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

Kunst

**Band:** 24 (1934)

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:** 14.12.2025

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

# Die Seite für Frau und Haus

### HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Ausprobieren ber Farbenverteilung für Streifen= mufter beim Striden ober Sateln.

Streifenanordnung ift die Widelprobe.

zu der Stelle, wo man ihn wieder braucht, ihn also wieder aufnimmt und dafür den ru-henden Faden mit einhäkelt.

u**ster beim Striden oder Häteln.**3um Schnude von Kleibern läßt sich biese Eine gute Hissprobieren einer Hätelei gut verwenden. Kragen und Aermelstreisenanordnung ist die Wickelprobe. Das abschlüsse kann man so häteln, Wüßenränder,

sauce in eine ausgestrichene Form gegeben. Die letzte Kartoffelschicht wird mit 2 verquirtten Eiern übergossen, mit Butterstücklichen bestreut und der Aussauf im Ofen goldgelb gebaden.

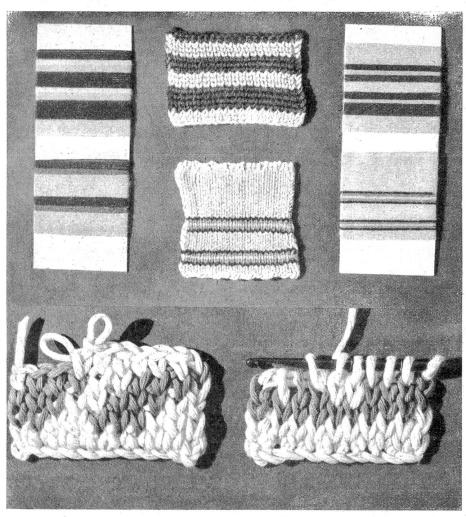
Curry = Kartoffeln. Ganz fleine, ge-jchälte, in Salzwasser nicht zu weich gekochte Kartoffeln werden in heißer Butter geschwentt und mit einer Prise Curry-Pulver gewürzt. Man serviert sofort.

Feiner Kartoffelauflauf. Bauern-bratwurst wird mit viel gehadten Zwiebeln ge-braten. Dann zerschneidet man die Wurst in Nädchen. In zurückleichen bie Wurst in Mädchen. Im zurückleichenden Fett verrührt man etwas Mehl, Senf, Rahm und Bouillon und erhist darin in Scheiben geschnittene, getochte Kartoffeln. Diese gibt man lagenweise mit der Wurst in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form und bäckt sie bräunlich. Die Wurstartoffeln werden gestürzt und mit geschwarten Towarten unsech schmorten Tomaten umlegt.

Rartoffelgemüse. Rieine Kartöffelschen werden roh geschält, gewaschen und mit eigroß Butter, einer verschnittenen Sellerie, Salz und gehadter Zwiebel und Petersilie in eine flache Psanne gegeben. Unter öfterem Wenden dampft man die Kartoffeln zugededt halb weich, streut eine Handvoll Wehl darüber, läht wiese etwas einschworen und läscht mit 1—2 dieses etwas einschmoren und löscht mit 1—2 Tassen Bouillon. Wenn die Kartoffeln weich zesschaft sind, werden sie angerichtet und nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut.

Rartoffelkopf. ½ Phd. Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 geriebene, erfaltete Schalenkartoffeln dazu und rührt nun tüchtig 4 Eigelb und nochmals 3—4 geriebene Kartoffeln darunter. Man würzt mit Salz und Muskat, zieht die schaumig geschlagenen 4 Eiweiß unter die Masse, dindet den Kloß in eine gebutterte Serviette, knüpft diese zusamen, hängt sie an einen Kellenstel und koch nun den Kartoffelkopf 1 Stunde in langsam kochendem Salzwasser. Fregend ein Salat schmedt aut dazu.

Rartoffelberg. In Salzwasier tocht man 6 verschnittene, robe Kartoffeln recht weich, gießt bie Brühe ab und zerdrüdt die Kartoffeln zu Brei. Sie werden zu einem weichen Mus gerührt, mit einem Stud Butter und 150 Gramm grob gehadtem, gefochtem Schinken ver-mengt und bergförmig angerichtet. Die Kar-toffeln werden mit einer guten, braunen Sauce überfüllt und mit halbierten, gefochten Giern



Arbeitsmaterial wird in der geplanten An-ordnung auf einen Karton gewidelt. Man be-fommt so ein gutes Bild von der Wirkung der Farben zueinander, die schöne Berteilung, die Breiten, die Abstande kann man ruhig er-proben und hat nachher für die Ausführung sichere Anhaltspunkte. Auch für Webereien ist dies eine vorzügliche Borbereitung.

Strick adelstich in gewöhnlicher und tunesischer Hätelei. Mit biesem Strick-Hätelstich, der auf der Darstellung oben als bunte Arbeitsprobe, unten als Stichprobe gezeigt ift, laffen fich bichte Flachen mit Reihen= und freier Mufterung arbeiten.

Stridhäfelstich in gewöhnlicher Säfelei. Man arbeitet diese Häfelei in Reihen, immer von rechts her, oder dann auch rundum in Kreisen. Ueber die Anschlagkette wird als erster Gang eine gewöhnliche seste Maschenreihe gearbeitet. Im folgenden Gang sticht man nun nicht in die wagrechte Maschenstette, sondern tieser zwischen die zwei senkrechten Fache einer Masche, und holt die neue Masche

Beim Farbenwechsel in der Reihe nimmt man die entsprechende Farbe, läßt den anderen Fa-ben nachlaufen und hätelt ihm mit ein bis

Stulpen an Handschuhen. Dann läßt sich mit biesem Stich auch gut anhäkeln an Stoff, an Leinen, Wollstoff, Trikot. Aber auch schne, haltbare Kissen, Kaffeewärmer, Müßen werden

Wenn man eine offene Flache arbeiten will, Wenn man eine offene Fläche arbeiten will, muß ja der Faden am Ende jeder Reihe imer abgebrochen und dann rechts wieder neu angeset werden. Darum arbeitet man den Strickhäfelstich auch tunesisch, wobei dann durch das Jurücksiehen der Faden wieder nach rechts kommt. Die Arbeitsssläche bieser Art tunesischer Gemöhnliche Strickhöfelstich der gewöhnliche Stridhatelstich.

Kommen bei dieser Säkelei nach der ersten und zweiten Arbeitsweise vereinzelte Figuren, weitläusig im Grunde verteilt vor, dann nimmt man am besten für jede Figur ein besonderes Knäuelchen, so daß dann der Faden nur turze Streden mitgeführt werden muß. L. B.

## Für die Küche

Gin paar Rartoffelregepte.

Kartoffelau gratin. In der Schale gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kar-toffeln werden lagenweise mit fertiger Butter-

## Allerseele

Roti Böimli ftoh ir Matte, Wärfe längi, duehli Schatte. D'Sunne lüüchtet numm wie albe, Uf u furt in längschte d'Schwalbe.

Still ifch's uf be Falber worde, Move dome icho vo Norde, Näbel ichlinche über d'Aerde, Wott es acht icho Winter warde?

Jede Morge chalti Ruffe, U mys Barg cha's nid begruffe, Dag mys Liebschte furt isch gange - -'s tuet halt gang no a=n=ihm hange.

Roti Boimli ftoh ir Matte, Wärfe längi, duehli Schatte - u im Chilchhof flügt es Blettli Ache uf nes frusches Bettli:

Sermann Sofmann.