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: 31.07.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestricktes Damenhemd und Damenhose.

Modell Wollenhof A.-G., Marktgasse 8, Bern.

Damenhemd. Ca. Größe 40/42.

Material: 120 gr Schaffhauser 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).

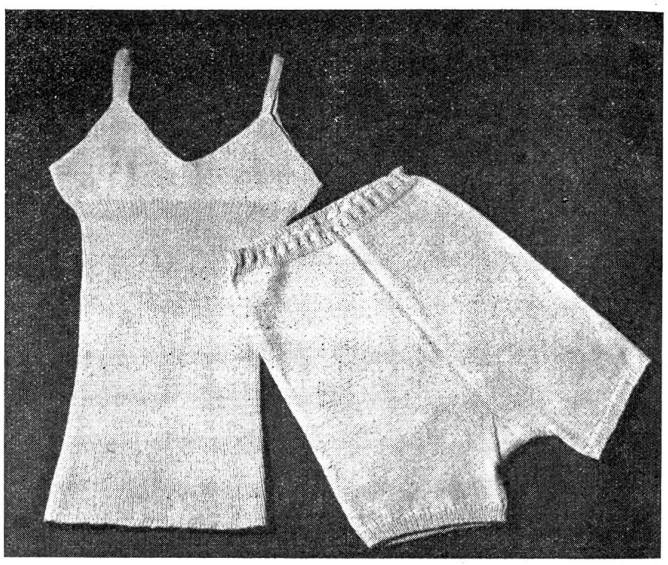
Nun wird die Arbeit in 4 Teile zu je 55 M. eingeteilt und jeder Teil im Perlmuster für sich weiter gearbeitet. Am Anfang und Ende jeder zweiten Nadel werden je 2 M. zusammen gestrickt bis alle M. aufgelöst sind. Um diese 4 Zacken wird eine Tour f. M. gehäkelt. Die 6 M. breiten und 24 cm langen in f. M. gehäkelten Träger werden auf der Innenseite angenäht.

Damen-Hosen. Ca. Größe 40/42.

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

Arbeitsfolge: Strickart glatt d. h. nach außen Rechtsmaschen. Man strickt zuerst zwei gleiche Beinteile. Anschlag für ein Bein: 114 M. Man strickt zuerst 6 Nadeln 1 r., 1 l., erst dann folgt die glatte Strickart. Zur Abschrägung des Beines wird beidseitig 8 mal abgewendet wie folgt: man strickt 7 M. hin und her, dann 14, 21, 28, 35, 42, 49, 56, 114 M. Nun ist man am andern Ende der Nadel und wiederholt genau dasselbe gegen die Mitte zu, so daß am Anfang und Ende der Nadel die Arbeit am höchsten und in der Mitte am niedrigsten ist.

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



Bei 25 cm vom Spickelanfang an, werden links und rechts von der vordern Mitte gezählt, die 23. und 24. M. zusammen gestrickt, ebenfalls am Rückenteil. Dadurch verliert man 4 M. auf der Runde. Dies wiederholt sich noch 5 mal an den gleichen Stellen auf jeder achten Runde.

Hierauf wird der Rückenteil für die Gesäß-Erhöhung 6 mal mit je 7 M. abgewendet und unterdessen die M. des Vorderteils liegen gelassen. Nachdem folgen sechs Runden 1 r., 1 l. Die siebente Runde wird als Löchltour gearbeitet (für das Gummiband) wie folgt: fortlaufend 2 M. zusammen stricken, 1 Umschlag. Nach weitern sechs Runden wird abgekettet.

Für die Küche

Nudeln für Feinschmecker. 1 Pfund weichgekochte Nudeln läßt man auf einem Sieb vertropfen, läßt dann eigroß Butter heiß werden gibt die Nudeln hinein, fügt 2 Schöpflöffel kräftige Bouillon, 1 Tasse geriebener Käse, 1 Büchschen Tomatenpürée und 1 Tellerchen voll geschmorte Pilze bei, erhitzt alles unter zeitweiligem Rühren und richtet bergförmig an. Rings herum legt man ein braunes Nierenragout.

Indische Nudeln. Man kocht die Nudeln in leicht verdünnter, gesalzener Milch. Unterdessen bräunt man in Würfelchen geschnittenes Schaffleisch in Butter, bestäubt es mit Mehl und wenig Currypulver und verkocht es mit der abgegossenen Nudelmilch. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, mengt man die Nudeln darunter, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstückchen und Brosamen darüber und bäckt die Speise im Ofen zirka 1/4 Std.

Nudeln auf flämische Art. Wenn die Nudeln auf bekannte Weise weichgekocht und abgegossen sind, vermengt man sie mit 1—2 Tassen süßem Rahm und hält sie angerichtet warm. Nun hackt man 2—3 hartgekochte Eier, etwas Schnittlauch und Petersilie, salzt und pfeffert die Mischung und röstet sie in 2—3 Löffeln Butter. Diese Kräutereier gibt man auf die Nudeln und serviert sie zu Koteletten.

Käseeier. Man bereitet eine dickliche Buttersauce und verrührt sie mit 1 Tasse geriebenem Käse. Dünne, gebackene Brotschnitten legt man auf eine große, tiefe Platte, gibt halbierte, hartgekochte Eier darauf, übergießt sie mit der heißen Käsesauce und gibt dieses Gericht zu verdämpften Bohnen oder Zuckererbsen zu Tisch. E. R.

Milchspeisen.

Milch mit Ei. Man kocht 1/3 l Vollmilch, verrührt in einer Schüssel 3 Eigelb mit 5 gestrichenen Eßlöffeln Zucker und gießt nach und nach die heiße Milch und 2 Eßlöffel Orangenblütenwasser zu. Die Flüssigkeit wird durch ein Sieb getrieben und recht warm gereicht.

Milch mit Zitronen. Man bringt 1 l Milch mit dem Saft einer Zitrone zum Kochen, dann fügt man den Saft einer zweiten Zitrone und etwas Schale zu. Man läßt die Milch durch ein Tuch laufen und kalt werden, nachdem sie geronnen ist.

Hafergrütze mit Milch. Auf je 1 l Milch rechnet man eine Handvoll Hafergrütze. Man brüht sie mit kochendem Wasser einmal auf und läßt sie mit der Milch gut verkochen. Nach Belieben wird die Grütze mit etwas Zitronenschale und einigen gestoßenen Mandeln abgeschmeckt. Den Brei treibt man durch, verrührt ihn mit etwas Butter sowie Zucker und Salz, kocht ihn nochmals auf und richtet ihn mit einem Eigelb und etwas Rahm an.

Milchgries. 6 Eßlöffel Gries werden mit 1/4 l Milch verrührt. Dazu kommt 3/4 l heiße Milch. Den Brei läßt man langsam kochen und würzt ihn schließlich mit Salz und Zucker.

Maisbrei. Man verquirlt 4 Eßlöffel Maismehl in 1/2 l lauwarmer Milch. Dann treibt man die Masse in eine Kasserolle durch, verrührt sie bis zum Kochen, würzt sie mit Zucker und Salz und kocht sie unter ständigem Umrühren 25 Minuten lang.

Nudelbrei. Man verreibt etwas festen Nudelteig auf dem Reibeisen, zu 1/2 l Milch gibt man 4—5 Eßlöffel geriebene Nudeln. Wenn das Ganze kocht, wird der Brei beiseite gestellt, mit etwas Salz abgeschmeckt und schließlich nochmals 25 Minuten gekocht.

Tapiokabrei. Man kocht 1/2 l Milch mit etwas Salz. Unterdessen werden 4 Eßlöffel Tapioka mit kaltem Wasser verquirlt. Das Ganze kommt in die Milch und wird beiseite gestellt, wenn es einmal aufgekocht hat. Nachdem wird der Brei 25 Minuten langsam gekocht.

Das Ausbacken in schwimmendem Fett.

Man brät einige Pfund Rindnierenfett in guter Milch aus, nimmt dazu je einen Teil Schweinefett und fest ausgedrückte, ungesalzene Butter und läßt alles zusammen in einer nicht zu großen Kasserolle siedendheiß werden. Da hinein wirft man eine Probe des zu backenden Teiges. Hat das Backfett die richtige Temperatur, so wird sich der Teig leicht bräunen und nach oben steigen. Bleibt er jedoch am Boden des Gefäßes kleben, so ist das Fett noch nicht heiß genug und das Gebäck würde beim langsamen Backen zu viel Fett aufnehmen. Beim Ausbacken in schwimmendem Fett ist ein regelmäßiges, nicht zu starkes Feuer die wichtigste Voraussetzung für das Gelingen. Hierbei wird nicht zu viel Fett verdampfen und das Gebäck 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 Platz zum Wenden haben. Ueberflüssiges Einziehen von Fett in den Teig verhindert man dadurch, daß man dem Fett einen Schuß Arrak oder Rhum zufügt. Das Fett wird kräftig erhalten, wenn man während des Backens dann und wann einige Speckstückchen hineinwirft. Nach dem Ausbacken läßt man das Fett ein wenig abkühlen und gießt es vorsichtig vom Bodensatz ab, um es später mit etwas frischem Fett wieder gut verwenden zu können. Wenn der Ausbackteig zu schwer ist, geht er im Fett nicht auf.