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

Band: 24 (1934)

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: 18.02.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

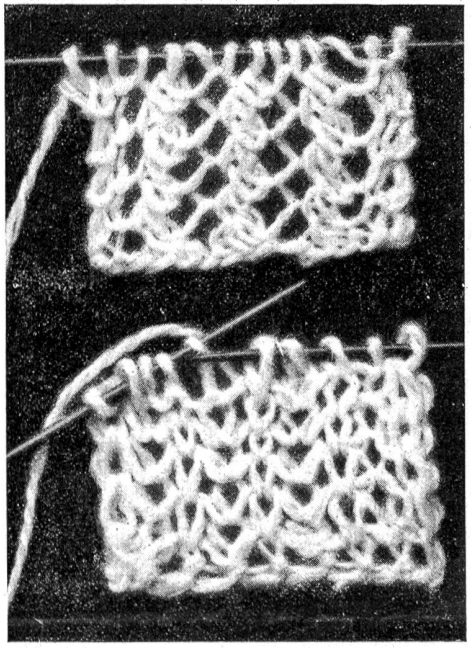
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Schal.

Von L. Bänninger.

Soll ein gestrickter Schal recht weich und warm sein, dann muss er aus feiner Mooswolle gearbeitet werden. Einfache gerippte Strickerei, also hin und her immer recht stricken,



gibt eine schmiegsame Fläche; will man sie besonders weich haben, muß man die Stricknadeln im Verhältnis recht grob wählen.

Spitzenartig wird die gerippte Strickerei, wenn man die feine Wolle mit ganz dicken Nadeln strickt, 5—6 Millimeter Durchmesser. Man kann diese Strickfläche auch mustern, mit dichten und lockern Reihen; ein paar Reihen mit den feinen Nadeln, dann eine oder zwei Reihen mit den dicken Nadeln stricken.

Zur Ausrüstung dieser Stickerei gehört, daß man sie über einem feuchten Tuche abdämpft, daß sie glatt wird, oder dann zwischen feuchten Tüchern spannt und so aufgespannt trocknen läßt.

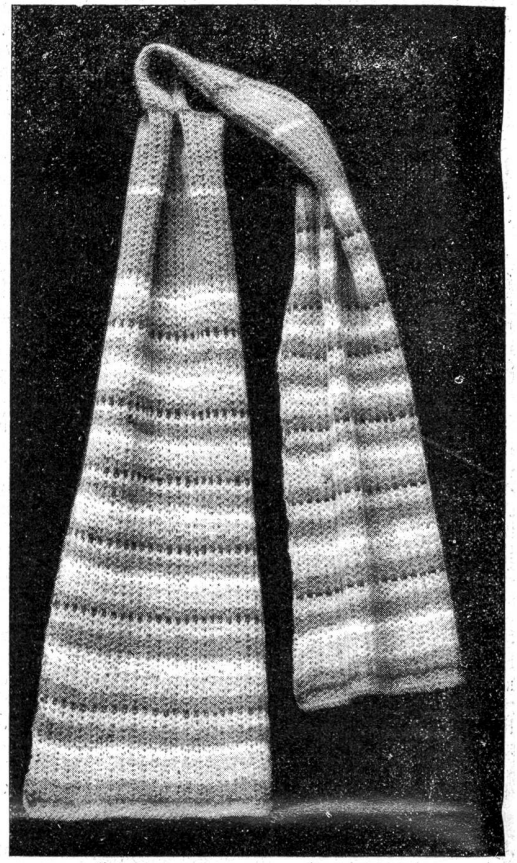
Der Modellschal ist in Musterstrickerei gearbeitet. Die Nadeln sind wieder ziemlich dick (4 Millimeter) zu wählen, damit die Arbeit recht locker wird.

Strickmuster. Rückseite: Alle Maschen recht stricken; Vorderseite: Nach dem Rand die erste Masche recht stricken, die zweite Masche wieder recht stricken, dabei aber tiefer stechen, unter die linke Masche der vorangehenden Reihe, dadurch öffnet sich diese Linke, und es legt sich das Garn als Fach hinter die Rechte. Diese Strickerei wird weich und leicht elastisch. Das Musterbild sieht beidseitig schön aus und prägt sich beim Farbenwechsel noch besonders aus, vielerlei zierende Wirkungen kann man dabei herausbringen.

Ein guter Randabschluß für diese Strickart ist die Randmasche mit Umschlag: Letzte Masche: links abheben; erste Masche: recht stricken, dazu ein Umschlag; letzte Masche: den Umschlag und die Randmasche zusammen link abheben; erste Masche: Randmasche und Umschlag zusammen rechts abstricken, dazu ein Umschlag.

Die untere Arbeitsprobe bringt die Darstellung dieses Musters samt Randmasche.

Die zweite Arbeitsprobe ist ein Fischgrätchenmuster. Aus diesem Spitzenmuster kann man einen stark durchbrochenen, besonders feinen Schal arbeiten.



Mustersatz: 1. Reihe (nach dem Rand) 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt, zusammenstricken, 1 Masche recht stricken. 2. Reihe (nach dem Rand) 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, den Umschlag der 1. Reihe recht abstricken. 3. Reihe und alle folgenden Reihen: 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, Umschlag recht abstricken.

Für die Küche

Weihnachtsbäckerei.

Natronringlein. 2 Eier werden mit 1½ Deziliter saurem Rahm und 100 Gr. feinem Zucker gründlich verrührt. Nun fügt man nach und nach 425 Gr. gesiebtes Mehl bei, verarbeitet den Teig schön glatt und rollt ihn dann aus. Mit einer Tasse sticht man kleine Plätzchen aus, macht mit einem kleinen Förmchen ein Loch hinein und bäckt die Ringlein in heißem Fett schwimmend hellbraun.

Honigringli. Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 250 Gr. Zucker, 1 Löffel Honig, 1 Messerspitze Zimt und 250 Gr. Mehl verrührt. Der glatte Teig wird messerrückendick ausgerollt und zu Ringlein ausgestochen. Diese werden gebacken, heiß mit dickem Zuckerwasser bestrichen und mit feinblättrig geschnittenen Mandeln bestreut.

Hörnchen. Man mengt aus 120 Gr. gewiegten Mandeln, 200 Gr. frischer Butter, 250 Gramm Mehl, einer Prise Salz und Vanillepulver einen guten Teig, rollt ihn zu einer großen Wurst, schneidet diese in Scheiben und formt davon kleine Hörnchen. Sie werden gebacken und, sowie sie vom Blech kommen, in Vanillezucker gedreht.

Schaumkonfekt. Man schlägt 4—5 Eiweiß zu steifem Schnee, unter den man so viel Staubzucker mischt, daß die Masse ziemlich fest wird, worauf man sie teilt und mit Himbeersaft, Schokoladepulver und Zitronensaft verschieden färbt. Man füllt dann die Masse in drei verschiedene, spitz zugeklebte Tüten aus Pergamentpapier, denen man die Spitze erbsengroß abgeschnitten hat und spritzt nun kleine Häufchen auf Lebensmittelpapier. Das Konfekt muß langsam in sehr gelind warmem Ofen trocknen.

Mandelbrötchen. ¼ Pfd. Butter wird mit ebensoviel Zucker schaumig gerührt und mit ¼ Pfd. geschälten, gemahlenen Mandeln, 2 Löffel gewiegter Zitronenschale, ½ Pfd. Mehl, wenig Zimt und ½ Gläschen Kirsch vermengt. Aus dem gut verarbeiteten Teig formt man längliche Brötchen, drückt sie leicht ein und bäckt sie in mittlerer Hitze. E. R.

4 gute Torten.

Mandeltorte. ¼ Pfd. Butter rührt man glatt, fügt 70 Gr. Zucker, 3 Eigelb und das nötige Mehl bei und rollt den Teig aus. Er wird in eine gebutterte, mit Brosamen bestreute Form gelegt. Nun verquirlt man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß mit ½ Pfd. geschälten, gemahlenen Mandeln und einigen Löffeln Zucker, streicht die Masse auf den Teig und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze.

Portugieser Torte. 250 Gr. Butter wird glatt gerührt, dann fügt man 6 Eigelb, 250 Gr. Zucker, 1 Glas Madeira, 1 Löffel Orangenblütenwasser, 1 Prise Salz, 125 Gr. gereinigte Rosinen, 300 Gr. Reismehl und 1 Teelöffel Backpulver bei, zieht den schaumig geschlagenen Eierschnee unter die Masse, füllt sie in eine vorgerichtete Form und bäckt die Torte eine gute Stunde. Sie wird nach dem Erkalten mit irgendeinem Guß überzogen.

Konfitürentorte. 170 Gr. Zucker und 3 ganze Eier werden zusammen ½ Std. gerührt. Dann gibt man 250 Gr. Mehl und das Abgeriebene einer Zitrone dazu und bäckt die Masse in nicht zu heißem Ofen in vorgerichteter Form. Wenn die Torte nahezu erkaltet ist, wird sie mit scharfem Messer quer durchschnitten und mit irgendeiner Konfitüre gefüllt.

Apfeltorte. Man rührt 250 Gr. Butter glatt und dann mit ebensoviel Zucker und einer Prise Salz zu Schaum. Nun fügt man nach und nach 3—4 Eigelb, etwas gewiegte Zitronenschale, 2 Löffel Rhum, die schaumigen Eiweiß und zuletzt 250 Gr. gesiebtes Mehl dazu. Man gibt die Masse in eine gut gebutterte Form, bedeckt sie dicht mit feinen Aepfelschnitzen, streut Vanillezucker und geriebene Mandeln darüber und bäckt die Torte langsam bei sehr kleinem Feuer. R.

Reisrezept.

Spargelreis. Von Büchsen-Spargeln schneidet man sorgfältig die Köpfe ab und erhitzt sie im Wasserbad. Nun zerdrückt man die Spargelstangen mit der Gabel, gibt sie mit der Brühe aufs Feuer, fügt eine Tasse Bouillon bei und kocht darin zwei Tassen langsam weich. Er wird bergförmig angerichtet und mit gehacktem Schinken und den Spargelköpfen bestreut.