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: 13.12.2025

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

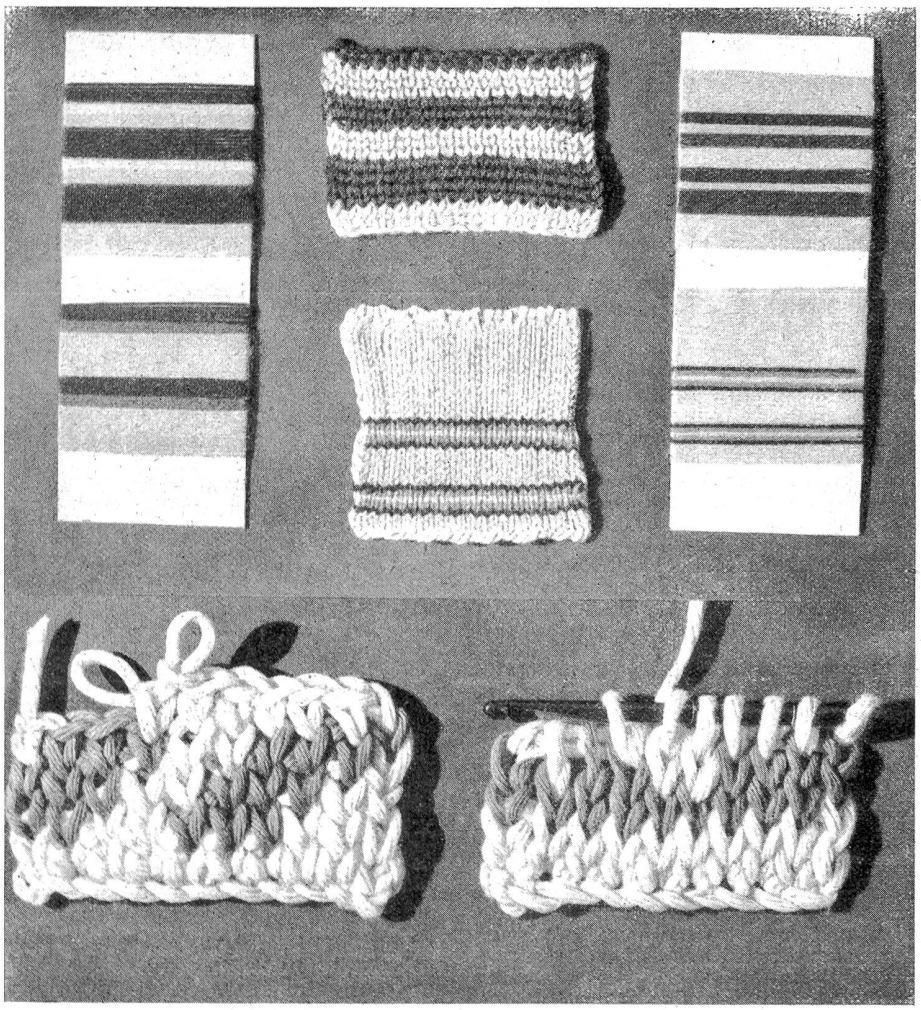
Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Ausprobieren der Farbenverteilung für Streifenmuster beim Stricken oder Häkeln.

Eine gute Hilfe beim Ausprobieren einer Streifenanordnung ist die Wickelprobe. Das Arbeitsmaterial wird in der geplanten Anordnung auf einen Karton gewickelt. Man bekommt so ein gutes Bild von der Wirkung der Farben zueinander, die schöne Verteilung, die Breiten, die Abstände kann man ruhig erproben und hat nachher für die Ausführung sichere Anhaltspunkte. Auch für Webereien ist dies eine vorzügliche Vorbereitung.



Strickhäkelstich in gewöhnlicher und tunesischer Häkelei. Mit diesem Strick-Häkelstich, der auf der Darstellung oben als bunte Arbeitsprobe, unten als Stichprobe gezeigt ist, lassen sich dichte Flächen mit Reihen- und freier Musterung arbeiten.

Strickhäkelstich in gewöhnlicher Häkelei. Man arbeitet diese Häkelei in Reihen, immer von rechts her, oder dann auch rundum in Kreisen. Ueber die Anschlagkette wird als erster Gang eine gewöhnliche feste Maschenreihe gearbeitet. Im folgenden Gang sticht man nun nicht in die wagrechte Maschenkette, sondern tiefer zwischen die zwei senkrechten Fache einer Masche, und holt die neue Masche heraus.

Beim Farbenwechsel in der Reihe nimmt man die entsprechende Farbe, läßt den anderen Faden nachlaufen und häkelt ihm mit ein bis zu der Stelle, wo man ihn wieder braucht, ihn also wieder aufnimmt und dafür den ruhenden Faden mit einhäkelt.

Zum Schmucke von Kleidern läßt sich diese Häkelei gut verwenden. Kragen und Aermelabschlüsse kann man so häkeln, Mützenränder, Stulpen an Handschuhen. Dann läßt sich mit diesem Stich auch gut anhäkeln an Stoff, an Leinen, Wollstoff, Trikot. Aber auch schöne, haltbare Kissen, Kaffeewärmer, Mützen werden daraus.

Wenn man eine offene Fläche arbeiten will, muß ja der Faden am Ende jeder Reihe immer abgebrochen und dann rechts wieder neu angesetzt werden. Darum arbeitet man den Strickhäkelstich auch tunesisch, wobei dann durch das Zurückziehen der Faden wieder nach rechts kommt. Die Arbeitsfläche dieser Art tunesischer Häkelei wird aber bedeutend dicker als der gewöhnliche Strickhäkelstich.

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

Für die Küche

Ein paar Kartoffelrezepte.

Kartoffel au gratin. In der Schale gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden lagenweise mit fertiger Buttersauce in eine ausgestrichene Form gegeben. Die letzte Kartoffelschicht wird mit 2 verquirlten Eiern übergossen, mit Butterstückchen bestreut und der Auflauf im Ofen goldgelb gebacken.

Curry-Kartoffeln. Ganz kleine, geschälte, in Salzwasser nicht zu weich gekochte Kartoffeln werden in heißer Butter geschwenkt und mit einer Prise Curry-Pulver gewürzt. Man serviert sofort.

Feiner Kartoffelauflauf. Bauernbratwurst wird mit viel gehackten Zwiebeln gebraten. Dann zerschneidet man die Wurst in Rädchen. Im zurückbleibenden Fett verrührt man etwas Mehl, Senf, Rahm und Bouillon und erhitzt darin in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln. Diese gibt man lagenweise mit der Wurst in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form und bäckt sie bräunlich. Die Wurstkartoffeln werden gestürzt und mit geschmorten Tomaten umlegt.

Kartoffelgemüse. Kleine Kartöffelchen werden roh geschält, gewaschen und mit eigroß Butter, einer verschnittenen Sellerie, Salz und gehackter Zwiebel und Petersilie in eine flache Pfanne gegeben. Unter öfterem Wenden dämpft man die Kartoffeln zugedeckt halb weich, streut eine Handvoll Mehl darüber, läßt dieses etwas einschmoren und löscht mit 1—2 Tassen Bouillon. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, werden sie angerichtet und nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut.

Kartoffelkopf. 1/4 Pfd. Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 geriebene, erkaltete 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, bindet den Kloß in eine gebutterte Serviette, knüpft diese zusammen, hängt sie an einen Kellenstiel und kocht nun den Kartoffelkopf 1 Stunde in langsam kochendem Salzwasser. Irgend ein Salat schmeckt gut dazu.

Kartoffelberg. In Salzwasser kocht man 6 verschnittene, rohe Kartoffeln recht weich, gießt die Brühe ab und zerdrückt die Kartoffeln zu Brei. Sie werden zu einem weichen Mus gerührt, mit einem Stück Butter und 150 Gramm grob gehacktem, gekochtem Schinken vermengt und bergförmig angerichtet. Die Kartoffeln werden mit einer guten, braunen Sauce überfüllt und mit halbierten, gekochten Eiern umlegt. E. R.

Allerseele

Roti Böimli stöh ir Matte,
Wärfe längi, chüehli Schatte.
D'Sunne lüüchtet nümm wie albe,
Uf u furt sy längschte d'Schwalbe.

Still isch's uf de Fälder worde,
Möve chöme scho vo Norde,
Näbel schlyche über d'Aerde,
Wott es ächt scho Winter wärde?

Jede Morge chalti Ryffe,
U mys Härz cha's nid begryffe,
Daß mys Liebschte furt isch gange — —
's tuet halt gäng no a-n-ihm hange.

Roti Böimli stöh ir Matte,
Wärfe längi, chüehli Schatte — —
U im Chilchhof flügt es Blettli
Ache uf nes früsches Bettli.

Hermann Hofmann.