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

Band: 26 (1936)

Heft: 14

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: 14.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Eleganter Damenpullover.

(Modell H. Moersdorff-Scherer A.-G., Zürich.)

Material: 250 g Donna Nr. 2701 oder Farbe nach Wahl, Marke „Spinnerin".
1 Ledergürtel.
1 Stück Leder 32 × 15 cm oder Ansteckbuchstaben.
3 kleine Knöpfe.
2 lange Stricknadeln Nr. 2½.

Maße: Pulloverlänge 50 cm, Oberweite 84—88 cm, äußere Aermellänge 58 cm, innere Aermellänge 45 cm. Um die richtigen Maße zu erhalten, ist so zu arbeiten, daß 14 Maschen 5 cm ergeben.

Abkürzungen: M = Masche, N = Nadel, r = recht, l = link.

Strickmuster: r Seite ganz r stricken, Rückseite abwechselnd 3 r 3 l.

Vorderteil: Anschlag 98 M = 36 cm. 6 N ganz r stricken. Dann im Muster weiterarbeiten. Von 8 cm Höhe an am Anfang und Ende jeder 12. N 1 M verschränkt aufnehmen. Mit 118 M bis 32 cm Seitennahthöhe stricken.

Armloch: Auf jeder Seite 7 M abketten und am Anfang und Ende der 3., 5. und 7. N je 1 Abnehmen stricken. Auf 35 cm Gesamthöhe mit einer N der Rückseite enden.

Quergestreifte Passe: + 7 N ganz r stricken, 1 N l, 1 N r 1 N l, vom + an 2 mal wiederholen. Nochmals 6 N r stricken.

Halsausschnitt: 41 r, 16 M abketten, 41 r. Nur noch mit den letzten 41 M arbeiten, die übrigen auf eine Hilfsnadel nehmen. Am Anfang der nächsten 3 am Halsausschnitt beginnenden N je 2 M abketten und im wagrechten Streifenmuster arbeiten. Am Anfang der folgenden 4 am Ausschnitt beginnenden N je 1 Abnehmen stricken. Mit 31 M bis 49 cm Vorderteillänge weiterstricken.

Achselschrägung: Am Anfang jeder an der Armlochseite beginnenden N 6 M abketten.

2. Achselseite: gleich arbeiten.

Rückenteil: Anschlag 98 M. 6 N ganz r stricken. Dann im Muster weiterarbeiten. Von 8 cm Höhe an am Anfang und Ende jeder 20. N 1 Abnehmen stricken. Mit 110 M bis 32 cm Seitennahthöhe stricken.

Armloch: Auf jeder Seite 4 M abketten und am Anfang und Ende der 3. und 5. N je 1 Abnehmen stricken. Auf 34 cm Gesamthöhe mit einer N der Rückseite enden.

Quergestreifte Passe: + 7 N r, 1 N l, 1 N r, 1 N l, vom + an 3 mal wiederholen.

Schlitzchen: Nur noch bis in die Mitte stricken. Uebrige M auf eine Hilfsnadel nehmen. Arbeit wenden. Bis 47 cm Rückenlänge im Streifenmuster weiterarbeiten.

Achselschrägung: Am Anfang jeder am Armloch beginnenden N 6 M abketten. Die letzten 19 M für den Halsausschnitt gerade abketten.

2. Achselseite: gleich arbeiten.

Aermel: Anschlag 22 M in Querstreifen wie an den Passen arbeiten (mit 7 r N beginnen) und am Ende jeder N 1 M aufschleifen. Wenn 72 M auf der N sind, auf jeder Seite nur noch am Ende jeder 2. N 1 M aufschleifen. Wenn 82 M auf der N sind, am Anfang und Ende jeder 8. N 1 Abnehmen stricken. Mit 68 M bis 36 cm Länge, in der Mitte gemessen, weiterstricken. Mit 7 r N enden. Nun im Strickmuster weiterarbeiten und am Anfang und Ende jeder 8. N 1 Abnehmen stricken. Mit 54 M bis 57 cm Aermellänge, in der Mitte gemessen, arbeiten. 6 N r stricken und abketten.

Lederschleife: Einen 2½ cm breiten Streifen an einer kurzen Seite des Lederstückes abschneiden. Für die kleinen Fransen in 2 mm Abstand 2½ cm tief einschneiden. Für den Querstreifen die Rückseite nach oben nehmen.

Ausarbeiten: Die einzelnen Teile mit feuchtem, aber fest ausgedrücktem Tuch und heißem Eisen sorgfältig auf der Rückseite bügeln. Seiten-, Achsel- und Aermelnähte randmaschentief steppen. Die Aermel einsetzen. Halsausschnitt und Schlitzchen mit einer Tour fester Maschen umhäkeln. An der rechten Schlitzchenseite 3 kleine Oesen mit Luftmaschen überspringen. Knöpfchen und Schleife annähen.

Für die Küche

Die Küche im Frühling.

Suppe von Körblikraut. Gut erlesenes Kraut wird gehackt, mit Petersilie und Schnittlauch in Butter gedämpft, mit 2 Löffeln Gries vermengt und unter tüchtigem Rühren mit Bouillonwürfelbrühe aufgekocht. Die Suppe wird nach 20 Minuten über ein mit Milch verrührtes Ei angerichtet.

Eierschüssel. Einige schöne, frische Eier werden ziemlich hart gekocht, rasch abgekühlt, geschält und der Länge nach halbiert. Nun löst man die Eigelb heraus, vermischt sie mit allerlei gehackten Kräutern, wenig Rahm oder Milch, etwas Oel, Salz, Pfeffer und Zitronensaft und füllt die Masse in die Eihälften zurück. Eine große, tiefe Schüssel wird mit Kressesalat ausgelegt und die Eier darauf gesetzt.

Spinatauflauf. 1 Pfd. gewaschener Spinat wird in Salzwasser rasch überwallt, auf ein Sieb gegeben und gehackt. Unterdessen bräunt man 2 gewiegte Zwiebeln in einigen Löffeln Olivenöl und läßt sie auskühlen. Die Zwiebeln werden dann mit dem Spinat, 3 bis 4 Eigelb, etwas in Milch eingeweichtem, ausgedrücktem Weißbrot, Salz, Pfeffer und den schaumigen Eiweiß vermengt. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Form gefüllt, mit Butterstückchen belegt und im Ofen zirka ½ Std. gebacken.

Morcheln mit Spiegeleiern. Mehrmals unter laufendem Wasser gewaschene Morcheln dämpft man mit einer gehackten Zwiebel in reichlich Butter, stäubt dann etwas Mehl darüber und fügt halb Milch, halb Wasser bei. Gut gewürzt kocht man die Pilze weich. Die Sauße muß dicklich sein. Dünne Brotschnitten bäckt man in Fett schwimmend knusperig, legt sie auf eine erwärmte Platte, richtet die Morcheln darauf an und belegt sie mit einigen Spiegeleiern, die man mit Schnittlauch bestreut.

Rhabarbercrème. Gewaschene, ungeschälte Rhabarberstengel werden mit 1—2 Tassen Wasser und dem nötigen Zucker sehr weich gekocht und durch ein Sieb gegeben. Die Brühe wird aufgekocht und mit 1—2 Löffelchen, mit Wasser glatt gerührtem Maizena verrührt. Die dickliche Crème wird vom Feuer gezogen und mit 2 Eigelb und den zu Schaum geschlagenen Eiweiß tüchtig geschlagen. Die erkaltete Crème kann mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreut werden.

E. R.