

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1928)**

Heft 42

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gestricktes Kinderjäckchen für Kind von 3—4 Jahren.



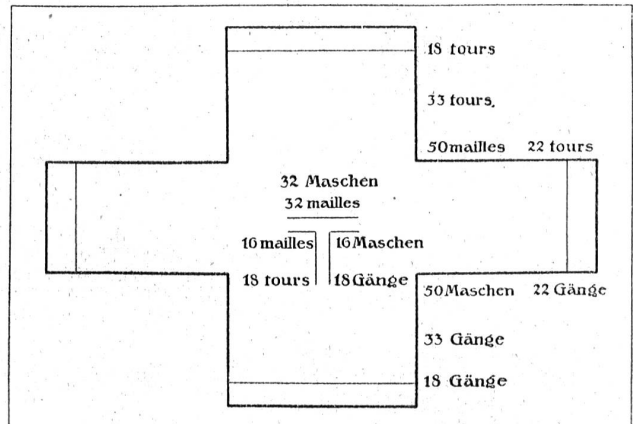
Modell der Firma Laplace, Montreux.

Material: 3—4 Knäuel Berggarn H. C. Nr. 3.

Ausführung: Man beginnt am Vorderteil unten mit 70 Maschen und strickt 18 gerippte Touren, indem man 1 Masche glatt und 1 Masche kraus strickt, also 18 Nadeln.

Hierauf werden 33 Touren oder 66 Nadeln gestrickt und zwar so, daß ein groß geripptes Muster entsteht. Hierzu strickt man die erste Nadel ganz glatt, die 2. Nadel je 4 Maschen glatt, dann 1 Masche kraus, wieder 4 Maschen glatt und wieder 1 Masche kraus und fährt so fort bis ans Ende der Nadel. Die folgende Nadel ist wieder ganz glatt und die 4. Nadel wieder je 4 Maschen glatt und 1 Masche kraus und so fährt man mit dem Muster fort bis zu den Ärmeln, also 33 Touren.

Dann schlägt man auf jeder Seite der Nadel für die Ärmel 50 Maschen an. Nachdem man 1 Tour gearbeitet hat, strickt man 85 Maschen und legt die andern 85 Maschen auf eine 3. Nadel.



Man macht 18 Touren mit den ersten 85 Maschen und kettet hierauf beim Halsausschnitt 16 Maschen ab, nimmt nun die 85 Maschen der 3. Nadel, macht ebenfalls 18 Touren und kettet am Halsausschnitt 16 Maschen ab.

Dann schlägt man die 32 Maschen für den Hals wieder an und strickt nun die 170 Maschen, um die Ärmel fertig zu machen, was 18 Touren braucht.

Hierauf kettet man auf jeder Ärmelseite 50 Maschen ab und strickt für den Rücken 33 Touren bis zur Vordüre, die man wieder eine Masche glatt und 1 Masche kraus strickt, im Ganzen 18 Touren, also 18 Nadeln. Hierauf nimmt man die Randmaschen für die Ärmelausschläge auf und strickt sie gerippt, also 1 Masche glatt und 1 Masche kraus, im Ganzen 22 Touren, also 22 Nadeln.

Der Kragen wird allein für sich und gerade gestrickt, auch 1 Masche glatt und 1 Masche kraus, im Ganzen 70 Maschen und 22 Touren, also 22 Nadeln.

Zuletzt näht man die Ärmelnähte auf der Rehrseite zusammen. Den Halsausschnitt schließt man mit einer kleinen, gewöhnlich gehäkelten Kordel, an deren Ende man 2 kleine Quasten befestigt.

Man kann die Vordüre unten am Jäckchen, sowie den Kragen und die Ärmelausschläge auch von einer andern Farbe als das Jäckchen selbst stricken. Das Jäckchen kann nach Belieben auch ganz glatt gestrickt werden.

Für den Haushalt

Winterproviant.

Äpfel aufzubewahren. Die Äpfel werden einzeln in Papier gewickelt und in ein trockenes Faß oder in eine Kiste schichtweise mit Sand verpackt. Obenauf kommt eine dicke Lage Sand. Stehen so die Äpfel an einem trockenen Ort, so sind sie monatelang vor Fäulnis und Einschrumpfen geschützt. Natürlich können nur fehlerfreie Äpfel auf diese Weise konserviert werden.

Ein anderes Verfahren zum Aufbewahren von Äpfeln, Birnen und Trauben: Ganz gesunde Früchte werden an einer quer durch den Keller, oder in Estrich, Mansardenzimmer gezogenen Schnur so aufgehängt, daß sich die Früchte nicht berühren. Dieses Verfahren bedingt reichliches Lüften. Auf diese Weise bleiben die Früchte längere Zeit frisch und gesund.

Sauerkraut. Große, weiße Kohlköpfe werden halbiert, von den Stielen befreit und fein gehobelt. Auf 25 Krautköpfe verwendet man 1 Pfund Salz und 2 Tassen Wacholderbeeren. Man legt das Kraut schichtenweise, streut Salz und Beeren auf jede Lage, legt einige Nebenblätter obenauf, deckt mit einem reinen weißen Tuch, beschwert den Holzdeckel mit einem schweren

Stein und verwendet das Kraut erst nach 1½ Monaten. Wöchentlich einmal muß der Schaum abgenommen werden.

Konservieren von Traubensaft. Der ausgepreßte Saft von weißen Weinbeeren läßt man einige Tage stehen. Auf 1 Pfund Saft nimmt man 375 g Zucker, kocht beides auf, schäumt ab, passiert kalt durch ein weißes Tuch und füllt in kleine Flaschen und bewahrt verkorkt trocken auf. Erfrischendes Getränk für Kranke.

Quittengelee. 2 Duzend Quitten werden abgerieben, klein geschnitten und mit 2 Liter Wasser unter zeitweiligem Rühren aufgelocht. Nach einiger Zeit gibt man alles auf ein ausgepanntes Tuch und läßt ohne Pressen den Saft ablaufen. Auf ½ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht zusammen bis die Geleeprobe zu richtiger Dichte erkaltet, füllt in Gläser ein, streut Zucker darüber und verschließt gut.

Melone in Zucker. Eine oder mehrere Melonen werden geschält, halbiert, vom Marke befreit, in Stücke geschnitten und einige Stunden in Essig mariniert. Dann hebt man die Stücke heraus, legt sie wiederum einige Stunden in feinen Zucker, gibt den entstandenen Saft aus Feuer, schäumt ab, gibt die Melone, Zitronenschale, Ingwer, 2—3 Kellen dazu, kocht die Frucht mäßig weich und den Saft gut ein, füllt mit Ingwer vermischt in Gläser und verschließt.

Wärmende Getränke.

Berner-Punsch. 300 g Zucker werden in 1½ l Wasser geläutert. In den heißen Zuckerfaß gibt man 2 Gläser Jamaika-Rum und zwar auf folgende Weise: Man füllt einen silbernen Löffel mit Stückzucker, hält ihn über den Zuckerfaß, gießt den Rum über den Zucker, zündet ihn an und läßt auf diese Weise den Rum in den Zuckerfaß laufen. Wenn der Zucker braun und fest wird, muß man ihn erlösen. Auf diese Weise verflüchtigt sich ein großer Teil des Alkohols. Nach dem Erkalten fügt man der Flüssigkeit 1 Glas Rheinwein, 1 Glas franz. Weißwein und 1 Glas Burgunder oder Champagner bei.

Schweizer-Punsch. In 1½ l Wasser kocht man 3 Löffel Reis eine gute Stunde, dann passiert man das kochende Reiswasser zu 3 Löffeln Zitronensaft, ½ l starkem, gesiebtem Schwarztee und 1 Löffel Rum oder Arrak. E. R.

Rentaur-Hafermehlsuppe mit Tomaten und Sago.

Zutaten: 100 Gramm Rentaur-Hafermehl, 70 Gramm Fett, 1—2 Eßlöffel Tomatenmus, 1 Hand voll Sago, 2—3 Liter Wasser.

Zubereitung. Das Rentaur-Hafermehl wird mit dem Fett gut geröstet; dann fügen man das Wasser zu, lasse die Suppe 20—30 Minuten kochen, rühre das Tomatenmus hinzu, hierauf den Sago und lasse noch 10 Min. kochen.