

# Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 29

PDF erstellt am: **22.09.2024**

## **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.

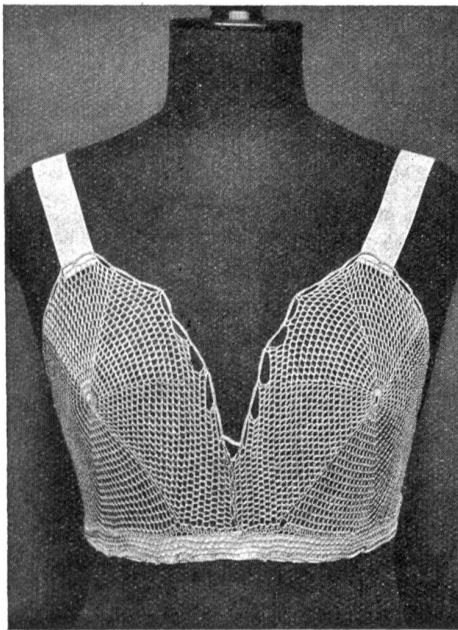
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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



## Büstenhalter.

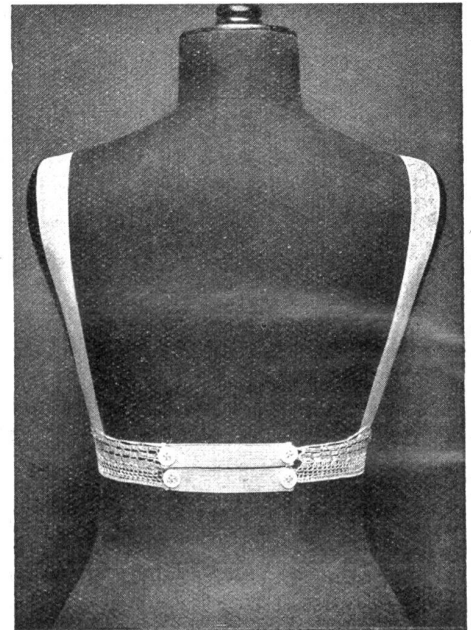
Material: 3 Anäueli Spitzengarn H. C. No. 70 (Fil à Dentelles H. C. No. 70) Rose-Saumon 322 oder eine andere beliebige Farbe. 1 Bernerhäkeli No. 4.

Ausführung: 6 Luftmaschen zu einem Ring schließen.

1. Tour: 24 Stäbli in den Ring arbeiten.  
2. Tour: 3×1 Stäbli, 1 Luftmasche, in die vierte Masche 1 Stäbli, 1 Lftm., 1 St., 1 Lftm., dann wieder 3×1 St., 1 Lftm., in die vierte Masche 1 St., 1 Lftm., 1 St., 1 Lftm.

Bei den folgenden Touren macht man immer die Stäbli ins Loch, also:

3. Tour: 4×1 St., Lftm., in das fünfte Loch 1 St., 1 Lftm., 1 St., 1 Lftm. Die Aufnahmen müssen bei allen Touren übereinander zu liegen kommen. Im ganzen arbeitet man 18 Touren, dann wendet man die Arbeit und häkelt 30×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. 1 St., 1 Lftm. Wenden und 25×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. Wenden und 20×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. Wenden und 15×1 St., 1 Lftm., wenden und folgendermaßen zurückhäkeln: 5 Lftm. ins dritte Loch, 1 feste Masche, 5 Lftm. ins dritte Loch, 1 f. M. usw. bis am Ende der Reihe. Das ist nun die vordere Mitte.



Den zweiten Teil genau gleich arbeiten und mit der zuletzt beschriebenen Tour beide Teile zusammenfassen.

Nun folgen die beiden schmalen Teile, die den Rüdenschluß bilden. Die gerade Linie des vorderen Verbindungsstückes bildet die untere Kante. Dieser entlang zählt man am runden Teil 24 Stäbli und beginnt hier mit dem Schlußstück. 24×1 St., 1 Lftm. ins Loch wie gewohnt, wenden und zurückhäkeln. Wenden und 23×1 St., 1 Lftm., wenden und zurückhäkeln. In dieser Weise arbeiten bis 20 Touren sind und in jeder zweiten Tour eine Masche abnehmen, so daß in der letzten Tour nur noch 14 Stäbli sind. Mit 4 Lftm. wenden und jedes Stäbli und in jede Lftm. der vorhergehenden Tour ein Doppelstäbli häkeln, wenden und noch 16 Touren Doppelstäbli arbeiten, mit der gleichen Maschenzahl. Den zweiten Schlußteil am andern Rand gegenständig arbeiten.

Um dem Ganzen festen Halt zu geben, arbeitet man in hin- und hergehenden Reihen von Stäbli den untern Rand. Man beginnt am Ende des Schlußstückes und häkelt quer in die Doppelstäbli je 4 St., in die darauf

folgenden gewöhnlichen St. häkelt man je 2 St. Wenn man zum Rand kommt, arbeitet man je ins Loch 2 St. Zweite Tour: 1 St., 1 Lftm., bis am Ende. Dritte und vierte Tour gleich. Fünfte Tour: immer 2 St. ins Loch. 6. Tour: auf jedes St. 1 f. M.

Nun folgt die Abschlußtour am ganzen oberen Rand entlang, beginnend außen am Schlußteil. 8 Lftm., 2 St. usw. bis am Ende des zweiten Schlußstückes. Wenden und alle die aus den Lftm. entstandenen Bögl mit je 10 f. M. füllen und zwischen die beiden Stäbli auch je 1 f. M. arbeiten.

Zum Schließen näht man an das eine Schlußstück zwei 10 cm lange Stücke Elastique an in passender Farbe und am andern Ende zwei Knöpfli. Um die Größe, resp. die Weite regulieren zu können, näht man auch an den untern Rand ein Stück Elastique vom Anfang des Schlußstückes über die Mitte bis zum Anfang des andern Schlußstückes. Zwei Seidenbänder bilden die Träger.

Abkürzungen: f. M. = feste Masche, Lftm. = Luftmasche, St. = Stäbchen.

## Küchen-Rezepte.

### Sommerpeisen.

Eierreis. Man kocht 2-3 Tassen gereinigten Reis in Salzwasser oder Fleischbrühe weich, verrührt ihn mit einem Stück Butter und füllt ihn in eine gebutterte Form. Dann drückt man eine Vertiefung hinein und füllt diese mit 3-4 mit Salz, Peterilie und Fleischextrakt verquirlten Eiern. Die Speise wird 1/4 Std. im Wasserbad gekocht, behutsam gestürzt und mit einer Tomatensauce oder einem saftigen Tomatengemüse serviert.

Käse Eier. Aus Butter, Mehl, Fleischbrühe und Gewürz kocht man eine Sauce und rührt 1/2 Tasse voll gewiegten Schinken und ebensoviel geriebenen Käse dazu. Dann richtet man die Hälfte der dicken Sauce auf eine tiefe Platte an, legt 5-6 Spiegeleier darauf und gießt den Rest der Sauce sorgfältig darüber.

Fischrollen. Aus einigen Kartoffeln bereitet man einen gewöhnlichen Kartoffelstod (Kartoffelbrei) und vermischt ihn mit gewiegtem, gekochtem Fisch (Restenverwendung), 2 Eiern, Salz, Pfeffer und 2-3 Löffeln geriebenem Käse. Aus dieser Masse formt man fingerlange Rollen, wendet sie in Brosamen und bäckt sie in Fett schwimmend goldbraun. Tomatensalat wird dazu serviert.

Schinkenplatte. Sardellen werden einzeln in dünne Scheiben von rohem Schinken gerollt, zierlich auf eine mit Salatblättern ausgelegte Platte gelegt und mit hartgekochten Eierterteln garniert. Man reicht dazu Mayonnaise oder irgend eine kalte, pikante Sauce.

Polnische Brötchen. Gleichmäßige Brotschnitten werden mit Butter bestrichen und je zur Hälfte 1. mit gehacktem Eigelb und Schnittlauch, 2. mit gewiegtem Schinken und Kalbsbraten und 3. mit aufgerollten Sardellen und gehacktem Eiweiß garniert.

Kartoffelsalat mit Äpfeln. 6 bis 8 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und mit 2 geschälten, ganz fein geschnittenen Äpfeln vermischt. Aus etwas Senf, 1 rohen Eigelb, wenig Fleischextrakt, 2 Löffeln Olivenöl, 4 Löffeln faurem Rahm, einer Prise Zucker, Salz und wenig Essig rührt man eine Sauce und vermischt damit Kartoffeln und Äpfel.

Pfirsiche im Ofen. Geschälte, halbierte Pfirsiche dampft man mit wenig Wasser und Zucker weich und legt sie in eine gebutterte Form. Dann träufelt man Rhum oder Maraschino darüber, deckt mit 3-4 ganz steif geschlagenen und mit Zucker vermischten Eiweiß und stellt die Speise in den Ofen, bis sie bräunlich ist. Man serviert sofort.

Aprikosencreme. Ein Teller voll entsteinte Aprikosen werden 5 Minuten mit Zucker

gekocht und durch ein Sieb gerieben. Aus den Steinen schlägt man die Kerne und reibt sie mit Wasser ganz fein. Den Saft davon, der durch Pressen durch ein Tuch gewonnen wurde, gibt man zu den Aprikosen, sowie Zucker, 20 Gramm aufgekochte, aufgelöste Gelatine und einige Löffel geschlagenen Rahm, füllt in ausgepülte kleine Formen, läßt auf Eis erstarren und stürzt die Masse sorgfältig. E.

Tomatengemüse mit Blumenkohl. Geschälte, verschnittene und von den Kernen befreite Tomaten dampft man mit Salz in einem Stück Butter 1/4 Std. Unterdessen kocht man einen gewaschenen, aber möglichst ganz gelassenen Blumenkohl in genügend Salzwasser weich. Dann richtet man die Tomaten auf eine tiefe Platte an, legt den Blumenkohl darauf, übergießt ihn mit viel in Butter gerösteten Brosamen und serviert sofort.

Gefüllte Gurken. Die geschälten, der Länge nach verschnittenen Gurken werden ohne Kerne über Nacht in Essig gelegt. Fleischreste aller Art werden gewiegt, mit in Butter geschmorter Zwiebel, 1 Eigelb, Gewürz und grünen, gehackten Kräutern vermischt und in die vertropften Gurken gefüllt. Diese werden wieder zusammengelappt, mit Faden umwickelt und dann sorgfältig rund herum in Butter angebraten. Mit wenig Fleischbrühe oder Milch werden sie weichgeschmort und dann angerichtet. Die Brühe verdickt man mit Mehl und richtet sie über die losgebundenen Gurken an.