets übereinander, ebenfalls die beige-farbigen. Immer das ganze Maschenglied fassen.

Es folgt die Reihenfolge der Streifen:

4 Reihen	braun	2 Reihen	beige
2 „	rost	4 „	rost-beige meliert
4 „	rost-beige meliert	2 „	beige
2 „	rost	16 „	rost-beige meliert
8 „	rost-beige meliert	2 „	rost
2 „	rost	6 „	rost-beige meliert
4 „	braun	2 „	braun-rost meliert
6 „	braun-rost meliert	2 „	braun
2 „	rost	4 „	rost
2 „	rost-beige meliert	6 „	braun

Nachdem die Fäden sorgfältig vernäht sind, häkelt man als Abschluß mit rost eine feste Maschenreihe um den ganzen Teppich und schließt mit einer braunen Kettenmaschen-Reihe ab. (Hinteres Glied fassen, das Garn direkt durchziehen)

Die Farben können selbstverständlich ganz nach Belieben gewählt werden, indem das Teppichgarn H. C. in 22 koch- und lichtechten Farben erhältlich ist.

Küchen-Rezepte

Hasenpfeffer.

1 mittlerer Hase, nicht zu jung (junge Hasen werden besser gebraten), 250 Gramm in Würfelchen geschnittener, durchzogener Speck, 50 Gr. (2½ gehäufte Eßlöffel) Mehl, 3 Deziliter guter Rotwein, 1 Deziliter Rahm, 30 kleine Zwiebelchen, 1 Gelbrübe, 1 Gewürzsträußchen, 3 Knoblauchzinken.

Das Blut des Hasen in einem Schüsselchen sammeln und mit etwas Essig vermischen, um es vor dem Gerinnen zu bewahren. Das in gleichmäßige Stücke zerteilte Fleisch nebst der in Scheiben geschnittenen Zwiebel in einer Schüssel mit dem Wein übergießen und zugedeckt einen Tag oder eine Nacht stehen lassen.

Die Speckwürfelchen in der Pfanne zergehen lassen, bis sie goldig sind, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite legen. In dem verbleibenden Fett das gut abgetropfte Fleisch mit der Gelbrübe allseitig anbraten, salzen und in eine Kasserolle geben. Im übrigbleibenden Fett das Mehl hellbraun rösten und mit dem Wein und 8 Deziliter Wasser ablöschen, die Sauce nach kurzem Aufkochen über das Fleisch seihen, die Gewürze und Speckwürfelchen hinzugeben, salzen und langsam kochen lassen. Eine Viertelstunde vor dem Garwerden die mit etwas Butter goldig gerösteten Zwiebelchen beifügen. Wenn gar, die Gemüse und Gewürze entfernen.

Zuletzt das Blut mit dem Rahm vermischen und damit die Sauce binden. Einmal gebundene Sauce darf nicht mehr gekocht werden. Hasenpfeffer, der wieder aufgewärmt werden soll, ist daher nicht zu binden.

Gefüllter Kohl und Wirsing.

300 Gramm Fleischresten, verwiegt, 100 Gr. Speck, verwiegt, 50 Gramm (2 gehäufte Eßlöffel) Reis, 50 Gramm (stark eigroß) Butter, 1 Kohlkopf, 1 Zwiebel, verwiegt, 1 Löffel verwiegte Gewürzkräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch), 2 Deziliter Fleischbrühe.

Die grünen Kohl- oder Wirsingblätter einzeln vom Strunk lösen, waschen, ohne sie zu beschädigen und sie in reichliches kochendes Salzwasser werfen. Nach mehrmaligem Aufwallen, wenn sie anfangen, lahm zu werden, abgießen, in kaltem Wasser erfrischen, abtropfen lassen, die Mittelrippe herausschneiden und in zwei Reihen so übereinander legen, daß sie zwei gleichmäßig dicke Lagen bilden. Die gelben Herzblätter etwas länger kochen lassen und verwiegen.

Das Fleisch, den in Salzwasser vorgekochten Reis, den Speck, die in etwas Butter gedünstete Zwiebel, das fein verwiegte Kohlherz und das Grünzeug zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischen. Diese Farce wurstförmig auf die Kohlblätter legen, sie zusammenrollen und in gleich lange Stücke schneiden, eng aneinander in eine butterbestrichene Kasserolle rangieren, mit der Fleischbrühe begießen und zugedeckt ½ Stunde schmoren lassen. Die Fleischbrühe kann aus einem Maggi-Bouillonwürfel hergestellt werden.

Fleischpastetchen.

250 Gramm Fleischresten, verwiegt, 30 Gr. Brösmeli, 15 Gramm (1 Eßlöffel) Mehl, 50 Gramm (stark eigroß) Butter, 1 Zwiebel, verwiegt, 1 Zitrone, 250 Gramm Butterteig, 2 Deziliter Fleischbrühe.

Das Mehl, die Zwiebel und die Brösmeli in der Butter gelb rösten, mit der Fleischbrühe, die aus einem Maggi-Bouillonwürfel hergestellt werden kann, ablöschen und das Fleisch darunter mengen. Mit Salz, Pfeffer einem Gedanken Muskatnuß und Zitronensaft würzen.

Den Butterteig dünn ausrollen, daraus runde Scheiben von etwa 14 Zentimeter Durchmesser ausschneiden, sie am Rand mit Wasser benetzen, je ein Löffel voll obiger Farce darauflegen und sie halbmondförmig übereinanderfalten. Gut andrücken und in schwimmendem Fett goldig backen.