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

Band: 26 (1936)

Heft: 30

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: 10.01.2026

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Socken mit Hohlmuster in 3 verschiedenen Größen.

(Andere Größen dementsprechend abändern.)

Schuh-Nr. 38. Material: 1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8, Farbe nach Belieben.

Ausführung: Anschlag 68 Maschen, 1 recht, 1 links, 4 cm hoch stricken.

Hohlmuster: 1. Gang: 1 Masche links, 1 Umschlag, 2 Maschen links zusammenstricken, 1 Masche recht, dies wiederholen.

2. Gang: 1 Masche links, 1 Masche recht, 1 Masche links, 1 Masche recht, usw.

Nach 4 cm Hohlmuster die ersten und letzten 16 Maschen des Ganges recht stricken, 2 cm hoch. Dann mit diesen 32 Maschen Ferse und Käppchen machen, nachher die Ristmaschen aufnehmen. Man macht 8 Ristabnehmen, mit je einem Gang dazwischen. Nachher 11 cm gerade. Von jetzt ab werden alle Maschen recht gestrickt. Man beginnt das Schlußabnehmen mit 5 Maschen zwischen den Abnehmen und macht wie gewohnt fertig.

Schuh-Nr. 32. Material: 1 Knäuel Strickgarn Estramoll H. C. Nr. 14/6, Farbe nach Belieben.

Ausführung: Anschlag 52 Maschen, 4 cm hoch 1 recht, 1 links stricken.

Hohlmuster: 1. Gang: 1 Masche recht, 2 Maschen recht zusammenstricken, 1 Masche recht, 1 Umschlag, dies wiederholen.

2. Gang: ganz recht.

3. Gang: 1 Umschlag, 1 Masche recht, 2 Maschen recht zusammenstricken, 1 Masche recht, dies wiederholen.

4. Gang: ganz recht.

Nun wieder beim ersten Gang beginnen, usw. 4 cm hoch Hohlmuster. Dann die ersten und letzten 12 Maschen des Ganges recht stricken, 1 cm hoch. Dann mit diesen 24 Maschen Ferse und Käppchen stricken, die Ristmaschen aufnehmen und in jedem 3. Gang die Ristabnehmen machen, bis noch 52 Maschen bleiben. Gerade vorwärts stricken bis zu einer Fußlänge von zirka 14 cm. Nun kommt das Schlußabnehmen. Es werden alle Maschen recht gestrickt. Man beginnt mit dem 6er-Abnehmen und macht wie gewohnt fertig.

Schuh-Nr. 28. Material: 1 Knäuel Strickgarn H. C. Nr. 30/8, Farbe nach Belieben.

Ausführung: Anschlag 52 Maschen, 3 cm hoch 1 recht, 1 links stricken.

Hohlmuster: 1. Gang: 1 Umschlag, 2 Maschen recht zusammenstricken, dies wiederholen.

2. Gang: ganz recht.

3. Gang: 1 überzogenes Abnehmen, 1 Umschlag, dies wiederholen.

4. Gang: ganz recht.

Nun wieder beim 1. Gang beginnen, usw. 3 cm hoch Hohlmuster. Dann die ersten und letzten 13 Maschen des Ganges recht stricken, 1 cm hoch und nachher mit diesen Maschen Ferse und Käppchen stricken, die Ristmaschen aufnehmen und in jedem 3. Gang die Ristabnehmen machen bis wieder 54 Maschen sind. Diese gerade vorwärts stricken bis zu einer Fußlänge von zirka 10 cm. Dann folgt das Schlußabnehmen. Es werden nun alle Maschen recht gestrickt. Man beginnt mit dem 5er-Abnehmen und macht wie gewohnt fertig.

Für die Küche

Sommergerichte.

Käselattich. Gewaschener, zerteilter Lattich wird kurz in Salzwasser überwallt und auf ein Sieb gelegt. Dann legt man eine gebutterte Form mit gesalzenen Tomatenscheiben aus, schichtet lagenweise den Lattich und geriebenen Käse hinein, überstreut die letzte Lattichschicht mit Käse, Brosamen und Butterstückchen und bäckt die Speise im Ofen 20 Minuten. Man serviert dazu Kartoffelstock oder Makkaroni.

Bohnen mit Tomaten. Bohnen werden entfädelt und gewaschen. In einer großen Kasserolle läßt man in Würfelchen geschnittenen Speck gelb werden, fügt 2 kleingeschnittene Zwiebeln bei, überstreut alles mit 1—2 Löffel Mehl und löscht, wenn die Schweize bräunlich ist, mit 1—2 Tassen Wasser ab. Nun fügt man die Bohnen, sowie ebenso viel verschnittene Tomaten, Salz und Pfeffer bei, vermengt alles gut und kocht zugedeckt zirka 1½ Stunden. Man gibt das Bohnengericht zu Kartoffelrösti.

Reis mit Zuckererbsen. Guter, gewaschener, gründlich vertropfter Reis wird mit 1 gehackten Zwiebel in Butter gebräunt, gut verrührt und mit dem nötigen Salzwasser oder leichter Fleischbrühe weich gekocht. Unterdessen hat man ausgehülste Zuckererbsen in Salzwasser weich gekocht. Sie werden abgegossen und unter den Reis gerührt. Sollte dieser zu trokken sein, gibt man ein in heißem Wasser aufgelöstes Bouillonwürfelchen dazu. Koteletten werden rings um den angerichteten Reis gelegt.

Pilzgemüse. Geschabte, wenn nötig verschnittene Pilze dämpft man mit 1 gehackten Zwiebel in reichlich Butter, salzt und pfeffert, streut wenig Mehl darüber und 2—3 kleine Löffel Bouillon oder Milch. Zugedeckt dämpft man die Pilze weich, zieht sie vom Feuer und verquirlt sie mit einem Eigelb und einigen Tropfen Zitronensaft. Unterdessen hat man Nudeln weich gekocht. Sie werden angerichtet und mit den Pilzen übergossen. Blumenkohl oder Bohnensalat schmeckt besonders gut dazu.

Gurken in Rahmsauce. Geschälte, verschnittene, von den Kernen befreite Gurken werden mit reichlich Zitronensaft in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, wenig Brühwasser, Rahm und Gewürz eine dickliche Sauce. Man gibt die vertropften Gurkenscheiben hinein, schmort alles noch kurz, richtet an und streut gehackte Petersilie darüber. Mit Bratwürsten und Salzkartoffeln servieren.

Tomaten mit Schinkenfülle. Gekochter, gehackter Schinken verrührt man mit allerlei gehackten Kräutern, 1—2 Eiern, Brosamen, 1 Löffel geriebenem Käse und wenig Rahm oder Milch. Diese Fülle wird in halbierte, ausgehöhlte Tomaten gegeben, die man mit Butterstückchen umlegt, im Ofen oder auf kleinem Feuer garschmort. Kartoffelstock oder Nudeln richtet man bergförmig an und legt die Tomaten rings herum.

Rhabarbercrème. 1 kg Rhabarber wird ungeschält in Stücke geschnitten und mit ½ l Wasser und etwas Zucker recht weich gekocht. Dann rührt man ihn durch ein Drahtsieb. Kartoffelmehl oder Maizena rührt man mit 1 Tasse Wasser zu glattem Brei, den man unter tüchtigem Schlagen dem Rhabarbersaft beifügt. Er wird dann, immer fleißig rührend, aufgekocht, erkalten gelassen und mit 2 Eigelb, dem nötigen Zucker und den schaumigen Eiweiß gut ¼ Std. geschlagen. E. R.

Häusliche Ratschläge

Hautpflege im Sommer.

Gegen unschöne, fettglänzende Gesichtshaut — eine häufige Sommerplage — ist von einem bekannten Kosmetiker folgendes Verfahren empfohlen worden: Man mischt 100 g Talkstein-pulver und je 10 g doppeltkohlensaures Natron und Borax, alles aufs feinste pulverisiert, gut zusammen. Von diesem Pulver schüttet man 20 g in eine Flasche, welche 80 g destilliertes Wasser. 10 g Glyzerin, 5 g Kölnisches Wasser und 5 g Benzoetinktur enthält. Die Flasche wird verkorkt und gut umgeschüttelt, was auch vor dem jedesmaligen Gebrauch des Mittels geschehen muß. Dieses wird noch wirksamer, wenn man anstatt Wasser Mandelmilch verwendet, hergestellt durch feinstes Zerstoßen von 10 g geschälten Mandeln, worunter einige bittere sein können, und allmählichen Zusatz von 100 g destilliertem Wasser. Diese Mischung wird durch Leinwand gegossen und durchgepreßt. Dann trägt man sie mit einem feinen Schwämmchen auf, auch kann man von Zeit zu Zeit etwas dem Waschwasser zusetzen. Bei Anwendung dieses Mittels wird man auch im heißesten Sommer immer frisch und gepflegt aussehen. R.