

Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 15

PDF erstellt am: **25.04.2024**

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

Handarbeiten.

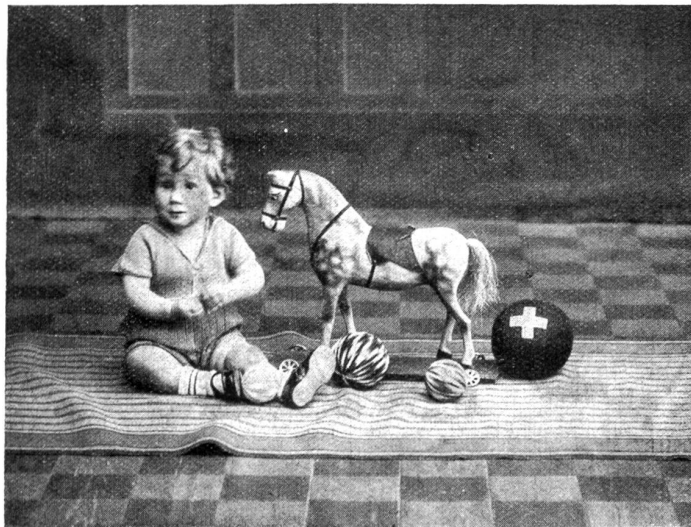
Spielhöschen.

Material: 3 Knäuel Stridgarn S. C. Nr. 30, zehnfach, meliert 989; 1 Knäuel Perl-garn S. C. Nr. 5, blau 261.

Ausführung:

Man beginnt beim Borderteil unten mit einem Anschlag von 50 Maschen, strickt abwechselnd drei Maschen rechts, drei links. Nach vier Reihen die Würfel wechseln. 9. Reihe: sechs Maschen rechts, eine Masche aufnehmen usw.; 10. Reihe: ganz rechts; 11. Reihe: sechs Maschen rechts, eine Masche links usw.; 12. Reihe: ganz rechts.

Auf der Schrittseite wird bei jeder Nadel eine Masche aufgenommen, bis 64 Maschen sind. Dann strickt man das andere Beinchen auch so weit und verbindet die beiden Teile mit einem Anschlag von 20 Maschen in der Mitte. Dann wird gerade weiter gearbeitet, auf der vordern Seite sechs Maschen rechts, eine Masche links usw., auf der Rückseite ganz rechts bis zu 15 Zentimeter im Schritt gemessen. Dann werden 20 Maschen auf die Nadel verteilt abgenommen. Von da an werden wieder Würfel gestrickt, drei Maschen rechts, drei Maschen links; nach vier Reihen wechseln; so fünfmal. Nun wird das Borderteil geteilt. In die Mitte werden fünf Würfel gestrickt, die übrigen Maschen ganz rechts auf Vorder- und Rückseite. Nach zehn Nadeln werden zehn Maschen aufgenommen für den Ärmel. Man beginnt ihn mit zwei Würfeln und arbeitet so weiter, bis 24 Würfel sind, reißt fünfzehn Maschen auf der Halsseite auf



einen Faden, nimmt bei den nächsten drei Nadeln je eine Masche ab und strickt noch zehn Nadeln. Nun arbeitet man die zweite Hälfte des Borderteils auf gleiche Höhe und strickt die beiden Teile zusammen mit einem Anschlag von 30 Maschen in der Mitte. — Das Rückenteil wird nun ganz rechts gearbeitet, nur am Anfang und am Ende der Nadel sind zwei Würfel zu stricken, sonst wie das Borderteil. — Für das Krägli nimmt

man die fünfzehn Maschen auf dem Faden wieder auf die Nadel und nimmt ringsherum noch 45 Maschen auf. Es wird auch in Würfel gestrickt, sieben Würfel hoch. Zuletzt werden der Halsauschnitt, die Taille, die Ärmel und die Beinchen mit zwei Touren fester Maschen aus blauem Perl-garn eingefäkt. Im Schritt häkelt man vier Reihen feste Maschen, beim Borderteil mit drei Knopflöchern für den Knopfabluß.

Sunges Gemüse.

Wie sehnfüchtig erwartet man die ersten Frühlingsgemüse! Instinktiv empfindet der Mensch ihre Notwendigkeit für Gesundheit und Wohlbefinden und ersieht in ihnen die beste Blutreinigung. Wir genießen auch die vegetabilischen Nahrungsmittel, um dem Körper Nährsalze zuzuführen. Grüne Gemüse, Wur-zeln, Knollen, Getreidefrüchte und Obst enthalten neben Eiweißstoffen, Stärke, Zucker und Fett auch Mineralien: Eisen, Kalz, Phosphor, Kali, Natrium, Kieselsäure, Schwefel und Chlor. Diese mineralischen Bestandteile sind mit den Eiweißstoffen zu Salzen verbunden, die im Wasser löslich sind. Aus dem letzten Grund ist es gut, Sorge zu tragen, die für die Gesundheit des Körpers unentbehrlichen Salze bei der Zubereitung der Gemüse u. nicht zu verlieren. Es ergeben sich daraus folgende Regeln:

1. Gemüse soll möglichst schnell, am besten unter laufendem Wasser, gewaschen werden. Es darf nicht im Wasser liegen bleiben.

2. Wenn irgend möglich, sollen die Gemüse im eigenen Saft gedämpft werden.

3. Ist das Abkochen in Wasser nicht zu vermeiden, verwendet man schwach gesalzenes Wasser, gibt das Gemüse in das strudelnde Wasser und kocht es, nur so lange wie absolut nötig, auf ziemlich großem Feuer.

4. Das Kochwasser darf nachher nie weg-gelassen werden. Es findet Verwendung zum Zubereiten von Suppen und Saucen.

5. Gemüse soll möglichst frisch verwendet werden. Äußere Teile, die mit der Luft in Berührung kommen, sind durch das Austrocknen etwas zähe und werden am besten entfernt.

6. Gemüse, das gedämpft wird, soll gut zugedeckt sein. Muß in seltenen Fällen Wasser zugegossen werden, muß dieses kochend heiß sein.

7. Das beste Fett zu den meisten Gemüsen ist frische Butter, sie kann aber durch Nierenfett, Schweineschmalz, Pflanzenbutter oder Speckfett ersetzt werden.

8. Gemüsereste werden am besten im Wasserbad oder mit Zutaten von Sauce, Käse, Eiern, Milch u. in der Auflaufform gewärmt. Sie ergeben aber auch ausnahmslos gute Suppen.

Für die Küche

Klöße.

Während zum Beispiel in Deutschland fast täglich Klöße in irgend einer Art und Weise auf den Tisch kommen, sind sie bei uns nur wenig bekannt, oder man beschränkt sich auf die Zubereitung von zwei bis drei einfachen Rezepten. Grund dafür ist die Angst vor dem Mischlingen der Klöße, die nicht unberechtigt ist, wenn nicht die Vorschriften genau befolgt werden. Bevor wir einige Kloßrezepte folgen lassen, möchten wir daher auch ein paar Angaben über deren richtige Zubereitungsart bringen. Die Klöße sollen loder geraten. Man muß also das richtige Mengenverhältnis kennen und nie zuviel Flüssigkeit beimengen, bevor man das Probekloßchen aufgekocht hat. Letzteres ist wichtig und schließt dann das Mischlingen des ganzen Gerichtes aus, denn anhand des Probekloßchens kann jetzt noch Mehl, Brosamen, Flüssigkeit oder Gewürz beigegeben werden. Auf mehligem Brett oder in bemehlten Händen formt man gleichmäßige, röhrlöse Kugeln, die man in kochendes Salzwasser gleiten läßt, sofort aufkocht und dann weiter kochen läßt bis sie steigen, was selten länger als zehn Minuten beansprucht. Klöße müssen sofort serviert werden.

Grünkohlklöße. Gerösteter, gewaschener, in Salzwasser fünf Minuten gekochter Kohl wird fein gewiegt und mit geriebenen Kartoffeln, Salz, Pfeffer und etwas Fleischextrakt zu einem Teig vermischt. Aus diesem formt man Kugeln, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser und gibt sie mit in Butter gelb geschwizten Zwiebeln bestreut zu Tisch.

Kartoffelklöße. Ein gehäuftes Suppenteller voll geriebene Kartoffeln vermengt man mit 3 Löffel Mehl, Salz, etwas Muskat, eighoch geschmolzener Butter, 4—5 Eigelb und den schaumig geschlagenen Eiweiß. Daraus formt

man Kugeln, die gut 10 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht werden. Man gibt braune Butter darüber. In Deutschland serviert man dazu Johannisbeerauce.

Speckklöße. Altbadenes Weißbrot wird von der Rinde befreit und in Würfelchen geschnitten. Zu diesen gibt man den dritten Teil gelb gebratene Speckwürfelchen und soviel lauwarme Milch, daß ein weicher Teig entsteht. Dann fügt man 2—3 verrührte Eier, Salz und soviel Mehl bei, daß man große Kugeln formen kann. Sie werden langsam 25 Minuten in Salzwasser auf kleinstem Feuer gekocht und mit gerösteten Brosamen bestreut serviert. Gekochtes Obst schmeckt gut dazu.

Leberklöße. 1 Pfund gehäutete, gehackte Leber vermengt man mit 40 Gramm geschmolzener Butter, 3 Eiern, 2 eingeweichten, ausgedrückten und breiig gerührten Weggli, gehacktem Grünem, gewiegt, leicht gerösteter Zwiebel, Salz und Muskat, sticht kleine Kugeln ab und kocht sie einige Minuten in Salzwasser. Die Klöße schmecken gut zu Gemüse oder gewärmtem Sauerkraut. Formt man sie kleiner, können sie auch als Suppeneinlage verwendet werden.

Griesklöße. Man läßt in 1 Liter gesalzene Milch soviel Gries einlaufen, daß ein fester Brei entsteht, den man ganz erkalten läßt. Dann fügt man 2 Eigelb, gehackte, in Butter gedämpfte Petersilie, ein ziemlich großes Stück geschmolzener Butter und die schaumig geschlagenen Eiweiß bei, formt aus der Masse kleine Klöße und kocht sie etwa 5 Minuten auf kleinem Feuer in Salzwasser. Die angerichteten Klöße überstreut man mit geriebenem Käse und gibt Tomatensauce dazu.

Apfelklöße. Man schneidet 4—5 Äpfel in kleine Würfelchen, gibt 2 Tassen Milch, Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale und soviel geriebenes Weißbrot dazu, daß ein fester Teig entsteht. Diefem fügt man 2—3 Eigelb, eighoch Butter und die geschlagenen Eiweiß bei, formt aus der Masse Klöße, kocht sie in Salzwasser 15 Minuten und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Er.