**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:** 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

**Gehäkelte Pelerine**

sehr angenehm auch als Bettjäckli.

Material: 100 g Schaffhauser Décatie 30/6fach; 50 g Schaffhauser Décatie 30/3-fach; 70 g Kunstseide; 1 Häkli Nr. 3, 1 Glasknopf.

Der Oberteil besteht aus einem 12-teiligen Stück, welches aus 3facher Wolle in Stäbchen und Luftmaschen gearbeitet wird. Man arbeitet nicht spiralförmig rundherum, sondern jede Tour wird zum Kreis geschlossen. Als Uebergang zur neuen Tour häkelt man 3 Lftm., welche schon als 1 St. der nächsten Tour gelten. Stäbchenhöhe ca. 1 cm.

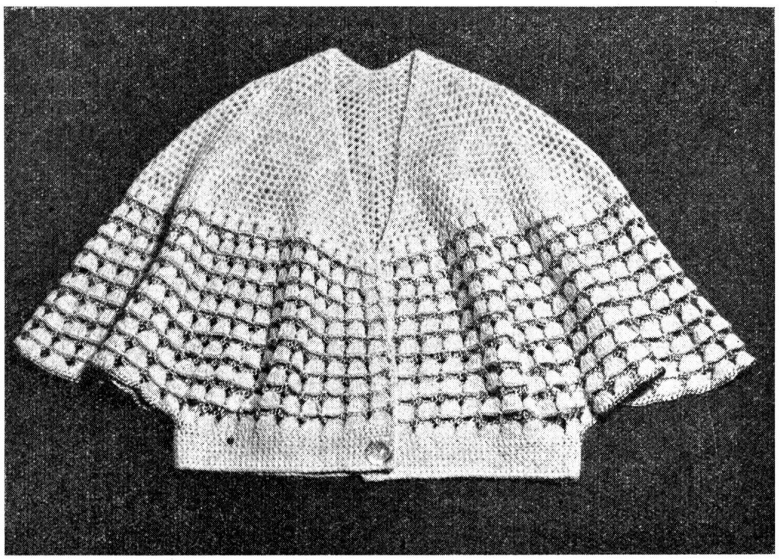
Arbeitsfolge: 10 Lftm. werden zu einem Kreis geschlossen.

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

2. Tour: 36 St. Um jede 2. Lftm. werden 2 St. gearbeitet. Dadurch bilden sich 12 Ecken, in welche bei jeder Tour 2 St. gearbeitet werden. Bei der 30. Tour (ca. 26 cm) ist der Oberteil beendet. Er wird zusammengelegt und durch das Anhäkeln des Unterteils zusammengehalten.

Unterteil: 6fache Wolle.

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



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 Lftm., 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. Nach der 19. Tour in Wolle wird der Gürtel in f. M. hin und her gehäkelt, und zwar über die ersten 10 St. Gruppen, die nächsten 25 St. Gruppen für den Aermelteil überspringen, 6 Lftm. dazwischen häkeln, 16 St. Gruppen für den Rückenteil überhäkeln, 6 Lftm. 25 St. Gruppen für den zweiten Aermelteil überspringen, 10 St. Gruppen überhäkeln. Im ganzen werden 12 Touren f. M. gehäkelt. Bei der 7. Tour wird ein Knopfloch eingearbeitet, indem man die 6.-, 5.- und 4.-äußerste M. mit 3 Lftm. überspringt.

Modell und Cliché von der Firma Wollenhof A.-G., Marktgasse 8.

## Für die Küche

**Eine Weihnachtstorte gefällig?**

Datteltorte. Entsteinte Datteln (zirka 140 g) werden in Streifchen geschnitten, ebensoviel ungeschälte Mandeln. Dann schlägt man 3 Eiweiß recht schaumig und rührt sie ½ Std. mit 150 g Zucker. Datteln und Mandeln vermischt man gut zusammen und fügt sie langsam dem Eiweiß bei. Dann legt man ein Kuchenblech mit Blätter- oder Butterteig aus, verteilt die Mandelmasse gleichmäßig darauf und bäckt die Torte im Ofen bräunlich. Nach dem Erkalten wird sie mit Mandeln und Datteln garniert, nach Belieben auch mit gezuckerten Orangenschnitten.

Jägertorte. 250 g Zucker, gleichviel geschälte gemahlene Mandeln, der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt, 2 g Nelkenpulver, 4 Eier und 4 Eigelb werden langsam und unter tüchtigem Rühren zusammen vermengt. Nachdem alles zusammen noch ½ Std. gerührt wurde, füllt man die Masse in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form und bäckt sie goldgelb. Wenn die Torte etwas erkaltet ist, bestreicht man sie mit irgendeiner Konfitüre und überzieht diese mit 2—3 schaumig geschlagenem Eiweiß, die mit länglich geschnittenen Mandeln vermischt wurden. Man stellt die Torte nochmals in den mittelheißen Ofen und läßt das Eiweiß schön bräunen.

Punschtorte. 375 g Butter, 375 g feiner Zucker, 375 g Kartoffel- oder Maismehl, 6—8 Eier und Zitronenschale sind erforderlich. Man reibt die Butter zuerst zu Rahm, gibt die Eigelb, Zucker, Zitronenschale und etwas Zitronensaft dazu und rührt alles ½ Std. nach einer Seite. Dann gibt man das Mehl und die schaumigen Eiweiß dazu, zieht einige Löffelchen Arrak unter die Masse und füllt sie in eine vorgerichtete Form. Die gebackene und wieder erkaltete Torte wird mit einem Punschguß überzogen.

Reiskuchen. 250 g Reis läßt man in 1½ Liter Milch und etwas Salz weichkochen. Nach dem Abkühlen mischt man 125 g schaumig gerührte Butter, 5 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g Rosinen und 30 g feingeschnittenes Zitronat darunter. Ist alles tüchtig verrührt, zieht man den Schnee der Eiweiß in den Teig, füllt ihn in eine gebutterte, mit Brosamen ausgestreute Springform und bäckt den Kuchen 1 Std. in mäßiger Hitze.

Kartoffeltorte. 400 g Mehl und ½ Pfd. erkaltete, geriebene Kartoffeln werden mit 200 g Zucker, 150 g Butter, 30 g Hefe, etwas Salz und einer Prise geriebenem Muskat mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig geknetet, der über Nacht stehen gelassen wird. Am andern Tag fügt 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 läßt vor dem Backen nochmals 1—2 Std. stehen. Wenn die Torte gebacken ist, bestreut man sie mit grobem Zucker, träufelt geschmolzene Butter darüber und stellt sie wiederum einige Minuten in den Ofen.

St. Gallertorte. 4 Eier und 250 g Zukker werden schaumig gerührt, 3 dl Milch oder Rahm, 70 g flüssige Butter, 500 g Mehl und 2 Löffelchen Backpulver werden langsam zugegeben und alles gut vermischt. In einer gut gebutterten Form wird die Torte gebacken und mit einer beliebigen Glasur überzogen. E. R.

**Ein Blick in die feine Küche.**
(Für festliche Anlässe.)

Lauchsuppe. Ein Stück mageres Rindfleisch und ein fettes Suppenhuhn werden in 3—4 Liter Salzwasser auf's Feuer gegeben, aufgekocht und abgeschäumt. Dann fügt man das Weiße von 4—5 in Scheiben geschnittenen Lauchstengeln und einige Stücke Weißbrot bei und kocht die Suppe gut 3 Std. Wenn das Hühnerfleisch weich ist, wird es herausgenommen, von Haut und Knochen befreit, in feine Stückchen geschnitten und in die Suppenschüssel gelegt. Man passiert dann die Suppe und gibt sie über das Hühnerfleisch. Die Suppe wird nach Belieben mit Pfeffer oder Muskat gewürzt und kann zuletzt mit etwas Reibkäse 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 reichlich Wasser weich kocht, dann rasch enthäutet und in 2 cm dicke Scheiben schneidet. Dann verquirl man 3—4 Eier mit gewiegter Zwiebel, Pfeffer und gehackter Petersilie, wendet darin die Zungenscheiben, dann in Brosamen und bäckt sie beidseitig in Butter oder Olivenöl goldbraun. Man serviert sie zu Salat oder feinem Gemüse.

Panaché-Kompott. Blattdünn geschnittene, geschälte Aepfel, Birnen und Pfirsiche werden lagenweise mit Erd- oder Himbeeren in eine Glasschüssel geschichtet. Unterdessen kocht man den ausgepreßten Saft von 2—3 Orangen und 1 Zitrone mit einigen Löffeln Zucker und wenig Wasser auf und gibt die Mischung heiß über die Früchte. Man läßt sie im Keller oder auf Eis erkalten und serviert mit feinem Backwerk. E. R.