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

Kunst

Band: 26 (1936)

Heft: 50

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: 25.11.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gehätelte Belerine

jehr angenehm auch als Bettjädli.

Material: 100 g Schaffhauser Décatie 30/6fach; 50 g Schaffhauser Décatie 30/3-sach; 70 g Kunstseite; 1 Hatli Rr. 3, 1 Glasknopf.

Der Oberteil besteht aus einem 12steiligen Stüd, welches aus Isacher Wolle in Stähchen und Luftmaschen gearbeitet wird. Man arbeitet nicht spiralförmig rundherum, sondern jede Tour wird zum Kreis geschlossen. Als Uebergang zur neuen Tour häkelt man 3 Lstm., welche icon als 1 St. der nächsten Tour gelten. Stäbchenhöhe ca. 1 cm.

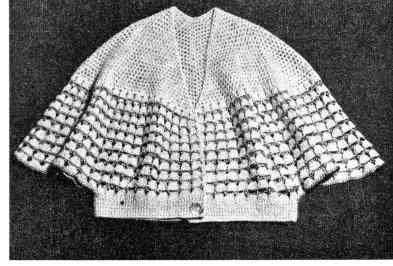
Arbeitsfolge: 10 Lftm. werden zu eisnem Kreis geschloffen.

1. Tour: 24 St. (3 Lftm. und 23 St.). Zwischen allen St. wird während der ganzen Arbeit 1 Lftm. gearbeitet. In den nun fol-genden Touren wird dies der Kürze halber nicht mehr erwähnt.

2. Tour: 36 St. Um jede 2. Lftm. wersen 2 St. gearbeitet. Dadurch bilden sich 12 Eden, in welche bei jeder Tour 2 St. gearbeitet werden. Bej der 30. Tour (ca. 26 cm) ist der Oberteil beendet. Er wird zusammengelegt und durch das Anhäteln des Unterstille and verwerzeichtete. teils zusammengehalten.

Unterteil: 6fache Wolle.

1. Tour: Fortlausends 3 St., 1 Lstm., und zwar werden die 3 St. um die gleiche Lstm. gearbeitet und jede 2. Lstm. des Oberteils übersprungen. Nach Schluß jeder Tour wird das Garn abgebrochen, weil jede Tour von rechts nach links gearbeitet wird, nicht hin



2. Tour: Seide: Abwechselnd 1 f. M. um die Lftm. der vordern Tour, 3 Lftm. über die 3 St. der vordern Tour.

3. Tour: Wolle: Abwechselnd 3 St. in die mittelste Lftm. der vordern Tour, 1 f. M.

4. und jede folgende Seidentour: Fortlaufend 5 Leftm., 1 f. M.
5. Tour: Wolle: Wie die 3. Tour.
7., 9., 11., 13. Tour: Wolle: 4 St., 1 Luftmasche.

15., 17., 19. Tour: Wolle: 5 St., 1 Lftm. Rach der 19. Tour in Wolle wird der

Gürtel in f. M. hin und ber zwar über die ersten 10 St. Gruppen, die nächsten 25 St. Gruppen für den Aermelteil überfpringen, 6 Litm. bagwijden hateln, 16 St. Gruppen für den Rüdenteil überhäteln, 6 Lftm. 25 St. Gruppen für den zweiten Mermelteil 25 St. Gruppen sur den zweiten Aermelten überspringen, 10 St. Gruppen übersäteln. Im gehätelt. Bei der 7. Tour wird ein Anopfloch eingearbeitet, indem man die 6.-, 5.- und 4.-äusgerste M. mit 3 Litm. überspringt.

Modell und Cliché von der Firma Wolsenschaft M. Werkerste.

hof A.=G., Marktgaffe 8.

Für die Küche

Gine Weihnachtstorte gefällig?

Datteltorte. Entsteinte Datteln (zirka 140 g) werden in Streifden geschnitten, eben-soviel ungeschälte Mandeln. Dann schlägt man a Eiweiß recht schaumig und rührt sie ½ Std. mit 150 g Zuder. Datteln und Mandeln versmischt man gut zusammen und sügt sie langsam dem Eiweiß bei. Dann legt man ein Kuchensblech mit Blätters oder Butterteig aus, verteilt die Mandelmasse gleichnüßig darauf und bädt die Torte im Ofen bräunlich. Nach dem Er-kalten wird sie mit Mandeln und Datteln gar-niert, nach Belieben auch mit gezuderten Drangenschnitten.

Jägertorte. 250 g Zuder, gleichviel gesichälte gemahlene Mandeln, der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt, 2 g Relkenpulver, 4 Eier und 4 Eigeld werden langfam und unter tüchtigem Rühren gufammen vermengt. Nachdem alles zusammen noch 1/2 Std. gerührt wurde, füllt man die Masse in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form und bädt sie goldgelb. Wenn die Torte etwas erkaltet ist, bestreicht man sie mit irgendeiner Konstiture und überzieht dies mit 2-3 schaumig geschlagenem Eiweiß, die mit länglich geschnitztenen Mandeln vermischt wurden. Man stellt die Torte nochmals in den mittelheißen Ofen und läßt das Eiweiß schön bräunen.

Bunschtorte. 375 g Butter, 375 g fei-ner Zuder, 375 g Kartoffel- ober Maismehl, 6-8 Gier und Zitronenschale sind ersorderlich. Man reibt die Inter zuerst zu Rahm, gibt die Eigelb, Zuder, Zitronenschale und etwas Zitronensaft dazu und rührt alles ½ Std. nach einer Seite. Dann gibt man das Mehl und die schaumigen Siweiß dazu, zieht einige Löffelchen Urrak unter die Masse und füllt sie in eine vor-gerichtete Form. Die gebadene und wieder er-kaltete Torte wird mit einem Punschguß über-

Ne is ku ch en. 250 g Reis läßt man in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch und etwas Salz weichkochen. Nach dem Abkühlen mischt man 125 g schaumig gerührte Butter, 5 Eigeld, 125 g Zuder, 125 g Rosinen und 30 g seingeschnittenes Zitronat darunter. Ist alles tüchtig verrührt, zieht man den Schnee der Eiweiß in den Teig, füllt ihn in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Springsorm und bädt den Kuchen 1 Std. in mäkiger Kike. mäßiger Site.

Rartoffeltorte. 400 g Mehl und ½ Pfd. erfaltete, geriebene Kartoffeln werden mit 200 g Juder, 150 g Butter, 30 g Hefe, etwas Salz und einer Prise geriebenem Muskat mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig gerietet, der über Nacht stehen gelassen wird. Am andern Tag sügt man, wenn nötig, nochmals etwas Mehl bei und gibt den Teig, nicht zu hoch, in eine gebutterte Form. Man sticht mit der Gabel einige Löcher hinein und läst den Baden nochmals 1—2 Std. stehen. vor dem Baden nochmals 1—2 Std. stehen. Wenn die Torte gebaden ist, bestreut man sie mit grobem Zuder, träuselt geschmolzene Butter darüber ind stellt sie wiederum einige Minuten in den Osen.

St. Gallertorte. 4 Eier und 250 g Jukster werden schaumig gerührt, 3 dl Milch oder Rahm, 70 g stüffige Butter, 500 g Mehl und 2 Löffelchen Bacqulver werden langsam zusgegeben und alles gut vermischt. In einer gut gebutterten Form wird die Torte gebaden und mit einer beliebigen Glasur überzogen.

Ein Blid in die feine Ruche. (Für festliche Anlässe.)

(Für festliche Anlässe.)

Lauch suppe. Ein Stüd mageres Rindssseisch und ein settes Suppenhuhn werden in 3—4 Liter Salzwasser aus's Feuer gegeben, ausgesocht und abgeschäumt. Dann fügt man das Weiße von 4—5 in Scheiben geschnittenen Lauchstengeln und einige Stüde Weißbrot bei und kocht die Suppe gut 3 Std. Wenn das Hührersleisch weich ist, wird es herausgenomemen, von Haut und Knochen besteit, in seine Stücken geschnitten und in die Suppenschsslie gelegt. Wan passiert dann die Suppenschässelie über das Hühnersleisch. Die Suppe wird nach Belieben mit Pfeffer oder Mustat gewürzt und kann zuleht mit etwas Reibkäse vers würzt und fann gulet mit etwas Reibfafe verrührt werden.

Panierte Zunge. 2 Kalbszungen oder eine Rindszunge reibt man mit Salz ein und läßt sie so 24 Std. stehen, worauf man sie in reichslich Wasser weich kocht, dann rasch enthäutet und in 2 cm die Scheiben schneidet. Dann verquirl man 3—4 Eier mit gewiegter Zwiedel, Pfesser und gehacter Peterstie, wendet darin die Zungenscheitig in Butter oder Olivenöl goldbraun. Man serviert sie zu Salat oder seinem braun. Man ferviert fie gu Galat oder feinem

Panaché = Rompott. Blattdunn ge-ichnittene, geschälte Aepfel, Birnen und Pfir-siche werden lagenweise mit Erd= oder Hin-beeren in eine Glasschüssel geschichtet. Unterbessen kocht man den ausgepreften Saft von 2—3 Drangen und 1 Zitrone mit einigen Löffeln Zuder und wenig Baffer auf und gibt bie Mijdung heiß über die Früchte. Man lagt sie im Keller ober auf Gis erfalten und serviert mit feinem Badwert.