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

Band: 25 (1935)

Heft: 12

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

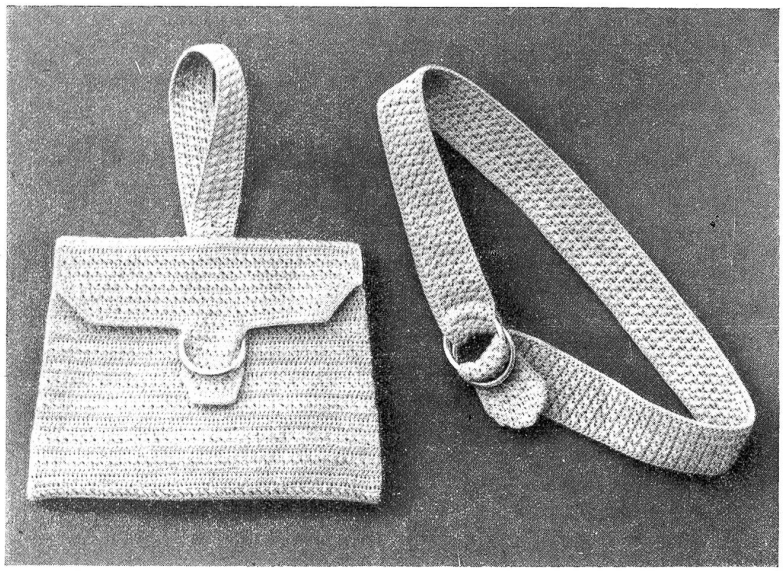
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

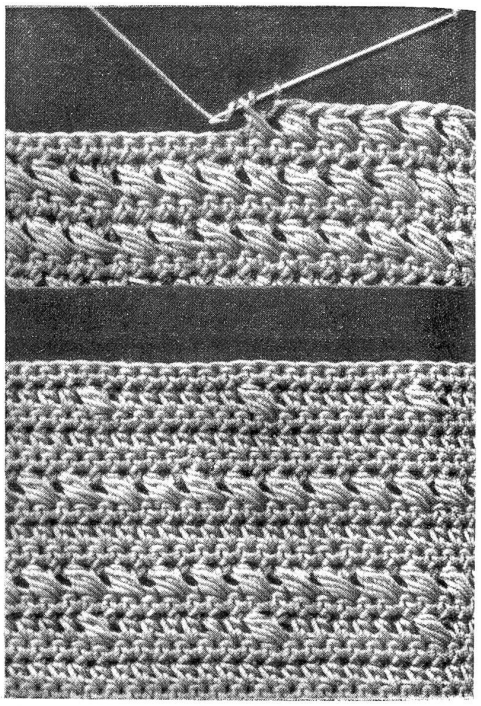
Download PDF: 31.07.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE





Handarbeiten

Praktischer Gürtel und Tasche.

Material: 5 bis 6 Knäuel Häkelgarn H. C. Nr. 3, Farbe nach Belieben. 1 dazu passendes Häkli. 3 Metallringe.

Ausführung: Der Gürtel wird der Länge nach gearbeitet. Auf einen Luftmaschenanschlag auf gewünschte Taillenweite (es muß für den Umschlag noch zirka 10 cm zugegeben werden) häkelt man in jede Luftmasche 1 feste Masche, Arbeit kehren, 2 Luftmaschen. Es folgt nun die Knötchentour, siehe obere Arbeitsprobe. Man arbeitet in die 2. folgende Masche 1 Halbstäbchen, das heißt, man schlägt den Faden um die Nadel, sticht ins ganze Maschenglied ein und holt den Faden. Dieser wird nochmals geholt und direkt durch alle 3 auf der Nadel sich befindenden Schlingen gezogen. Nun sticht man in die 1. Masche zurück wie zu einem Halbstäbchen, holt den Faden und sticht nochmals in die gleiche Masche. Alle auf der Nadel sich befindenden Schlingen schließt man nun zu einer Masche zusammen. Von x an fortlaufend wiederholen. Auf der Rückseite häkelt man stets feste Maschen ins ganze Maschenglied eingestochen. Der Gürtel kann beliebig breit gearbeitet werden. Am Modell sind es 5 Knötchentouren. Mit einer Reihe Kettenmaschen (ins hintere Maschenglied einstechen, den Faden direkt durchziehen) schließen die Kanten ab. An einem Ende werden 2 Ringe eingenäht, das zweite Ende wird zur Spitze umgenäht und durch die Ringe gezogen, wie Abbildung zeigt.

Tasche. Den Grundstich zeigt die untere Arbeitsprobe. Auf der Rückseite werden stets feste Maschen gehäkelt, ins doppelte Maschenglied eingestochen. Auf der rechten Seite folgen im Wechsel: 1 Knötchentour, 1 Reihe Halbstäbchen, 1 Knötchentour, 1 Reihe Halbstäbchen. 1 Reihe: nach je 6 festen Maschen 1 Knötchenstich. Das Muster wird fortlaufend gearbeitet bis zum Ueberschlag. Dieser ist auf jeder Seite zirka 6 feste Maschen weniger breit als die Tasche. Das Muster kann nach Belieben gewechselt werden. Am Modell wurde nach 3 aufeinanderfolgenden Knötchenreihen 1 Reihe Halbstäbchen eingeschoben. Anschließend folgen wieder 2 Knötchenreihen. Nun soll in jeder Reihe auf beiden Seiten ein Stich weggelassen werden, dadurch entsteht die Abschrägung. Nach weiteren 3 Reihen werden nur die mittleren 6 Knötchenstiche weiter gearbeitet wie die Abbildung zeigt. (Zirka 5 cm hoch.)

Man näht nun die Teile mit Gegenstichen zur Tasche zusammen. Die oberen Kanten sollen mit festen Maschen umhäkelt und mit einer Reihe Kettenmaschen abgeschlossen werden. Um die Tiefe der Tasche zu erhalten, werden die Seitenfalten geheftet und gepreßt. Ein Ring wird zur Hälfte mit festen Maschen umhäkelt und an der bezeichneten Stelle an die Tasche genäht. Der schmale Lappen des Ueberschlages wird durchgezogen und mit einem starken Druckknopf geschlossen. Nach Belieben kann ein zirka 24 cm langer Streifen gehäkelt werden, welcher in der Mitte oben an die Tasche genäht wird und das freie Tragen derselben ermöglicht.

Kochrezepte

Die fleischlose Küche.

Kartoffeln im Ofen. In der Schale gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit Salz und Butterflöckchen bestreut, in eine gebutterte Form geschichtet. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Milch, geriebenem Käse und Gewürz eine weiße Sauce, verquirlt sie mit 2 Eiern und gibt sie über die Kartoffeln; sie werden im Ofen braun überbacken. Man serviert dazu Spinat oder Blumenkohlsalat.

Gefüllte Zwiebeln. Aus eingeweichtem, ausgedrücktem Brot, geriebenen, gekochten Kastanien, gewiegten Kräutern und 1—2 Eiern rührt man eine gut gewürzte Farce, die man in sorgfältig ausgehöhlte Zwiebeln füllt. Diese werden, die gefüllte Seite nach unten, in Fett überbraten, dann umgewendet und mit saurem Rahm und wenig heißem Wasser geschmort. Man richtet die Zwiebeln an, gibt die sämig gemachte Brühe darüber und reicht Kressesalat daneben.

Reisring. Guter, gewaschener Reis wird mit gehackter Zwiebel in Salzwasser weich gekocht und mit geriebenem Käse und Butter verrührt. Er wird in eine ausgespülte Ringform gepreßt, auf eine erwärmte Platte gestürzt und mit einem Tomaten- oder Pilzgemüse gefüllt.

Gemüse von Kopfsalat. Zerteilter, junger, gewaschener Kopfsalat wird mit einem großen Stück Butter und dem nötigen Salz ½ Std. auf kleinem Feuer geschmort. Das Gemüse wird mit Eiervierteln garniert und zu Nudeln oder gebackenen Kartoffeln serviert.

Maiskottelets. In 1 Liter kochendes Salzwasser rührt man ½ Pfd. Maisgries und kocht dies zu Brei. Man läßt ihn auskühlen, vermengt ihn mit 2 Eiern und Schnittlauch, formt ihn zu kleinen Kuchen, wendet sie in Ei und Brosamen und bratet sie in Fett beidseitig knusperig. Kresse-, Tomaten- oder Bohnensalat paßt dazu.

Spaghetti-Omeletten. Kurz gebrochene Spaghetti kocht man in Salzwasser weich. Dann vermengt man sie, gut abgetropft, mit verquirlten Eiern und Rahm, bäckt davon einen dicken Kuchen oder mehrere kleinere Omeletten und gibt dazu Tomatensauce oder grüner Salat. E. R.

2 Linsengerichte.

Linsengemüse. Die eingelegten Linsen werden mit wenig Wasser halbweich gekocht, dann fügt man 1 geschälte, in Scheibchen geschnittene Sellerieknolle, 2—3 dünne, in Rädchen geschnittene Lauchstengel und 2—3 geschälte, grob gehackte Karotten bei, ebenso Gewürz und 1 Tasse Bouillon und kocht alles weich. Kurz vor dem Anrichten wird mit etwas Mehl sämig gemacht und mit einem Stückchen Butter verrührt.

Russische Linsenspeise. Die Linsen werden eingeweicht, dann 10 Minuten gekocht, mit frischem, heißem Wasser überfüllt und langsam weich gekocht. In heißer Butter röstet man einige Löffel Brosamen, gibt gewiegte Zwiebel, sauren Rahm, Salz, Muskat und kräftige Fleischbrühe dazu und kocht in dieser gebundenen Sauße die vertropften Linsen noch 10 Minuten. E. R.