Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 36

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 06.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Seite der Frau

Bettstrümpfe

für alle die an kalten Füßen leiden.

Erforderliches Material: 15 g rosa und 50 g weiße, weiche Wolle.

Auf einen Anschlag von 44 Maschen strickt man mit mittelstarken Beinnadeln 100 Touren ganz recht, stets abwechselnd 6 Touren weiß, 4 Touren rosa. Zu Ferse und Vorfuß nimmt man nur die weiße Wolle. Die Ferse wird in der Weise ausgeführt, daß man auf den letzten 14 Maschen 28 Touren strickt, dann die auf der Nadel befindlichen Maschen abschlägt und aus den Randmaschen 15 Maschen aufnimmt, die Nadel herüberstrickt und wieder auf den letzten 14 Maschen die andere Hälfte der Ferse herstellt. Auf sämtlichen 46 Maschen werden sodann noch einmal 60 Touren ganz glatt recht gestrickt. Von der 61. Tour an werden die 10. und 11., die 14. und 15., 31. und 32., 35. und 36. Masche abgenommen; dasselbe wiederholt sich in jeder zweitfolgenden Tour, bis alle Maschen aufgebraucht sind. Durch die letzten Maschen zieht man den Faden, nimmt auf beiden Seiten sämtliche Randmaschen, je auf eine Nadel, und strickt sie zusammen. Am obern Rande wird der Strumpf mit einer in rosa Wolle ausgeführten Bogenreihe — bestehend aus 5 in eine Masche gearbeiteten Stäbchen, eine Masche übergangen, eine feste Masche usw. — abgeschlossen.

Dieser Bettstrumpf hat den Vorteil, einen wärmenden Beinteil zu haben und zudem hübscher auszusehen, als die üblichen Bettschuhe. R.

Vom Holunderstrauch

Obgleich schon lange bei vielen wegen seiner schmackhaften Beeren beliebt, findet der schwarzfrüchtige Holunder noch zu wenig Beachtung. Als dankbarer Strauch verdient der Holunder in unsern Gärten, falls sie räumlich nicht gar zu beschränkt sind, angepflanzt zu werden. Er findet seinen Platz in einer Ecke des Gartens oder vor einem Geräteschuppen, einem Stalle oder andern Baulichkeiten, die man den Blicken entziehen möchte. Ein tiefgründiger, feuchter Boden sagt dem Holunder besonders zu, je nährstoffreicher derselbe ist, desto üppiger wird der Strauch sich entwickeln. In sonniger Lage bedeckt er sich alljährlich über und über mit Blüten, doch nimmt er auch mit einem halbschattigen Standort vorlieb, an dem er aber bei weitem nicht so reichtragend ist. Junge Pflanzen, die in jeder Baumschule erhältlich sind, wachsen in gut vorbereitetem Erdreich in wenigen Jahren zu starken Büschen heran, die wohl ansehnliche Erträge liefern. Von dem bekanntesten, gewöhnlichen, schwarzen Holunder gibt es einige Abarten mit gelb- und weißgrüner Belaubung. Sie werden als Ziersträucher häufig angepflanzt, und die Beeren finden dieselbe wirtschaftliche Verwendung wie die der Stammart. Holunderbeeren liefern eine ausgezeichnete, bei Erkältungserscheinungen besonders heilende Konfitüre, ein schmackhaftes Mus, ein durststillendes Getränk und ein beliebtes Kompott. Daß sogar aus Holunderblüten eine erfrischende Limonade hergestellt werden kann, ist allgemein bekannt.

E. R. (aus We. We.)

Geflügel auf das Alter zu prüfen

Alte Gänse zeigen dicke Haut, rauhe Füße und harten, knöchernen Schnabel. Junge hingegen haben zarte Haut, weicheren Schnabel und die Haut an den Flügelspitzen reißt äußerst leicht. Alte Enten haben die gleichen Merkmale wie die Gänse. Bei jungen Enten ist der Schnabel im Verhältnis zum Kopfe länger als bei alten. Alte Hühner besitzen einen dicken, rauhen Kamm, harte Sporen und grobe Schuppen an den Füßen. Junge Hühner haben glänzende, glatte Schuppen, die eine frische Farbe aufweisen. Sporen sind überhaupt kaum vorhanden, der Kamm ist dünn und ganz glatt und die Krallen sind scharf und spitz. Um das Alter der Hähne zu erkennen, ist man nur auf die Sporen angewiesen. Sind diese hart, lang und spitzig, so ist das Braten des Tieres ausgeschlossen. Im andern Fall erreicht man in 2—2½ Std. noch einen guten Braten. Alte Tauben zeigen eine schöne, rote Farbe an den rauhen Füßen und haben gar keinen Flaum mehr am Körper. Junge hingegen besitzen glatte, blässere, weichere Füße und lange Flaumfasern zwischen den Federn. Alte Truthennen erkennt man an starken, ziemlich langen Krallen, den rauhen Schuppen an den Füßen und der schwieligen Haut an den Sohlen. Die jungen Truthennen müssen mäßig lange, weichliche Krallen und glatte Schuppen an den Füßen haben und auf den Sohlen noch schwielenfrei sein. E. R.

Delikatessen

Tomatengericht.

Gewaschener, gewiegter Spinat wird mit etwas Salz und Pfeffer in Butter 10 Minuten gedämpft. Dann halbiert man mittelgroße Tomaten, höhlt sie aus und füllt sie mit dem Spinat. Mit Butterstückchen belegt dämpft man die Tomaten auf kleinem Feuer 20 Minuten, richtet sie dann sorgfältig an und umlegt sie mit einem lockeren Rührei. Das Ganze wird mit gehacktem Schinken überstreut.

Lauchgemüse.

Von einem Dutzend zarten Lauchstengeln schneidet man die grünen Blätter ab und schneidet die hellen Stengel in fingerlange Stücke. Dann läßt man Fett heiß werden, schichtet den Lauch abwechselnd mit etwas Salz und Reibkäse hinein und läßt alles leicht anbraten. Unter Zugabe von einigen Löffeln Bouillonwürfelbrühe schmort man den Lauch ¼ Std. gut zugedeckt, wendet ihn dann einmal sorgfältig um und kocht weiter, bis er weich ist. Der angerichtete Lauch wird mit warmen Wienerli umlegt.

Leberreis.

½ Pfd. Kalbsleber wird in dünne Scheibchen geschnitten, in heißer Butter mit gehackter Zwiebel rasch gebraten und mit einigen Löffeln Fleischbrühe oder übriggebliebenem Bratenjus verkocht. Die Leber wird unter fertiggekochten Reis gemengt. Unterdessen hat man einen Teller voll Steinpilze (auch andere Pilze) gerüstet, verschnitten und in reichlich Butter geschmort. Man richtet den Reis an und gibt die gut gewürzten Pilze darüber. Rings herum legt man einige geschmorte Tomaten.

Curryhuhn.

2 junge Hühner, sauber zugerichtet und gewaschen, werden in Stücke geschnitten. In einem großen Stück heißer Butter dämpft man 2 gehackte Zwiebeln und 3 Eßlöffel Currypulver, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und gießt ½ l Fleischbrühe dazu. Wenn die Mischung aufgekocht ist, legt man die Hühnerstücke hinein und kocht sie darin weich. Man richtet das Fleisch auf körnig gekochten Reis an und passiert die Sauce darüber.

Was kochen wir am Abend?

Ein paar Vorschläge für abwechslungsreiche Abendmahlzeiten.

1. Pilzomeletten und Gurkensalat.
2. Zervelatsalat und Kartoffelrösti.
3. Reisring mit halbierten Eiern umlegt und Kopfsalat.
4. Kalter Aufschnitt und Makkaroniauflauf.
5. Spiegeleier auf Toast und Tomatensauce.
6. Wienerli und Krautstiele im Backteig.
7. Nudeln und Selleriesalat.
8. Käse- und Zwetschgenkuchen.
9. Brotauflauf und Apfelbrei.
10. Bratwürste und Kartoffelsalat.
11. Gefüllte Tomaten und Hörnli.
12. Grießtätschli und Pflaumenbrei.
13. Verlorene Eier mit Senfsauce und Kartoffeln in der Schale.
14. Gebackene Zervelats und Kopfsalat.
15. Schinken und panierte Selleriescheiben.
16. Apfel- und Birnenküechli.
17. Pilzpastetchen und Bohnensalat.
18. Ravioli und Tomatensauce.
19. Gerollte Omeletten im Ofen und Apfelkompott.
20. Käseschnitten und Salat.
21. Salami und Spinattätschli.
22. Risotto und Blumenkohlsalat.
23. Tomaten mit russischem Salat gefüllt, Mayonnaise und Salat.
24. Rösti aus rohen Kartoffeln und Gurkensalat.
25. Fleischrestenkroketten und verdämpfte Tomaten.
26. Käseauflauf und Endiviensalat.
27. Kalter Aufschnitt und Gemüsereste im Backteig.
28. Mais im Ofen und verdämpfter Lattich.
29. Gebratener Speck, Spiegeleier und Salat. R.