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

Band: 26 (1936)

Heft: 10

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

Gestrickter Schlafrock.

Ein gestrickter Schlafrock ist äußerst warm und angenehm im Tragen, besonders nach dem Bad. Der abgebildete Schlafrock ist in grüner, vierfacher Wolle mit starken Nadeln gestrickt und hat einen Rand aus gelber Wolle. Grüne Wolle werden etwa 250 g gebraucht, gelbe Wolle ungefähr 50 g, wenn der Schlafrock von der Schulter gemessen etwa 75 cm lang werden soll und die Aermel, an der Innennaht gemessen, etwa 28 cm lang sind. Zum Vergleich diene die folgende Angabe: 7 Maschen sind etwa 2,5 cm; 17 Reihen entsprechen 5 cm. — Abkürzungen: r = rechte Masche, l = linke Masche, M = Masche.

Rücken: In gelber Wolle 130 M anschlagen, beim Abstricken in die Hinterseite der M stechen, 12 Reihen immer rechts stricken, auf zwei Nadeln. Grüne Wolle anfangen. 1. Reihe: r stricken; 2. Reihe: 1 r, 1 l stricken; 3. Reihe: r; 4. Reihe: 1 l, 1 r. 5. Reihe = 1. Reihe usw. Am Ende jeder 12. Reihe 1 M abnehmen, bis 96 M übrig sind am Schluß einer gemusterten Reihe. Am Anfang der nächsten beiden Reihen sind je 3 M abzuketten. Bei den folgenden 7 Reihen sind an jedem Ende 2 M zusammenzustricken. Nun fährt man fort zu stricken, ungefähr 9 cm hoch. Hier beginnen die Schulterteile. Man strickt 24 r, kettet 28 M ab, strickt wieder 24 r. Es folgt die gemusterte Reihe mit 24 M. Wenden. 2 r zusammenstricken, 22 r, Musterreihe mit 23 M, wenden. 2 zusammenstricken, 21 r. Musterreihe mit 22 M, wenden. 2 zusammenstricken, 10 r, wenden. Musterreihe mit 11 M, wenden. 21 r stricken, abketten. — Die zweite Schulter entsprechend stricken, mit Abnehmen am Halsteile.

Rechtes Vorderteil: Mit gelber Wolle 70 M anschlagen, auf zwei Nadeln immer rechts stricken, 12 Reihen. Dann 8 r gelb strikken, nun grün 62 r. Nächste Reihe 1 r, 1 l in grün (662 M), 8 r gelb. Nächste Reihe 8 r gelb 62 r grün. Folgende Reihe 1 l, 1 r in grün (62 M), 8 r gelb. In der gleichen Weise fährt man mit dem Muster fort, indem immer 8 r den gelben Rand bilden. An der Armlochseite nimmt man jede 12. Reihe 1 M ab, bis 53 M übrig sind, und schließt mit einer rechten M-Reihe. Dann kettet man 4 M ab am Armloch und strickt bis an das Ende der Reihe. Man strickt 8 r in gelb und läßt sie auf einer besondern Nadel, um sie später weiterzustricken. Bei den nächsten 8 Reihen strickt man am Armloch 2 M zusammen und nimmt an der Halsseite jede 3. Reihe 1 M ab, bis 21 M übrig bleiben. Nun strickt man weiter, bis das Vorderteil dieselbe Länge hat wie der Rücken, und schließt mit einer Musterreihe. Vom Hals her strickt man 10 r, wenden. Nächste Reihe: auf diesen 10 M eine Musterreihe stricken. Nächste Reihe: 21 r stricken, abketten. — Das andere Vorderteil wird dem ersten entsprechend gestrickt mit dem gelben Randmuster am Ende der Reihe, also erst 62 M grün, dann 8 M gelb stricken. Nach der 1000. Reihe macht man ein Knopfloch in dem gelben Rand, und zwar folgendermaßen: Man strickt 3 r, läßt 1 M aus, strickt 2 zusammen, 3 r und fährt dann wie sonst fort. Im ganzen sind 6 Knopflöcher, jedesmal sind 21 Reihen dazwischen. Nun verbindet man die Schulternähte, strickt die 8 gelben Randmaschen weiter, bis sie lang genug sind, um an der Rückenmitte zusammenzutreffen, und näht sie sorgfältig an.

Die Aermel sind beide gleich. 54 M in grün anschlagen. 12 Reihen stricken abwechselnd 2 r, 2 l. Dann in dem Muster 20 Reihen stricken. Nun am Ende jeder 8. Reihe 1 M zunehmen, bis 70 M sind. Weiterstricken, bis der Aermel 28 cm lang ist. Dann am Anfang und am Ende jeder Reihe 2 M zusammenstrikken, im ganzen 14 mal. Abketten. — Jetzt setzt man die Aermel ein und glättet den

Schlafrock aus, solange die Seiten noch nicht zusammengenäht sind und daher alles schön flach liegt. Dann erst werden Seitenteile und Rücken verbunden, sowie die Aermelnähte. 12 cm unterhalb der Aermellöcher macht man an den Seitennähten zwei Schlaufen für den Gürtel, der aus 12 Wollfäden von etwa 1,75 m Länge geflochten ist in grün und gelb. Wenn noch 6 passende Knöpfe angenäht sind, ist der Schlafrock fertig zum Gebrauch.

(Aus „Eltern-Zeitschrift".)

Für die Küche

Gute Rezepte aus fremden Küchen.

Flämische Suppe. 1 Pfd. Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, ½ Pfd. weiße Rüben, 2 gelbe Rüben, 3 Tomaten, 1 in Würfel geschnittenes, in Butter geröstetes Brötchen und Kalbsknochen werden mit dem nötigen Salzwasser 2—3 Std. (Kochkiste) gekocht. Dann entfernt man die Knochen, treibt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über Petersilie an.

Rübenrezept aus Sizilien. Zarte, weiße Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht, abgegossen und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen kocht man eingeschnittene Kastanien mit einem Stückchen Butter in Wasser weich, schält sie ab, dämpft sie in reichlich Butter, fügt die vertropften Rüben bei, stäubt etwas Mehl darüber und verkocht alles mit einigen Löffeln Rübenwasser. Das gut gebundene Gemüse wird mit kleinen Bratwürstchen serviert.

Karpfen auf ungarische Art. Die sauber hergerichteten Fischstücke werden mit Salz bestreut und ¼ Std. stehen gelassen. Unterdessen schwitzt man in 30 g Butter 2 verschnittene Zwiebeln, gießt ½ Tasse Essig hinzu, verrührt dies mit 2 Löffeln geröstetem Mehl und kocht davon eine sämige Sauce, die man mit etwas Paprika und Fleischextrakt würzt und, wenn nötig, mit Fleischbrühe vermehrt. Zuletzt zieht man die Sauce vom Feuer, zieht ein Eigelb darunter und gießt sie über die in Salzwasser weich gekochten, gut vertropften Fischstücke.

Leberspatzen auf schwäbische Art. Von 250 g Rindsleber, die man aus Haut und Sehnen schabte und durch die Fleischhackmaschine trieb, bereitet man mit Salz, Pfeffer, Muskat, wenig gedörrtem Majoran, 1 großen, gewiegten Zwiebel, 1 Ei, 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Tasse Milch einen Teig, den man tüchtig mit der Holzkelle schlägt, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst. Nun nimmt man die Masse auf ein mit Wasser abgespültes Brett und schneidet mit einem Messer haselnußgroße Stückchen direkt in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das leicht gesalzen wurde. Das Schneiden der Spatzen muß sehr schnell gehen, damit sie gleichmäßig gar kochen. Man kann sie auch durch ein großlöchriges Sieb treiben. Die Leberspatzen müssen 5 Minuten kochen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geben und zu Sauerkraut, Kartoffelbrei, Spinat oder roten Kabis servieren. Wenn man in das Brühwasser, wenn es nachher aufgekocht wird, etwas Gries einlaufen läßt und mit einem Bouillonwürfel würzt, erhält man noch eine ausgezeichnete Suppe.

Bordeaux-Makkaroni. Gehackte Zwiebel dünstet man in eigroß Butter, fügt frische, sterilisierte oder gedörrte, eingelegte und verschnittene Steinpilze bei, fügt in Salzwasser weichgekochte, gut vertropfte Malkaroni bei, erhitzt alles und richtet an. In Würfelchen geschnittenes Rindermark hat man in einer Rotweinsauce gekocht und gießt diese über die Makkaroni.

Holländische Rahmspeise. ½ l weißer Wein wird mit 100 g Zucker, 8 Eigelb, einer Prise Salz, dem Saft einer Zitrone und wenig Zitronenschale auf kleinem Feuer zu einer dicklichen Crème gerührt, die nie wirklich kochen darf. Nun mischt man halb rote, halb weiße Gelatine (je 10 g), die gut aufgelöst wurde, unter die Masse und stellt sie kühl. Wenn sie anfängt fest zu werden, zieht man den steifen Schnee von 5 Eiweiß darunter, ebenso ½ l süßen Rahm, füllt in kleinere Glasschalen und läßt die Speise erstarren. E. R.

Küchenkräuter und ihre Verwendung.

Aenis stammt aus dem Morgenland. Nur der Same wird zu verschiedenen Backwerken benutzt.

Basilikum. Ein aromatisches, hellgrünes Kraut mit gewürznelkenähnlichem Geschmack. Findet in Suppen und Saucen Verwendung, auch in Marinaden für Wild und Fische.

Bohnen- oder Pfefferkraut verleiht den Bohnen und Zuckererbsen einen feinen Geschmack. Es wird auch in Kartoffelsuppe mitgekocht oder verschiedenen Salatarten beigefügt.

Coriander kommt aus dem Morgenland, hat aromatische Blätter, die in Fischmarinade gelegt werden. Der Same ist als Zutat zu Backwerk bekannt.