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

Band: 26 (1936)

Heft: 20

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: 05.12.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Damenpullover aus „Spinnerin"-Kunstseide Artikel 50
(Modell H. Moersdorff-Scherer A.-G., Zürich.)

Material: 250 Gr. „Spinnerin"-Kunstseide Artikel 50, Farbe nach Wahl 2 Celluloid- oder Metallringe von 3—4 cm Durchmesser 2 lange Stricknadeln Nr. 2½.
Maße: Pulloverlänge 50 cm, Oberweite 84 cm. Um die richtigen Maße zu erhalten, ist so zu arbeiten, daß 10 Maschen 3½ cm ergeben.

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

Vorderteil: Anschlag 100 M. Rechte Seite: Randmasche r abheben, 4 L, dann abwechselnd 10 r, und 10 L; letzte 5 M: 4 L, 1 r.

Rückseite: Randmasche r abheben, 4 r, dann abwechselnd 10 L und 10 r; letzte 5 M r. Von 10 cm Höhe an am Anfang und Ende jeder 10. N 1 M verschränkt aufnehmen. Mit 118 M bis 30 cm Höhe arbeiten.

Armloch: Auf jeder Seite 6 M abketten und am Anfang und Ende der 3., 5., und 7. N je 1 Abnehmen stricken.

Halsausschnitt: Auf 32 cm Höhe mit einer N der r Seite enden. Rückseite: die mittleren 28 M abketten. Rechte Seite: nur noch mit den ersten 36 M arbeiten; übrige M auf eine Hilfsnadel nehmen. Am Ende jeder N der r Seite 2 M aufschleifen, bis 48 M auf der N sind; am Ende der nächsten N 30 M aufschleifen, dann am Ende jeder folgenden 1 M. (Die aufgenommenen M ebenfalls 10 r 10 L stricken.) Sobald 88 M auf der N sind, am Anfang der 1. N der Rückseite 40 M abketten; am Anfang der nächsten 5 N der Rückseite je 2 M, dann nur noch je 1 M abketten. Wenn nur noch 35 M auf der N sind, auf der r Seite am Ende jeder 4. N die 2 letzten M r zusammenstricken. Mit 32 M bis 49 cm Vorderteillänge weiterarbeiten.

Achselschrägung: Am Anfang jeder an der Armlochseite beginnenden N 6 M abketten, bei den letzten 2 N je 7 M.

2. Achselseite: Mit den 36 M der Hilfsnadel entsprechend arbeiten.

Rückenteil: Bis zum Halsausschnitt gleich wie am Vorderteil arbeiten. Dann mit 100 M bis 47 cm Rückenlänge weiterstricken.

Achselschrägung: Gleich wie am Vorderteil. Die letzten 36 M für den Halsausschnitt eng abketten.

Aermel: Anschlag 20 M. Das Muster mit 5 r, 10 L, 5 r beginnen. Am Ende jeder N 1 M aufschleifen bis 86 M auf der N sind. Dann am Anfang und Ende jeder 8. N 1 Abnehmen stricken, bis nur noch 66 M auf der N sind. Bis 31 cm Aermellänge, in der Mitte gemessen, weiterarbeiten. Mit einer N der r Seite enden. Rückseite: die mittleren 28 M abketten. Rechte Seite: nur noch mit den ersten 19 M arbeiten. Am Ende jeder N der r Seite 2 M aufschleifen, bis 31 M auf der N sind. Am Ende der nächsten N 17 M aufschleifen, dann am Ende jeder Folgenden 1 M. Sobald 55 M sind, abketten.

2. Aermelende: Mit den übrigen 19 M entsprechend arbeiten.

Ausarbeiten: Seiten-, Achsel- und Aermelnähte schließen. Die Aermel einsetzen und die Aermelbänder knüpfen. Die beiden Ringe zur Hälfte aufeinanderlegen und die Bandenden durchziehen.

Für die Küche

Kalbfleisch auf verschiedene Art.

Kalbfleisch im Ofen. In kleine Stücke geschnittenes, geklopftes, gesalzenes Kalbfleisch wird rasch in Butter geschmort. Dann bestreut man es mit Mehl, verkocht mit saurem Rahm und dämpft das Fleisch weich. In eine feuerfeste, gebutterte Form gibt man weichgekochten Reis, richtet das Fleisch darauf an, deckt es mit gesalzenen Tomatenscheiben und schließt wieder mit Reis. Mit Butterstückchen und Brosamen bestreut wird die Speise im Ofen ¼ Std. gebacken.

Gedämpfte Kalbsbrust. Das Fleisch wird mit Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in genügend Fett gebraten. Dann fügt man 1—2 Tassen Fleischbrühe oder heißes Wasser und eine Handvoll verschnittene Champignons bei, schmort das Fleisch unter öfterem Begießen weich, verdickt die Brühe mit glattgerührtem Mehl oder Brosamen und füllt sie dann über das angerichtete Fleischstück.

Holsteiner Schnitzel. Panierte, dünne Kalbfleischschnitzel werden rasch in Butter gebraten, angerichtet, mit Spiegeleiern belegt und mit Pfeffergurken und Sardellenfilets garniert. Das Bratenfett wird mit 1 Löffel Madeira und Büchsenchampignons aufgekocht und über die Schnitzel gegeben.

Gebackener Kalbskopf. Ein halber, weichgekochter Kalbskopf wird in feine Scheiben geschnitten und in eine gebutterte Form gelegt. Darüber gießt man eine Mischung von saurem Rahm, 2—3 Eigelb, Salz, Muskat und geriebenen Käse. Im Ofen wird das Gericht überbacken.

Kalbfleischrollen. Kalbfleisch wird mit Rindermark gehackt, mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischt und auf breite, längliche Speckscheiben gestrichen. Diese werden aufgerollt, mit Bindfaden zugebunden, in eine Kasserolle gelegt, mit Bouillonwürfelbrühe übergossen und 20—30 Min. geschmort. Man gibt eine Kapernsauce dazu.

E. R.

Nudeln auf verschiedene Art.

Nudelauflauf mit Schinken. In Salzwasser gekochte Nudeln werden abgegossen, mit fein geschnittenem Schinken und einer Sauce aus Butter, Mehl, Milch, Salz, Muskat und Eigelb vermischt, in eine gebutterte Auflaufform gegeben, mit den schaumigen Eiweiß durchzogen und, mit Butterflöckchen belegt, 20 Minuten im Ofen gebacken. Endivien- oder Tomatensalat schmecken gut dazu.

Speck-Nudeln. Die Nudeln werden ziemlich weich gekocht. Unterdessen bräunt man in einer flachen Pfanne einen Teller voll Speckwürfelchen und eine gehackte Zwiebel, gibt die vertropften Nudeln dazu, bestreut sie mit geriebenem Käse und bratet sie unter öfterem Wenden bräunlich.

Fest-Nudeln. Ein vorgerichtetes Huhn wird in Salzwasser mit Suppengrün und Zwiebel weich gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb und kocht darin Nudeln weich. Die mit Butter vermengten Nudeln werden bergförmig angerichtet und mit dem in Stücke geschnittenen Huhn umlegt. Büchsenchampignons dünstet man in Butter weich, bestäubt sie mit etwas Mehl, verkocht sie mit zurückbehaltener Hühnerbrühe, fügt einige Kapern bei und gießt die sämige Sauce über die Geflügelstücke.

Polnische Nudeln. Die in Salzwasser weichgekochten, abgetropften Nudeln werden mit in Butter gerösteten Brosamen übergossen und dicht mit Reibkäse und Petersilie bestreut.

E. R.