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: 28.11.2025

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 S. Moersdorff=Scherer A.=G., Burich.)

Material: 250 g Donna Nr. 2701 ober Farbe nach Wahl, Marke "Spinnerin". 1 Ledergürtel.

Stild Leber 32 × 15 cm oder Anstechnichstaben. 3 fleine Knöpse.

2 lange Stridnadeln Rr. 21/2.

Maße: Bulloverlänge 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.

Abfürzungen: M = Mafche, N = Nabel, r = recht, I =

Stridmufter: r Seite gang r ftriden, Rudfeite abwechfelnd 3 r

Berberteil: Anschlag 98 M = 36 cm. 6 R ganz r striden. Dann im Muster weiterarbeiten. Bon 8 cm Höhe an am Anfang und Ende jeder 12. R 1 M verschränkt aufnehmen. Mit 118 M bis 32 cm Seitennahthohe striden.

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

Quergestreifte Passe: + 7 R ganz r striden, 1 R I, 1 R r 1 R I, vom + an 2 mas wiederholen. Rochmals 6 R r

Harman Salsausschnitt: 41 r, 16 M abketten, 41 r. Nur noch mit ben letzten 41 M arbeiten, die übrigen auf eine Hilfsnadel nehmen. Um Anfang der nächsten 3 am Halsausschnitt beginnenden N je 2 M abketten und im wagrechten Streifenmuster arbeiten. Am Anfang

abfetten und im wagrechten Stretzennuffer arbeiten. Um Anfang der folgenden 4 am Ausschnitt beginnenden N je 1 Abnehmen striffen. Mit 31 M bis 49 cm Vorderteillänge weiterstricken.

Ach selschrägung: Am Anfang jeder an der Armsochseite besinnenden N 6 M absetten.

2. Ach selschreite gleich arbeiten.

Küdenteil: 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 Seitennahtsköhe ktricken höhe striden.

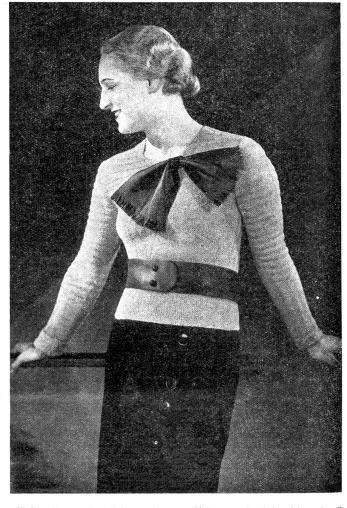
Arm so d: Auf jeder Seite 4 M abketten und am Anfang und Ende der 3. und 5. Rije 1 Abnehmen striden. Auf 34 cm Gesamthöhe mit einer Ri der Rückseite enden.

Quergestreifte Passe: $+7 \Re r$, $1 \Re l$, $1 \Re r$, $1 \Re l$, vom + an 3 mal wiederholen.

Schlitzchen: Nur noch bis in die Mitte striden. Uedrige Mauseine Silfsnadel nehmen. Arbeit wenden. Vis 47 cm Rüdenlänge eine Silfsnadel netmen. im Streifenmufter weiterarbeiten.

Adjelichrägung: Am Anfang jeder am Armloch beginnenden N 6 M abketten. Die letten 19 M für den Halsausschnitt gerade ab-

fetten.
2. Achselseite: gleich arbeiten.
4 ermel: Anschlag 22 Min Querstreisen wie an den Passen arbeiten (mit 7 r R beginnen) und am Ende jeder R 1 M aufschleisen. Wenn 72 M auf der A sind, auf jeder Seite nur noch am Ende jeder 2. N 1 M ausschleifen. Wenn 82 M auf der N sind, am Ansang und Ende jeder 8. N 1 Abnehmen striden. Mit 68 M bis 36 cm Länge, in der Mitte gemessen, weiterstriden. Mit 7 r N enden. Nun im



Stridmuster weiterarbeiten und am Ansang und Ende jeder 8. A 1 Albnehmen striden. Mit 54 M bis 57 cm Aermelsänge, in der Mitte gemessen, arbeiten. 6 K r striden und abketten. Lederschleife: Einen $2\frac{1}{2}$ cm breiten Streisen an einer kurzen Seite des Lederstüdes abschneiden. Für die kleinen Fransen in 2 mm Albstand $2\frac{1}{2}$ cm ties einschneiden. Für den Querstreisen die Rüdsseite nach oben nehmen. Ausarbeiten: Die einzelnen Teile mit seuchtem, aber seit ausgebrüdtem Auch und beikem Gisen sprakölitig auf der Rüdseiten

ausgedrücken Tuch und heihem Eisen forgfältig auf der Rücheite bügeln. Seiten-, Achsel- und Aermelnähte randmaschenties steppen. Die Aermel einsehen. Halsausschnitt und Schlitzchen mit einer Tour sester Maschen umhädeln. An der rechren Schlitzchenseite 3 kleine Desen mit Luftmaschen überspringen. Knöpfchen und Schleife annähen.

Für die Küche

Die Rüche im Frühling.

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

Cierschüffel. Ginige icone, frifche Gier werden ziemlich hart gekocht, rasch abgekühlt, geschält und der Länge nach halbiert. Nun löst man die Sigelb heraus, vermischt sie mit allerlei gehadten Kräutern, wenig Rahm oder Milch, etwas Del, Salz, Pfesser und Zitronensast und füllt die Masse in die Sisklisten zus rud. Eine große, tiefe Schuffel wird mit

Rreffesalat ausgelegt und die Gier darauf ge-

Spinatauflauf. 1 Pfd. gewaschener Spinat wird in Salzwasser rasch überwallt, auf spinat wird in Salzwaffer raig inderwaltt, auf ein Sieb gegeben und gehadt. 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, Pfesser und den schautigen Eiweiß vermengt. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Brosamen aussegestreute Form gefüllt, mit Butterstüdchen beslegt und im Ofen zirka 1/2 Stb. gebaden.

Mordeln mit Spiegeleiern. Mehr= mals unter laufendem Waffer gewaschene Mor= deln bampft man mit einer gehadten Zwiebel in reichlich Butter, stäubt dann etwas Mehl

barüber und fügt halb Milch, halb Waffer bei. Gut gewürzt focht man die Bilze weich. Die Sauße muß didlich fein. Dunne Brotschnitten badt man in Fett schwinmend knusperig, legt sie auf eine erwärmte Platte, richtet die Mor-cheln darauf an und belegt sie mit einigen Spiegeseiern, die man mit Schnittsauch be-

Rhabarberere me. Gewaschene, unge-schälte Rhabarberstengel werden mit 1—2 Tassen Masser und dem nötigen Zuder sehr weich gesocht und durch ein Sieb gegeben. Die Brühe wird aufgesocht und mit 1—2 Löffelchen, mit Waffer glatt gerührtem Maizena verrührt. Die didliche Erème wird vom Feuer gezogen und mit 2 Eigelb und den zu Schaum geschlagenen Eiweiß tüchtig geschlagen. Die erkaltete Erème kann mit gehadten, gerösteten Mandeln bestreut werden.