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

Kunst

**Band:** 26 (1936)

Heft: 44

**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: 21.11.2025** 

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

# Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

Geftrichtes Damenhemd und Damenhofe.

Modell Wollenhof A.=G., Marktgaffe 8, Bern.

Damenhemb. Ca. Größe 40/42.

Material: 120 gr Schaffhaufer Décatie 30/5-fach, 1 Rundnadel Nr. 3, 1 Paar Nadeln Nr. 3.

Arbeitsfolge: Das Hemd wird rundherum gestrickt im 1 r 1 l. Muster. Anschlag 220 M. Nach 44 cm folgen 5 cm im Perlmuster (1 r. 1 l. auf jeder zweiten Nadel versetzen).

Run wird die Arbeit in 4 Teile zu je 55 M. eingeteilt und jeder

Teil im Perlmuster für sich weiter gearbeitet. Am Anfang und Ende jeder zweiten Nadel werden je 2 M. zusammen gestrickt die alle M. aufgelöst sind. Um diese 4 Jaden wird eine Tour f. M. gehätelt. Die 6 M. breiten und 24 cm langen in f. M. gehätelten Träger werden auf der Innenscite

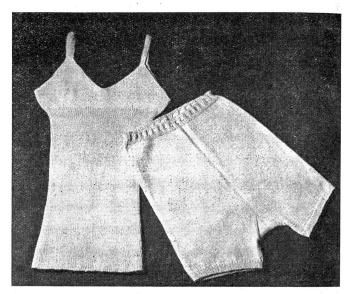
Damen = Sofen. Ca. Größe 40/42.

Material: 150 gr Schaffhauser Décatie 30/5-fach, 1 Paar Nadeln Nr. 3, 1 Rundnadel Nr. 3.

Nr. 3, 1 Rundnadel Nr. 3.

Arbeitsfolge: Stridart glatt d. h. nach außen Rechtsmaschen. Wan stridt zuerst zwei gleiche Beinteile. Anschlag für ein Bein: 114 M. Man stridt zuerst d Nadeln 1 r., 1 l., erst dann folgt die glatte Stridart. Jur Abschrägung des Beines wird beidsetig 8 mal abgewendet wie solgt: man stridt 7 M. hin und her, dann 14, 21, 28, 35, 42, 49, 56, 114 M. Nun ist man an andern Ende der Nadel und wiederholt genau dasselbe gegen die Mitte zu, so das munfang und Ende der Nadel die Arbeit am höchsten und in der Mitte am niedrigsten ist.

Bei 6 cm ganzer Tänge, an der längsten Stelle gemessen, werden zwischen beide Beinteile hinten und vorne je 36 M. für den Spidel angeschlagen. Von hier an wird rundherum gestridt. Am Spidel des Rüdenteils werden auf jeder dritten Runde beidseitig vom Spidel je 2 Sp. M. zusammen gestridt, am Boröerteil auf jeder zweiten Runde bis alle Sp. M. aufgelöst sind.



Bei 25 cm vom Spidelanfang an, werden links und rechts von der vordern Mitte gegählt, die 23. und 24. M. zusammen gestrickt, ebenfalls am Rückenteil. Dadurch verliert man 4 M. auf der Runde. Dies wieder

holt sich noch 5 mal an den Egleichen Stelleu auf jeder achten Runde. Hier noch 5 mal an den Egleichen Stelleu auf jeder achten Runde. Hierauf wird der Rüdenteil stür die Gesätz-Erhöhung 6 mal mit je 7 M. abgewendet und unterdessert die M. des Vorderteils liegen gelassen. Nachdem solgen sechs Runden 1 r., 1 l, Die siebente Runde wird als Löcklicur gearbeitet (für das Gummiband) wie solgt: fortlausend 2 M. zusammen striden, 1 Umschlag. Nach weitern sechs Runden wird abgesettet

## Für die Küche

Rubeln für Feinschmeder. 1 Pfund weichgefochte Rubeln läßt man auf einem Sieb vertropfen, läßt dann eigroß Butter heiß vertropfen, läßt dann eigroß Butter heiß werden gibt die Rudeln hinein, fügt 2 Shöpf-löffel fräftige Bouillon, 1 Tasse geriebener Käse, 1 Büchschen Tomatenpürée und 1 Tellerden voll geschmorte Bilge bei, erhift alles unter zeitweiligem Rühren und richtet bergförmig an. Rings herum legt man ein braunes Nieren-

Indische Rudeln. Man tocht die Rusbein in feicht verdünnter, gesalzener Milch. Unterdessen bräunt man in Würfelchen geschnittenes Schaffleisch in Butter, bestäubt es mit Mehl und wenig Currypulver und verkocht es mit der abgegoffenen Rudelmilch. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, mengt man die Rusbeln darunter, süllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstückhen und Brosamen das und badt die Speise im Ofen girta

Nubeln auf flämische Art. Wenn die Rudeln auf befannte Weise weichgekocht und abgegossen sind, vermengt man sie mit 1—2 Tassen sühem Rahm und hält sie angerichtet varm. Rum had man 2—3 hartgeköchte Eier, etwas Schnittlauch und Petersilie, salzt und pfeffert die Mischung und röstet sie in 2—3 Löffeln Butter. Diese Kräutereier gibt man auf die Rudeln und serviert sie zu Koteletten.

Räseier. Man bereitet eine bidliche Buttersauce und verrührt sie mit 1 Tasse geriebenem Käse. Dünne, gebadene Brotschnitten legt man auf eine große, tiese Platte, gibt halbierte, hartgekochte Eier darauf, übergießt sie mit der heißen Käsesauce und gibt dieses Gercht zu verdämpften Boknen oder Zudererbsen zu Tisch.

Mildfpeifen.

Mild, mit Ei. Man tocht 1/3 | Bollmild, verrührt in einer Schüffel 3 Eigelb mit 5 geftrichenen Eglöffeln Zuder und gießt nach und nach die heiße Milch und 2 Eglöffel Orangen-blütenwasser zu. Die Flüssigteit wird durch ein Sieb getrieben und recht warm gereicht.

Mild mit Bitronen. Man bringt 1 | Mild mit dem Saft einer Bitrone gum Rochen, bann fügt man ben Saft einer zweiten Zitrone und etwas Schale zu. Man läßt die Mild durch ein Tuch laufen und kalt werden, nachdem sie geronnen ist.

Safergrüße mit Mild. Auf je 11 Mild rechnet man eine Sandvoll Safergrüße. Man brüht sie mit kochendem Wasser einmal auf und läßt sie mit der Milch gut verköchen. Nach Belieben wird die Grüße mit etwas Zitronenschale und einigen gestohenen Mandeln abgeschmedt. Den Brei treibt man durch, versrührt ihn mit etwas Butter sowie Zuder und Salz, kocht ihn nochmals auf und richtet ihn mit einem Eigelb und etwas Rahm an.

Mildgries. 6 Eglöffel Gries werden mit 1/4 l Mild verrührt. Dazu kontinkt 3/4 l heiße Mild. Den Brei läßt man langsam koden und würzt ihn schließlich mit Salz und Zuder.

Maisbrei. Man verquirst 4 Ehlöffel Maismehl in  $^{1}/_{2}$  1 sauwarmer Misch. Dann treibt man die Masse in eine Kasserolse durch, verrührt sie dis zum Kochen, würzt sie mit Zuder und Salz und kocht sie unter ständigem Umrühren 25 Minuten sang.

Mubelbrei. Man verreibt etwas festen Nubelteig auf dem Reibeisen, zu ½ l Mildy gibt man 4—5 Ehlöffel geriebene Nubeln. Wenn das Ganze kocht, wird der Brei beiseite gestellt, mit etwas Salz abgeschmedt und schließlich nochmals 25 Minuten gekocht.

Tapio kabrei. Man kocht ½ l Milch mit etwas Salz. Unterdessen werden 4 Eh-löffel Tapioka mit kaltem Wasser verquirkt. Das Ganze kommt in die Mild und wird beiseit gestellt, wenn es einmal aufgekocht hat. Nach-dem wird der Brei 25 Minuten langsam ge-

#### Das Ausbaden in ichwimmendem Fett.

Man brät einige Pfund Rindnierenfett in guter Mild aus, ninmt dazu je einen Teil Schweinefett und fest ausgedrüdte, ungesalgene Butter und läßt alles zusammen in einer nicht zu großen Kasserolle siedendheiß werden. Da hinein wirst man eine Probe des zu badenden Teiges. Hat das Badfett die richtige Temperatur, so wird sich der Teig leicht braunen und aben keigen. Reist er isdach am Inden nach oben steigen. Bleibt er jedoch am Boben des Gefäßes fleben, so ist das Fett noch nicht heiß genug und das Gebäd würde beim lang samen Baden zu viel Fett aufnehmen. Beim Ausbaden in schwimmendem Fett ist ein regel Ausbaden in schwimmendem Fett ist em regei-mäßiges, nicht zu startes Feuer die wichtigste Boraussetzung für das Gelingen. Hierbei wird nicht zu viel Fett verdanupsen und das Gebäd bräunt sich gleichmäßig. Wenn der Teig zu rasch braun wird, so bleibt er inwendig roh. Will man sparsam wirtschaften, so verwende man kein zu weites Gefäß, immerhin muß der Teig genügend Nock zum Menden haben. Teig genügend Platz zum Menden haben. Ueberfülfiges Einziehen von Fett in den Teig verhindert man dadurch, daß man dem Fett einen Schuß Arraf oder Rhum zufügt. Das Fett einen Schuß Arraf oder Rhum zufügt. Das Hei wird fräftig erhalten, wenn man während des Badens dann und wann einige Spedftidigen hineinwirft. Nach dem Ausbaden läßt man das Fett ein wenig abfühlen und gießt es vorsichtig vom Bodensatz ab, um es später mit etwas frischen Fett wieder gut verwenden zu tönnen. Wenn der Ausbackeig zu schwer ilt, geht er im Sett nicht auf geht er im Fett nicht auf.