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

Band: 25 (1935)

Heft: 30

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

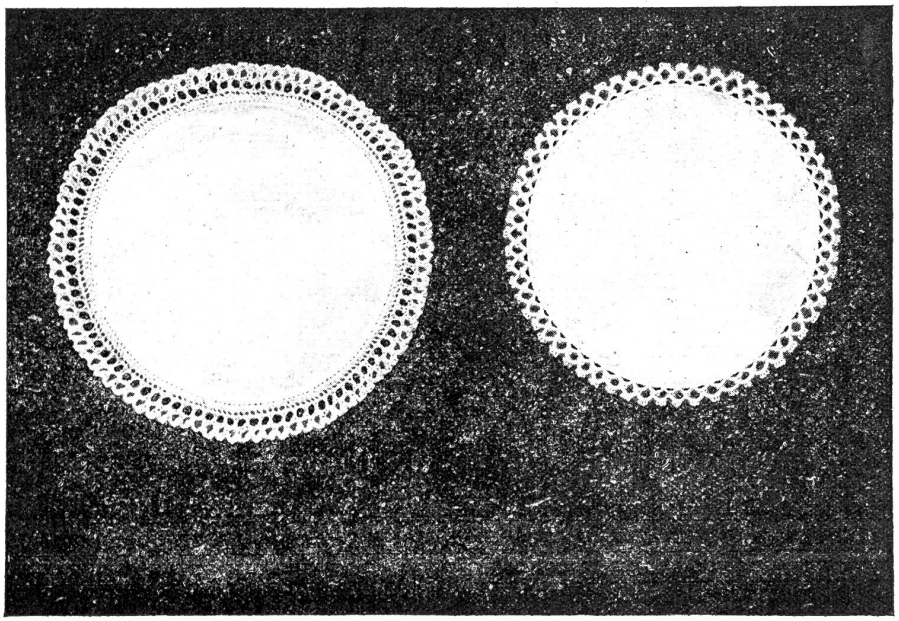
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 01.08.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



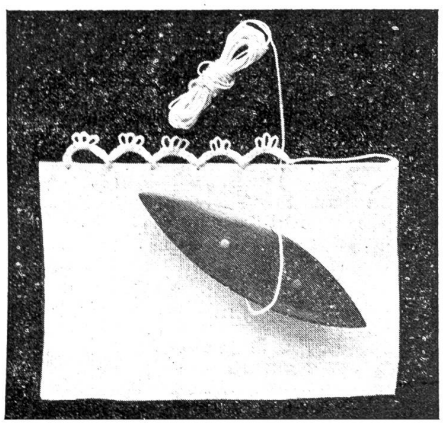
Handarbeiten

Altbekannte Spitzentechniken.

Spitzen sind immer ein schöner Schmuck, und wir brauchen heute Spitzen wieder für gar viele Sachen, für Decken, für Wäsche, als Kleiderzier. Es ist eine recht vergnügte Arbeit, Spitzen selber zu schaffen. Spitzenarbeiten muß man ja wohl zu den Heimarbeiten zählen, die nicht von heute auf morgen fertig werden. Aber wenn man so in ungezählten Stunden immer wieder einwenig daran arbeitet, werden sie ganz unversehens fertig, und man hat mit wenig Mitteln ein wertvolles Ding geschaffen, das uns freut, solange wir's brauchen. Wir haben außer Häkeln mancherlei Spitzentechniken, die fast vergessen sind, trotzdem sie ebenso schöne Wirkung bringen und eigentlich eher leichter zu arbeiten sind. Da ist die Strickspitze, die mit feinem Häkel- oder Perlgarn oder auch mit Leinenfaden gearbeitet, eine weiche, leichte Spitze wird.

Strickanweisung zur Spitze der Modelldecke: Anschlag 7 Maschen.

1. Gang: Rand maschestricken, 2 mal umschlagen. 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, 2 mal umschlagen. 1 Masche verschränkt stricken, 1 Umschlag 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, letzte Masche rechts stricken.



2. Gang: Randmasche abheben, 1 Masche stricken, Umschlag abstricken, 1 Masche verschränkt stricken, aus dem Doppelumschlag 1 rechte und 1 linke Masche stricken. 1 Masche stricken, Doppelumschlag als rechte und linke Masche abstrikken, Randmasche abheben.

3. Gang: Alle Maschen rechts bis zur 4.-letzten, diese verschränkt abstricken, 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, letzte Masche rechts stricken.

4. Gang: Randmasche abheben. 1 Masche rechts, Umschlag rechts abstricken. 1 Masche verschränkt, bis zum Schluß der Nadel rechts stricken, Randmasche abheben.

Nach dem Wenden 3 Maschen abketten und mit den verbleibenden 7 Maschen wieder den ersten Gang abstricken nach den Angaben.

Der Rand der Decke ist mit schmalen Säumchen abgeschlossen und die Spitzen so angenäht, daß immer ein Fach des Knötchens gefaßt ist. Die zweite Decke ist mit Schiffchenspitze gerandet, und zwar ist diese Spitze nicht frei gearbeitet, sondern vorweg dem Stoff angefügt. Es wird mit zwei Fäden gearbeitet, wie man's an der freien Schiffchen-Spitze bei offenen Bogen auch tut. Das Anschließen an den Stoff wird so gemacht: ist ein Bogen fertig, wird der Hilfsfaden, der ja um die linke Hand gelegt ist, mit der Häkelnadel durch den Stoff geholt. Durch diese Schlinge wird das Schiffchen geschoben, also der Schiffchenfaden durchgezogen und dann die Schlinge mit der linken Hand zurückgezogen; jetzt kann der neue Bogen gearbeitet werden. Für Kragen, Taschentücher, auch an Wäschestücken ist diese Art Schiffchenspitze, grob oder fein, wie's dann eben die Arbeit verlangt, recht geeignet, haltbar und gut zu bügeln. Und man kann prächtig selber Muster erfinden, Gang an Gang fügen, bis die schöne Wirkung erreicht ist.

Für die Küche

Sommergerichte.

Schinkentomaten. ½ Pfd. gekochter Schinken wird mit etwas Petersilie und Schnittlauch gewiegt. Eine Form fettet man mit wenig Oel ein. Da hinein gibt man lagenweise mit Salz und Pfeffer bestreute Tomatenscheiben und die Schinkenmasse. Die letzte Tomatenlage wird mit Butterstückchen belegt und mit einigen Löffeln Bouillon übergossen. Das Gericht wird 15—20 Min. im Ofen gebacken und zu Salz- oder Bratkartoffeln serviert.

Sommerpastetchen. Kleine Pastetenförmchen legt man mit Kuchenteig aus, füllt sie mit Erbsen oder Maiskörnern, damit der Teig nicht zusammenfällt und bäckt sie im Ofen bräunlich. Nach dem Erkalten füllt man in jedes Pastetchen je einen Löffel Majonaise, gibt gehackten Schinken oder ein Stück Gänseleber oder einige Büchsenpilze oder Tonfisch oder Krevetten darauf und deckt mit flüssigem Gallerich (Aspik), den man erstarren läßt. Zu den Pastetchen gibt man Kopf- oder Tomatensalat.

Schaffleisch mit Gurken. Ein schönes Stück Schaffleisch wird auf gewohnte Weise gebraten. ½ Std. vor dem Anrichten gibt man in Würfelchen geschnittene Gurken, 2—3 Löffel Milch, 1—2 Löffel Essig und eine Prise Zucker dazu und läßt die Gurken mitschmoren. Sie werden rings um den Braten angerichtet.

Krautsalat. Eine Handvoll entstielte Spinatblätter, etwas Brunnenkresse, Petersilie, Pfefferkraut und Schnittlauch werden zusammen gehackt und mit Mayonaise vermengt. Der Salat wird mit geriebenen, mit Mayonaise verrührten Karotten verziert.

Gefüllte Zwiebeln. Von großen Zwiebeln schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie sorgfältig aus und füllt sie mit Fleischresten oder einer Pilzfarce oder weichgekochtem Reis. Man stellt sie nebeneinander in eine gut gebutterte Form, legt auf jede Zwiebel ein Butterflöckchen, gibt einige Löffel sauren, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzten Rahm dazu und läßt die Zwiebeln in mittlerer Hitze bräunlich backen.

Reisklöße. 2 Tassen gewaschener Reis kocht man in Milch zu einem dicken Brei, dem man ein Stück Butter, gewiegte Zitronenschale und Zucker zufügt. Aus der erkalteten Masse formt man mittelgroße Kugeln, wendet sie in Ei und Brosamen und bäckt sie in Fett schwimmend knusperig. Gekochtes Obst aller Art schmeckt gut dazu.

Gefüllte Omeletten. Man bäckt einige dünne Omeletten, belegt sie mit gekochten, entsteinten Kirschen, Pflaumen, Birnen oder Aprikosen, rollt sie einzeln auf und legt sie in eine gebutterte Form. Nun reibt man 3 bis 4 Haselnußmakronen auf dem Reibeisen, vermengt sie mit Vanillezucker, einigen Löffeln Rahm oder Milch und wenig Zimt und gibt diese dickfließende Masse über die gerollten Omeletten, die man 20 Min. im Ofen bäckt und dann sofort in der Form serviert. E. R.

Neue Pilzgerichte.

Schellfisch mit Pilzen. Ein Schellfisch wird in zwei Hälften geteilt und die großen Gräte, auch möglichst die kleinen, entfernt. Nachdem der Fisch halbgar gekocht ist, zieht man auch die Haut ab. Beliebige Pilze werden gerüstet, wenn nötig verschnitten, in Butter gedämpft und mit etwas bräunlicher Buttersauce verkocht. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise Fisch und Pilze, streut Brosamen Butterwürfelchen und geriebenen Käse obenauf und bäckt die Speise im Ofen bräunlich.

Mischgericht. Man läßt Speckwürfelchen gelb werden, gibt verschnittene, gerüstete Stein- oder Eierpilze dazu, ebenso 2—3 verschnittene Tomaten und Gewürz und kocht alles etwa 20 Min. Zuletzt fügt man gehackten Schinken und Petersilie bei und richtet die Mischung in einen Reisring an.