

Die Seite für Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **23 (1933)**

Heft 46

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.

Die Seite für Frau und Haus

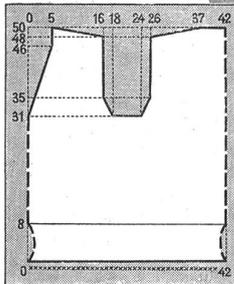
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestrickter Herrenpullover ohne Ärmel.

Material: Schaffhauser Wolle, Qualität 14er, 5fach, 250g, Nr. 23, (graubraun).
Hornnadeln Nr. 3 und Stahlstricknadeln Nr. 7.

Erhältlich in der Wollenhof A.-G., Marktgasse 8 Bern.



Man beginnt den Pullover am unteren Rand mit den feineren Nadeln mit 252 M. Anschlag und arbeitet 35 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links. Dann wird über die stärkeren Nadeln bis zum Schluß in einem Streifenmuster weitergearbeitet, für das man in jeder zweitfolg. Rd. wechsl. 5 M. rechts 2 M. links strickt, alle Zwischenrunden arbeitet man rechts. Bis zum Beginn der Ärmelöcher arbeitet man 90 Rd. In der 91. Rd. strickt man 61 M. für den linken Vorderteil auf eine Nadel, fettet die beiden folg. M. zur Bildung des Halsauschnittes ab, strickt 51 M. für den rechten Vorderteil auf eine 2. Nadel, fettet 22 M. für das rechte Ärmelloch ab, strickt 104 M. für den Rücken auf eine 3. Nadel und fettet die letzten 12 M. der Rd. und die ersten 10 M. der 1. Nadel für das linke Ärmelloch ab. Anschließend wird über die 51 M. der 1. Nadel der linke Vorderteil in hin und her gehenden R. weitergearbeitet. Dabei das Streifenmuster gleichmäßig fortsetzen, in den Zwischenr. (Rüdr.) alle M. links stricken. Für die Knötchenränder hebt man die 1. M. jeder R. wie zum Rechtsstricken ab und strickt die letzte M. stets rechts. Zur Rundung des Ärmeloches nimmt man am Anfang der 7 ersten Hinreihen und für die Schrägung des Halsrandes am Anfang der 1. Rüdr. und noch 13 mal am Anfang jeder folg. 5. R. je 1 M. ab. Nach dem letzten Abnehmen am Halsrand arbeitet man noch 7 R. über 30 M. und fettet dann zur Schrägung der Achsel am Anfang der folg. R. 9 M. und am Anfang der drei folg. Hinr. je 7 M. ab. Der rechte Vorderteil wird entgegengesetzt beendet.

Der Rücken wird über die restl. 104 M. gearbeitet. Die Rundungen für die Ärmelöcher führt man wie beim Vorderteil aus, strickt dann über 90 M. noch 61 R. und fettet für die Achselschrägung am Anfang der beiden folg. R. je 9 M., der 6 nächsten R. je 7 M. und zum Schluß die restl. 30 M. für den hinteren Halsrand ab. Nach Ausführung der Achselnähte holt man mit den feineren

Nadeln aus dem Halsrand 136 M., über die man 8 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links arbeitet, dabei in vorderer Mitte zur Bildung der Spitze in jeder 2. Rd. 2 M. zus. stricken, nach der 8. Rd. abketten. Für die Ärmelochblenden holt man — ebenfalls mit den feineren Nadeln — aus jedem Ärmelloch 120 M., arbeitet 8 Rd. wechsl. 2 M. rechts 2 M. links und fettet ab.

Küchen-Rezpte

Vinaigrette-Sauce

zu Kalbstopf, Kalbsfüßen, Fleischsalat usw.

1 Deziliter Öl, 1/2 Deziliter Essig (je nach Schärfe mehr oder weniger) oder Zitronensaft, die Hälfte einer kleinen Zwiebel, gehackt, je 1 Kaffeelöffel kleine Kapern und gehackte Essiggurken, feingehackter Schnittlauch, gehackte Petersilie, Kerbelkraut und Estragon.

Alles gut durcheinandermischen und neben einigen Tropfen Maggi's Würze noch das nötige Salz und eine Prise Pfeffer beifügen.

Vegetarischer Pot-au-feu.

In einem recht großen Topfe bringt man in 4 Litern Wasser folgende Gemüse zum Kochen: 500 Gramm gelbe Rüben, 200 Gramm weiße Rüben, 2 Stengel Lauch, 1 Pastinake, 1 Handvoll rote Bohnen, 1/2 Knollenfellerie oder ein Stück Stangenfellerie, 1 Zwiebel, 1 Zehe

Knoblauch, 1 Gewürznägelchen, 1 Bündel Gewürzkräuter — etwas Lorbeer, Thymian und Petersilie —, 4 Schoten geröstete Erbsen und 2 bis 3 Kaffeelöffel Salz. Nach 1 1/2 stündigem Kochen gibt man noch 1 zerkleinerten Kopf Weiß- oder Grünkohl und soviel heißes Wasser dazu, daß die ursprüngliche Flüssigkeitsmenge wieder erreicht wird. Man läßt hierauf alles noch 1 1/2 Std. lang auf schwachem Feuer weiterkochen und schlägt es zum Schluß durch.

