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

Band: 23 (1933)

Heft: 48

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

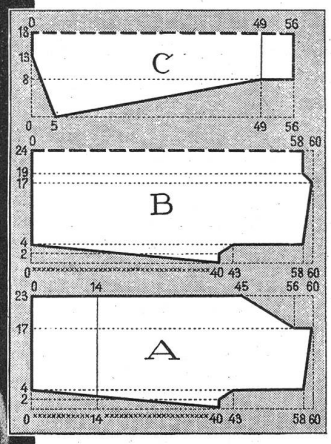
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickte Weste mit langen Aermeln.

Die Weste ist in Längsr. gestrickt. Man beginnt am Seitenrand des linken Vorderteils mit 118 M. Anschlag. Ein Mustersatz des Streifenmusters besteht aus folg. 8 R : 5 R. mit Rechtsm. obenauf und 3 R. mit Linksm. obenauf. Man strickt also * 2mal wechs. 1 R. rechts 1 R. links, dann 2 R. rechts, 1 R. links und 1 R. rechts *. Der Mustersatz von * bis * wird fortlaufend wiederholt, und zwar strickt man in den Hinr. die letzten 50 M., in den Rückr. die ersten 50 M. für den unteren Rand mit den feineren Nadeln, die übrigen M. werden mit den stärkeren Nadeln gestrickt. Für die Rundung des Armausschnittes schlägt man am Ende der 8., 10., 12. und 14 R. je 2 M. und am Ende der 16. R. noch 38 M. an. Für die Schulterschrägung nimmt man dann noch am Ende der 26. R. und noch 4mal am Ende jeder 10. folg. R. je 1. M. zu. In der 73. R. kettet man für den Halsausschnitt die ersten 12 M. ab und nimmt in den folg. 28 R. noch je 1 M. am Halsrand ab. Dann strickt man noch 3 R. über 129 M. und kettet ab. Den rechten Vorderteil arbeitet man entgegengesetzt.



Den Rücken arbeitet man bis zur 72. R. genau wie den linken Vorderteil. Am Anfang der 73 R. kettet man 2 M. ab, und am Anfang der 75., 77. und 79. R. nimmt man noch je 1 M. für den Halsausschnitt ab. Dann strickt man über 164 M. 24 R. Die folg. R. bildet die Mitte des Rückenteils, den man nun entgegengesetzt beendet.

Die Aermel strickt man ebenfalls in Längsr. im gleichen Streifenmuster wie den Pullover. Man beginnt an der Seitennaht mit 8 M. Anschlag. Für die Länge des Aermels schlägt man am Ende der 2. R und der folg. 2 Rückr. je 9 M. auf. Am Ende der 3. R und am Ende der folg. 12 Hinr. nimmt man für die Rundung der Kugel je 1 M. zu. Am Ende der 8. R. schlägt man 12 M. auf, ebenso am Ende der 6 folg. Rückr. In der nächsten Rückr. schlägt man dann noch 25 M. für den unteren Aermelrand auf, die man mit den feineren Nadeln strickt. Von der 27 R. an, in der man 157 M. hat, nimmt man noch 7 mal am Ende jeder zweitfolg. Hinr. je 1 M. zu. Danach strickt man über 164 M. noch 25 R. bis zur Mitte des Aermels und arbeitet die zweite Hälfte entgegengesetzt fertig. Dann schließt man die Aermelnähte und Seiten- und Achselnähte und näht die Aermel ein. Die vorderen Ränder und den Halsausschnitt behäkelt man im Zusammenhang mit 4 R. f. M., wobei man jede R. wieder an derselben Seite beginnt; in der 2.—4. R. sticht man stets in das hintenliegende M.-Glied ein. In der 3. R. arbeitet man am linken vorderen Rand 10 Knopflöcher ein, für die man je 4 M. mit 4 Lftm. übergeht, in die man in der folg. R. wieder f. M. arbeitet. Dem rechten Rand setzt man 10 Perlmutterknöpfe auf.

Oben rechts: Schnittübersicht für 96 cm Oberweite zur Weste. A Vorderteil, B Rücken (Hälfte), C Aermel (Hälfte).

Material: Schaffhauser Wolle Qualität 14er, 4fach, 500 g uni Nr. 33 (graubraun). Hornstricknadeln Nr. 2 1/2 und Stahlstricknadeln Nr. 7/0. Erhältlich in der Wollenhof A.-G., Marktgasse 8.

Küchen-Rezepte

Für Weihnachten und Neujahr.

Taubensuppe. 2 Tauben werden vorbereitet, ausgewaschen, gesalzen und in Butter schön gebraten. Dann löst man das Fleisch sorgfältig ab und schneidet es klein. Die Knochengerippe werden mit 3 Liter Wasser, 1 Lauchstengel, 1 geschälten Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Scheibe rohem Schinken, Salz und Pfeffer aufgesetzt und etwa 2 Stunden gekocht. Die Brühe wird mit geröstetem Mehl verdickt, mit 2—3 Löffeln Madeira gewürzt, gesiebt und über das Taubenfleisch angerichtet.

Gebackene Ochsenzunge. Die weichgekochte Zunge wird geschält, in Scheiben geschnitten, gewürzt, in Ei und Brosamen gewendet und in Fett gebacken. Aus Butter, Mehl, Zungenbrühe, 2—3 Löffel weißem Wein und einem Tellerchen voll Büchsenchampignons macht man eine pikante Sauce und serviert sie zu den Zungenscheiben.

Hasenragout. Das Fleisch eines jungen Hasen wird in mittlere Würfel geschnitten, gehäutet, mit Speckstreifen gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun bratet man das Fleisch ringsherum schön braun, streut Mehl darüber, verkocht mit 2 Löffel Fleischbrühe und fügt 1 Zwiebel, 1 Löffel Kapern, 2—3 Zitronenschnitze, 1 Tasse sauren Rahm und Speckwürfelchen bei. Gut zugedeckt, schmort man das Fleisch weich, passiert dann die Sauce, kocht sie mit Trüffeln, Morcheln oder Oliven nochmals auf und gibt sie über die Fleischstücke.

Feiner Reisauflauf. Gewaschener Reis wird in Fleischbrühe weichgekocht und mit etwas Krebsbutter, Muskat und Madeira gewürzt. Kalbsmilch wird in Fleischbrühe weichgekocht, gehackt und abwechselnd mit dem Reis in eine gebutterte Form gefüllt. Man legt Butterstücke auf die oberste Reisschicht, gießt die Milkenbrühe (etwa 1 Tasse voll) darüber und bäckt die Speise im Ofen 3/4 Stunde.

Gemüsering. Eine glatte Ringform wird mit Butter bestrichen, mit weißem Papier ausgelegt und dieses wiederum mit Butter bestrichen. Nun legt man weichgekochte, zu Sternchen ausgeschnittene Karottenscheiben regelmäßig hinein. Fertig gekochter Spinat verrührt man mit einigen Eigelb und einigen Löffeln Brosamen, gibt ihn in den Ring, deckt wieder ein Butterpapier darüber und kocht den Ring eine gute halbe Stunde im Wasserbad. Er wird gestürzt und mit Büchsenspargeln gefüllt, die in einer holländischen Sauce aufgekocht wurden.

Gelber Salat. In feine Streifen geschnittene Endivien werden mit Mayonnaise, gehackten Trüffeln, gehacktem, gekochtem Eiweiß und etwas Muskat vermengt und mit durchgetriebenem Eigelb ganz bedeckt.

Geflügelbecher. Reste von gebratenem oder gekochtem Geflügel wiegt man fein und vermischt sie mit 3—4 Löffel dicker Buttersauce, etwas Rahm, 2—4 Eigelb und Brosamen und füllt die Masse in gebutterte, mittelgroße Tassen. Man stellt diese 20 Minuten in kochendes Wasser, stürzt sie und gießt sorgfältig eine Tomaten- oder Krebssauce darüber.

Kandierte Bananen. Abgezogene, in Viertel geschnittene Bananen werden mehrmals mit steifem, gelblichem, eingekochtem Zuckersirup mehrmals übergossen, bis sie ringsherum von kandiertem Zucker umhüllt sind und dieses fest geworden ist.

Rk.