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: 01.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Geftridter Schlafrod.

Ein gestrickter Schlafrod ist äußerst warm und angenehm im Tragen, besonders nach dem Bad. Der abgebildete Schlafrod ist in grüner, viersacher Wolke mit starken Nadeln gestrickt und hat einen Kand aus gelber Wolke. Grüne Wolke werden etwa 250 g gebraucht, gelbe Wolke ungesähr 50 g, wenn der Schlafrod von der Schulker gemessen etwa 75 cm lang werden soll und die Aermel, an der Innennaht gemessen, etwa 28 cm lang sind. Jum Vergleich diene die folgende Angabe: 7 Maschen sind etwa 2,5 cm; 17 Keisen entsprechen 5 cm. — Abkürzungen: r = rechte Masche, l = slinke Masche, M = Masche.

Rüden: In gelber Wolle 130 M ansichlagen, beim Abstriden in die Hinterseite der Mstechen, 12 Reihen immer rechts striden, auf zwei Radeln. Grüne Wolle anfangen. 1. Reihe: r striden; 2. Reihe: 1 r, 1 striden; 3. Reihe: r; 4. Reihe: 1 l, 1 r. 5. Reihe = 1. Reihe usw. Am Ende jeder 12. Reihe 1 M abnehmen, dis 96 M übrig sind am Schluß einer gemusterten Reihe. Am Ansatelten. Bei den Folgenden 7 Reihen sind der nächten weihen sind jeden Ende 2 M zusammenzustriden. Rum fährt man sort zu striden, ungefähr 9 cm hoch. Sier beginnen die Schulterteile. Man stridt 24 r, tettet 23 M ab, stridt wieder 24 r. Es folgt die gemusterten Reihe mit 24 M. Wenden. 2 r zusammensstriden, 22 r. Musterreihe mit 23 M, wenden. 2 zusammensstriden, 21 r. Musterreihe mit 22 M, wenden. 2 zusammensstriden, 21 r. Wusterreihe mit 11 M, wenden. 21 r striden, abketten. Die zweite Schulter entsprechend striden, mit Ubnehmen am Halsteile.

Rechtes Verberteil: Mit gelber Wolsten, 12 Reihen, auf zwei Nadeln immer rechts striden, 12 Reihen. Dann 8 r gelb strikten, nun grün 62 r. Rächste Reihe 1 r, 1 sin grün (662 M), 8 r gelb. Kächste Reihe 1 r, 1 sin grün (662 M), 8 r gelb. Kächste Reihe 8 r gelb 62 r grün. Fosgende Reihe 1 s, 1 r in grün (62 M), 8 r geld. In der gleichen Weiße fährt man mit dem Muster fort, indem imer 8 r den gelden Nand bilden. Un der Armslochseite nimmt man jede 12. Reihe 1 M ab, dis 53 M übrig sind, und schließt mit einer rechten M-Reihe. Dann settet man 4 M ab am Armloch und stridt dis an das Ende der Reihe. Man stridt 8 r in geld und säßt sie auf einer besondern Nadel, um sie später weiterzustriden. Bei den nächsten 8 Reihen stridt man am Armloch 2 M zusammen und nimmt an der Haleste jede 3. Reihe 1 M ab, dis 21 M übrig bleiben. Run stridt man weiter, dis das Vorderteil dieselbe Länge hat wie der Nücken, und schließt mit einer Mussterespielen Rab, die 21 r striden, abketen. — Das andere Vorderteil wird den ersten enschend gestridt mit dem gelben Randundst man ein Knopsloch in dem gelben Randundst dans die Sechulternähte, stridt die 8 gelben Randmassen wie Schulternähte, stridt die 8 gelben Randmassen wie schulternähte, stridt die Reihes, und näch sie Grüssen, der Kniehen gereihelen, und näch sie Grüssen wiese, sie lang genug sind, um an der Rüssenmitte zussammenzutreffen, und näch sie erglichten der

Die Nermel sind beibe gleich. 54 M in grün anschlagen. 12 Reihen striden abwechselnd 2 r, 2 I. Dann in dem Muster 20 Reihen

striden. Nun am Ende jeder 8. Reihe 1 M
zunehmen, bis 70 M sind. Weiterstriden, bis
der Aermel 28 cm lang ist. Dann am Ansang
und am Ende jeder Reihe 2 M zusammenstrikken, im ganzen 14 mal. Abketten. — Jeht
sett man die Aermel ein und glättet den



Schlafrod aus, solange die Seiten noch nicht zusammengenäht sind und daher alles schön flach liegt. Dann erst werden Seitenteile und Rüden verbunden, sowie die Aermellähte. 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 gestochten ist in grün und gelb. Wenn noch 6 passende Knöpfe angenäht sind, ist der Schlafrod sertig zum Gebrauch.

(Aus "Eltern=Beitschrift".)

Für die Küche

Gute Rezepte aus fremben Ruchen.

Flämische Suppe. 1 Pfd. Kartoffeln, 1 Selleriesnolle, 12 Pfd. weiße Rüben, 2 gelbe Rüben, 3 Tomaten, 1 in Würfel geschnitztenes, in Butter geröstetes Brötchen und Kalbstnochen werden mit dem nötigen Salzwassenden Werden, theibt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über Peterstlie an.

Rüben rezept aus Sizilien. Zarte, weiße Rüben werden geschält, in Würfel geschwitten, mit tochendem Wasser überdrüht, absgeossen nob in Salzwasser weich gekocht. Unterhesen tocht nan eingeschnittene Kastanien mit einem Stücken Butter in Wasser weich, schält sie ab, dämpst sie in reichlich Butter, sügt die vertropften Rüben bei, stände tewas Mehl darüber und verkocht alles mit einigen Vössellen Rübenwasser. Das gut gebundene Gemüse wird mit kleinen Bratwürstichen serviert.

Karpfen auf ungarische Art. Die sauber hergerichteten Fischlüde werden mit Salz bestreut und ½ Std. stehen gelassen. Unserden schwitzt man in 30 g Autter 2 verschnittene Zwiebeln, gießt ½ Tasse Essignittene Mehl und focht davon eine sämige Sauce, die man mit etwas Paprisa und Fleischerktraft würzt und, wenn nötig, mit Fleischbrüße vermehrt. Zuleßt zieht man die Sauce vom Feuer, zieht ein Eigelb darunter und gießt sie über die in Salzwasser wich getochten, gut vertropsten Fischtide.

Le ber spahen auf schwerten zur bertropsen zur gerinde.

Le ber spahen auf schwäbischer, die man aus Haut und Sehnen schabte und durch die Fleischbadmaschine trieb, bereitet man mit Salz, Pfeisch, wenig gedörrten Majoran, sproßen, gewiegten Zwiedel, 1 Ei, 2 Eplösseln Wehl und 1 Tasse Milch einen Teig, den man tichtig mit der Holze Milch einen Teig, den man tichtig mit der Holze Milch einen Messen minmt man die Masse auf ein mit Wasser abgespültes Brett und schneidet mit einem Messer dagespültes Brett und schneidet mit einem Messer dagespültes Brett und schneidet mit einem Messer haselnunger estücksen der Spahen muß sehr schneil wirden Masser dechen Wasser dechen Man tann sie auch durch ein großlödriges Sied treiben. Die Leberspahen müssen Whropsen geben und zu Sauerkraut, Kartosselvei, Spinat oder roten Kabis servieren. Wenn man in das Brühwasser, wenn es nachber aufgekocht wird, etwas Gries einsaufen läßt und mit einem Bouillonwürsel würzt, erhält man noch eine ausgezeichnete Suppe.

Bordeaux = Mattaroni. Gehadte Zwiebel dünstet man in eigroß Butter, sügt frische, sterilisierte oder gedörrte, eingelegte und verschnittene Steinpilze bei, sügt in Salzwasser weichgelochte, gut vertropste Malkaroni bei, erzhist alles und richtet an. In Würfelchen geschnittenes Rindermark hat man in einer Rotzweinsaue gekocht und gießt diese über die Maksaroni.

Solländische Rahmspeise. ½ 1 weißer Wein wird mit 100 g Juder, 8 Eigelh, einer Prise Salz, dem Sast einer Zitrone und wenig Zitronenschale auf kleinem Feuer zu einer didlichen Crème gerührt, die nie wirklich tochen darf. Nun mischt man halb rote, hald weiße Gelatine (je 10 g), die gut aufgelöst wurde, unter die Masse und stellt sie fühl. Wenn sie ansängt seit zu werden, zieht man den steisen Schnee von 5 Eiweiß darunter, ebenso ½ 1 süßen Rahm, füllt in kleinere Glasschalen und läßt die Speise erstarren.

Rüchenfräuter und ihre Berwendung.

Nen is stammt aus dem Morgenland. Nur der Same wird zu verschiedenen Badwerken benutzt.

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

Bohnen : ober Pfefferfraut verleift ben Bohnen und Zudererbsen einen feinen Geschmad. Es wird auch in Kartoffeljuppe mitgefocht ober verschiebenen Salatarten beigesügt.

Coriander kommt aus dem Morgensland, hat aromatische Blätter, die in Fisch marinade gelegt werden. Der Same ist als 3ustat zu Badwerk bekannt.