

Die Seite für Frau und Haus

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 48

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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



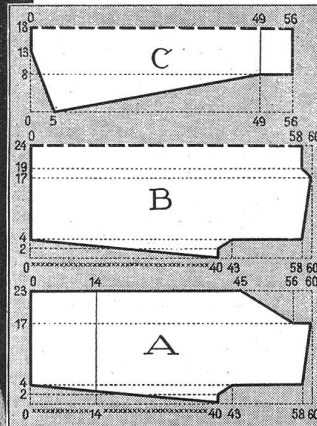
Oben rechts: Schnittübersicht für 96 cm Oberweite zur Weste. A Vorder-
teil, B Rücken (Hälfte), C Ärmel (Hälfte).

Material: Schaffhauser Wolle Qualität 14er, 4fach, 500 g uni Nr. 33
(graubraun). Hornstricknadeln Nr. 2 1/2 und Stahlstricknadeln Nr. 7/0.
Erhältlich in der Wollenhof A.-G., Marktgasse 8.

Handarbeiten

Gestrickte Weste mit langen Ärmeln.

Die Weste ist in Längsr. gestrickt. Man beginnt am Seitenrand des
linken Vorderteils mit 118 M. Anschlag. Ein Musterjah des Streifenmusters
besteht aus folg. 8 R. : 5 R. mit Rechtsm. obenauf und 3 R. mit Links-
m. obenauf. Man strickt also * 2 mal wech. 1 R. rechts 1 R. links, dann
2 R. rechts, 1 R. links und 1 R. rechts *. Der Musterjah von
* bis * wird fortlaufend wiederholt, und zwar strickt man in den



Sinr. die letzten 50 M., in den Rückr. die ersten 50 M. für den unteren
Rand mit den feineren Nadeln, die
übrigen M. werden mit den stärkeren
Nadeln gestrickt. Für die Rundung des
Armausschnittes schlägt man am Ende
der 8., 10., 12. und 14 R. je 2 M.
und am Ende der 16. R. noch 38 M. an.
Für die Schulterabtragung nimmt man
dann noch am Ende der 26. R. und noch
4 mal am Ende jeder 10. folg. R. je
1 M. zu. In der 73. R. fettet man für
den Halsausschnitt die ersten 12 M. ab
und nimmt in den folg. 28 R. noch je
1 M. am Halsrand ab. Dann strickt
man noch 3 R. über 129 M. und fettet
ab. Den rechten Vorderteil arbeitet
man entgegengesetzt.

Den Rücken arbeitet man bis zur
72. R. genau wie den linken Vorderteil.
Am Anfang der 73. R. fettet man 2 M.
ab, und am Anfang der 75., 77. und
79. R. nimmt man noch je 1 M. für

den Halsausschnitt ab. Dann strickt man über 164 M. 24 R. Die folg.
R. bildet die Mitte des Rückenteils, den man nun entgegengesetzt beendet.

Die Ärmel strickt man ebenfalls in Längsr. im gleichen Streifenmuster
wie den Pullover. Man beginnt an der Seitennaht mit 8 M. Anschlag.
Für die Länge des Ärmels schlägt man am Ende der 2. R. und der
folg. 2 Rückr. je 9 M. auf. Am Ende der 3. R. und am Ende der folg.
12 Sinr. nimmt man für die Rundung der Ärmel je 1 M. zu. Am Ende
der 8. R. schlägt man 12 M. auf, ebenso am Ende der 6 folg. Rückr.
In der nächsten Rückr. schlägt man dann noch 25 M. für den unteren
Ärmelrand auf, die man mit den feineren Nadeln strickt. Von der 27. R.
an, in der man 157 M. hat, nimmt man noch 7 mal am Ende jeder
zweitfolg. Sinr. je 1 M. zu. Danach strickt man über 164 M. noch 25 R.
bis zur Mitte des Ärmels und arbeitet die zweite Hälfte entgegengesetzt
fertig. Dann schließt man die Ärmelnähte und Seiten- und Achselnähte und
näht die Ärmel ein. Die vorderen Ränder und den Halsausschnitt behält
man im Zusammenhang mit 4 R. f. M., wobei man jede R. wieder an
derselben Seite beginnt; in der 2.-4. R. strickt man stets in das hinten-
liegende M.-Gleid ein. In der 3. R. arbeitet man am linken vorderen
Rand 10 Knopflöcher ein, für die man je 4 M. mit 4 Pftm. übergeht,
in die man in der folg. R. wieder f. M. arbeitet. Dem rechten Rand
legt man 10 Perlmutterknöpfe auf.

Küchen-Rezepte

Für Weihnachten und Neujahr.

Taubensuppe. 2 Tauben werden vor-
bereitet, ausgewaschen, gesalzen und in Butter
schön gebraten. Dann löst man das Fleisch
sorgfältig ab und schneidet es klein. Die Kno-
chengerippe werden mit 3 Liter Wasser, 1 Lauch-
stengel, 1 geschälten Sellerie, 2 Zwiebeln,
1 Scheibe rohem Schinken, Salz und Pfeffer
aufgeköchelt und etwa 2 Stunden gekocht. Die
Brühe wird mit geröstetem Mehl verdicke, mit
2-3 Löffeln Madeira gewürzt, gesiebt und
über das Taubenfleisch angerichtet.

Gebadene Dönszunge. Die weich-
gekochte Zunge wird geschält, in Scheiben ge-
schnitten, gewürzt, in Ei und Brotsamen ge-
wendet und in Fett gebaden. Aus Butter,
Mehl, Zungenbrühe, 2-3 Löffel weißem Wein
und einem Tellerchen voll Büschenschampignons
macht man eine pikante Sauce und serviert
sie zu den Zungenscheiben.

Hasenragout. Das Fleisch eines jungen
Hasen wird in mittlere Würfel geschnitten, ge-
häutet, mit Speckstreifen gespickt und mit Salz

und Pfeffer bestreut. Nun brätet man das
Fleisch ringsherum schön braun, streut Mehl
darüber, verkocht mit 2 Löffel Fleischbrühe
und fügt 1 Zwiebel, 1 Löffel Kapern, 2-3
Zitronenschnitze, 1 Tasse sauren Rahm und
Spedwürfchen bei. Gut zugedeckt, schmort man
das Fleisch weich, passiert dann die Sauce,
kocht sie mit Trüffeln, Morcheln oder Oliven
nochmals auf und gibt sie über die Fleisch-
stücke.

Feiner Reisaufguss. Gewaschener
Reis wird in Fleischbrühe weichgekocht und mit
etwas Krebsbutter, Mustat und Madeira ge-
würzt. Kalbsmilch wird in Fleischbrühe weich-
gekocht, gehakt und abwechselnd mit dem Reis
in eine gebutterte Form gefüllt. Man legt
Butterstücke auf die oberste Reisschicht, gießt die
Milkenbrühe (etwa 1 Tasse voll) darüber und
bäckt die Speise im Ofen 3/4 Stunde.

Gemüsering. Eine glatte Ringform wird
mit Butter bestrichen, mit weißem Papier aus-
gelegt und dieses wiederum mit Butter be-
strichen. Nun legt man weichgekochte, zu Stern-
chen ausgeformte Karottenstücke regelmäßig
hinein. Fertig gekochter Spinat verrührt man
mit einigen Eigelb und einigen Löffeln Bro-

samen, gibt ihn in den Ring, deckt wieder
ein Butterpapier darüber und kocht den Ring
eine gute halbe Stunde im Wasserbad. Er
wird gestürzt und mit Büschenspargeln gefüllt,
die in einer holländischen Sauce aufgekocht
wurden.

Gelber Salat. In feine Streifen ge-
schnittene Endivien werden mit Mayonnaise,
gehackten Trüffeln, gehacktem, gekochtem Eiweiß
und etwas Mustat vermischt und mit durchge-
triebenem Eigelb ganz bebedt.

Geflügelbecher. Reste von gebratenem
oder gekochtem Geflügel wiegt man fein und
vermischt sie mit 3-4 Löffel bider Butter-
sauce, etwas Rahm, 2-4 Eigelb und Brotsamen
und füllt die Masse in gebutterte, mittelgroße
Tassen. Man stellt diese 20 Minuten in so-
chendes Wasser, stürzt sie und gießt sorgfältig
eine Tomaten- oder Krebsauce darüber.

Randierte Bananen. Abgezogene, in
Vierteile geschnittene Bananen werden mehrmals
mit steifem, gelblichem, eingekochtem Zuckersirup
mehrmals übergossen, bis sie ringsherum von
kandiernem Zucker umhüllt sind und dieses fest
geworden ist.
Rf.