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: 22.11.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Coden mit Sohlmufter in 3 verichiedenen Grogen.

(Undere Größen bementsprechend abandern.)

Schuh = Mr. 38. Material: 1 Rnäuel Stridgarn H. C. Mr. 30/8, Farbe nach Belieben.

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

Hoffen links zusammenstriden, 1 Masche links, 1 Umichlag, 2 Maschen links zusammenstriden, 1 Masche recht, dies wieder-

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

Nach 4 cm Sohlmuster die ersten und letzten 16 Maschen des Ganges recht stricken, 2 cm hoch. Dann mit diesen 32 Maschen Ferse und Kappchen machen, nachher die Ristmaschen valnehmen. Man macht & Ristabnehmen, mit je einem Gang dazwischen. Nachher 11 cm gerade. Bon jest ab werden alle Maschen recht gestrick. Man beginnt das Schluzabnehmen mit 5 Maschen zwischen den Abnehmen und macht wie gesucht. wohnt fertig.

Son uh = Mr. 32. Material: 1 Rnäuel Stridgarn Estramoll H.C. Mr. 14/6, Farbe nach Belieben.

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

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

2. Gang: gang recht.

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

4. Gang: gang recht.

Nun wieder beim ersten Gang beginnen, usw. 4 cm hoch Sohlsmuster. Dann die ersten und letzten 12 Maschen des Ganges recht striden, 1 cm hoch. Dann mit diesen 24 Maschen Ferse und Räppchen striden, die Ristmaschen aufnehmen und in sedem 3. Gang die Ristabnehmen machen, die noch 52 Maschen bleiben. Gerade vorwärts striden die zu einer Fußlänge von zirka 14 cm. Nun kommt das Schlußabnehmen. Es werden alle Maschen recht gestrickt. Man bes ginnt mit dem Ger-Abnehmen und macht wie gewohnt fertig.



Material: 1 Rnäuel Stridgarn H.C. S du h = M r. 28. Dr. 30/8, Farbe nach Belieben.

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

Hammenstriden, dies wiederholen.
2. Gang: ganz recht.
3. Gang: 1 überzogenes Abnehmen, 1 Umschlag, dies wieder-

holen.

4. Gang: ganz recht.
Run wieder beim 1. Gang beginnen, usw. 3 cm hoch Sohlemuster. Dann die ersten und letzten 13 Maschen des Ganges recht striden, 1 cm hoch und nachher mit diesen Maschen Ferse und Käppchen striden, die Nistmaschen aufnehmen und in jedem 3. Gang die Nistabnehmen machen dis wieder 54 Maschen sind. Diese gerade vorwärts striden dies zu einer Futstänge von zirka 10 cm. Dann solied das Schlußabnehmen. Es werden nun alle Maschen recht gestrickt. Man beginnt mit dem ber-Abnehmen und macht wie gewohnt fertig.

Für die Küche

Sommergerichte.

Sommergerichte.

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

Bohnen mit Tomaten. Bohnen wer-Vohnen mit Tomaten. Bohnen wers ben entfädelt und gewaschen. In einer großen Kasserolle läßt man in Würfelchen geschnitz-tenen Sped gelb werden, fügt 2 lleingeschnittene Zwiebeln bei, überstreut alles mit 1—2 Löffel Wehl und löscht, wenn die Schweize bräunlich ist, mit 1—2 Tassen Wasser ab. Run fügt man die Bohnen, sowie ebenso viel verschintistene Tomaten, Salz und Pfesser bei, vermengt alles gut und kocht zugedeckt zirka 1½ Stunden. Man gibt das Bohnengericht zu Rartoffelrösti.

Ratoffetrofit.

Reis mit Zudererbsen. Guter, gewaschener, gründlich vertropfter Reis wird mit
1 gehadten Zwiebel in Butter gebräunt, gut
verrührt und mit dem nötigen Salzwasser ober
leichter Fleischbrüße weich getocht. Unterdessen
hat man ausgehüsste Zudererbsen in Salzwasser weise getocht. Sie werden abgegossen und
unter den Reis gerührt. Sollte dieser zu trokken sein, gibt man ein in heißem Wasser aufgelöstes Bouillonwürselchen dazu. Roteletten
werden rings um den angerichteten Reis geleat. legt.

Pilzgemüse. Geschabte, wenn nötig verschnittene Pilze dämpft man mit 1 gehadten Zwiebel in reichlich Butter, salzt und pfessert, streut wenig Mehl darüber und 2—3 kleine Löfsel Bouilson oder Milch. Zugedeckt dämpst man die Pilze weich, zieht sie vom Keuer und verquirlt sie mit einem Eigelb und einigen Aropsen Zitronensaft. Unterdessen hat man Nubeln weich gekocht. Sie werden angerichtet und mit den Pilzen übergossen. Blumenkohl oder Bohnensakt schneckt besonders gut dazu.

Gurken in Rahmsauce. Geschälte, versschnistene, von den Kernen befreite Gurken werden mit reichlich Jitronensaft in Salzwasser weich gekocht. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, wenig Brühwasser, Rahm und Gewürzeine dickliche Sauce. Man gibt die vertropsten Gurkenschen hinein, schnort alles noch kurz, richtet an und streut gehackte Petersilie das rüber. Mit Bratwürsten und Salzkartoffeln servieren. servieren.

Tomaten mit Schinkenfülle. Ge fochter, gehadter Schinken verrührt man mit allerlei gehadten Kräutern, 1—2 Eiern, Brosamen, 1 Löffel geriebenem Käse und wenig Rahm oder Mild. Diese Fülle wird in halbierte, ausgehöhlte Tomaten gegeben, die man mit Butterstüdchen umlegt, im Dfen ober auf kleinem Feuer garfcmort. Kartoffelstod ober Rubeln richtet man bergförmig an und legt die Tomaten rings herum.

Rhabarber crème. 1 kg Rhabarber wird ungeschält in Stüde geschnitten und mit ½ 1 Wasser und etwas Zuder recht weich ge-kocht. Dann rührt man ihn durch ein Draht-

sieb. Kartoffelmehl ober Maizena rührt man mit 1 Tasse Wasser zu glattem Brei, den man unter tüchtigem Schlagen dem Rhabarbersast beifügt. Er wird dann, immer fleihig rührend, ausgekocht, erkalten gelassen und mit 2 Eigelb, bem nötigen Zuder und ben schaumigen Ei-weiß gut 1/4 Std. geschlagen. E. R.

Häusliche Ratschläge

Sautpflege im Commer.

Gegen unschöne, fettglangende Gesichtshaut eine häufige Sommerplage — ist von einem bekannten Rosmetiker folgendes Verfahren emp bekannten Rosmetiker folgendes Versahren empfohlen worden: Man mischt 100 g Talksein pulver und je 10 g doppelktohlensaures Natron und Borax, alles aufs feinste pulversiert, gut zusammen. Bon 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 gescheben muß. Dieses wird noch wirksamer, aud vor dem sedesmaligen Gebraud des Mittels geschehen muß. Dieses wird noch wirssamer, wenn man anstatt Wasser Mandelmilch verwendet, hergestellt durch seinstes Zerstoßen von 10 g geschälten Mandeln, worunter einige bittere sein können, und allmählichen Jusah von 100 g destilliertem Wasser. Diese Mischung wird durch Leinwand gegossen und durchgeprekt. Dann trägt man sie mit einem sei wird durch Leinwand gegossen und durche prest. Dann trägt man sie mit einem sei-nen Schwämmchen auf, auch kann man von Zeit zu Zeit etwas dem Waschwasser zusehen. Bei Anwendung dieses Mittels wird man auch im heißesten Sommer immer frisch und ge-pfleat aussehen. pflegt aussehen.