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: 22.11.2025

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 ftrickt man mit mittelftarken Beinnadeln 100 Touren ganz recht, stets abwechselnd 6 Touren weiß, 4 Touren rosa. Zu Ferse und Vorsuß nimmt man nur die weiße Wolle. Die Ferse wird in der Weise ausgeführt, daß man auf den letten 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 gang glatt recht gestrickt. Bon ber 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 fämtliche Randmaschen, je auf eine Nadel, und ftrickt fie zusammen. Um 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. — abge=

Dieser Bettstrumpf hat den Borteil, ei= nen wärmenden Beinteil zu haben und zudem hübscher auszusehen, als die üblichen Bettschuhe.

Vom Holunderstrauch

Obgleich schon lange bei vielen wegen feiner schmachaften 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 sei= nen Plat in einer Ede des Gartens oder por einem Beräteschuppen, einem Stalle oder andern Baulichkeiten, die man den Bliden entziehen möchte. Ein tiefgründisger, feuchter Boden sagt dem Holunder besonders zu, je nährstoffreicher derselbe ift, desto üppiger wird der Strauch sich entwideln. In sonniger Lage bededt er sich alljährlich über und über mit Blüten, doch nimmt er auch mit einem halbschattigen Standort vorlieb, an dem er aber bei wei= tem nicht so reichtragend ist. Junge Bflan= zen, die in jeder Baumschule erhältlich find, machsen in gut vorbereitetem Erdreich in wenigen Jahren zu ftarten Buschen 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 diefelbe wirtschaftliche Berwendung wie die der Stammart. Holunderbeeren liefern eine ausgezeichnete, bei Erkältungserscheinungen besonders hei=

lende Konfitüre, ein schmachaftes Mus, ein durststillendes Getränk und ein belieb= tes Kompott. Daß sogar aus Holunderblüten eine erfrischende Limonade hergestellt werden fann, ist allgemein befannt.

E. R. (aus We. We.)

Geflügel auf das Alter zu prüfen

Alte Banfe zeigen diche haut, raube Füße und harten, fnöchernen Schnabel. Junge hingegen haben zarte Haut, weischeren Schnabel und die Haut an den Flügelspigen reißt äußerft leicht. Alte Enten haben die gleichen Merkmale wie die Gänse. Bei jungen Enten ist der Schnabel im Berhältnis jum Ropfe länger als bei alten. Alte Sühner 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 find überhaupt kaum vorhanden, der Kamm ift dünn und ganz glatt und die Krallen find scharf und spik. Um das Alter der hähne zu er= tennen, ist man nur auf die Sporen ange-wiesen. 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 bingegen besitzen glatte, bläffere, weichere Füße und lange Flaumfasern zwischen den Federn. Alte Truthennen erkennt man an starken, ziemlich langen Krallen, den rauben Schuppen an den Füßen und der schwieligen Haut an den Sohlen. Die jungen Truthennen muffen mäßig lange, weich= liche Krallen und glatte Schuppen an den Füßen haben und auf den Sohlen noch schwielenfrei sein.

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 tleinem Feuer 20 Minuten, richtet fie dann forgfältig an und umlegt fie mit einem lockeren Rührei. Das Ganze wird mit ge= hadtem Schinken überftreut.

Lauchgemüse.

Von einem Dutend garten Lauchsten= geln schneidet man die grünen Blätter ab und schneidet die hellen Stengel in finger= lange Stücke. Dann läßt man Fett beiß 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 1/4 Std. gut zuge= dect, wendet ihn dann einmal forgfältig um und focht weiter, bis er weich ist. Der angerichtete Lauch wird mit warmen 29. Wienerli umleat.

Leberreis.

 $^{1}\!\!/_{\!\!2}$ Bfd. Kalbsleber wird in dünne Scheibchen geschnitten, in heißer Butter mit gehackter Zwiebel rasch gebraten und mit einigen Löffeln Fleischbrühe oder übriggebliebenem Bratenjus verfocht. Die Leber wird unter fertiggekochten Reis ge= mengt. Unterdessen hat man einen Teller voll Steinpilze (auch andere Pilze) gerüftet, verschnitten und in reichlich Butter ge= schmort. Man richtet den Reis an und gibt die gut gewürzten Pilze darüber. Rings berum legt man einige geschmorte Toma-

Currnhuhn.

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

Was kochen wir am Abend?

Ein paar Vorschläge für abwechslungs= reiche Abendmahlzeiten.

- 1. Pilzomeletten und Gurtenfalat.
- Bervelatsalat und Rartoffelröfti.
- Reisring mit halbierten Eiern umlegt und Ropffalat.
- Ralter Aufschnitt und Makkaroniauf= lauf.
- Spiegeleier auf Toaft und Tomaten= fauce.
- Wienerli und Krautstiele im Backteig.
- Nudeln und Selleriesalat.
- Rafe= und 3metschgenkuchen.
- Brotauflauf und Apfelbrei.
- Bratwürfte und Rartoffelfalat.
- Gefüllte Tomaten und Hörnli.
- Grießtätschli und Pflaumenbrei.
- Berlorene Gier mit Senffauce und Kartoffeln in der Schale.
- Gebackene Zervelats und Ropffalat.
- Schinken und panierte Selleriescheiben.
- Apfel= und Birnenküechli.
- 17. Bilzpastetchen und Bohnensalat. 18. Kavioli und Tomatensauce.
- 19. Gerollte Omeletten im Ofen und Apfel= fompott.
- 20. Räseschnitten und Salat.
- Salami und Spinattätschli.
- Risotto und Blumenkohlsalat.
- Tomaten mit ruffischem Salat gefüllt, Manonnaise und Salat.
- Röfti aus roben Kartoffeln und Gurfenfalat.
- 25. Fleischrestenkroketten und verdämpfte Tomaten.
- 26. Rafeauflauf und Endiviensalat.

Salat

- Ralter Aufschnitt und Gemüsereste im Backteig.
- Mais im Ofen und verdämpfter Lattich. Gebratener Speck, Spiegeleier und