

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): **25 (1935)**

Heft 42

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

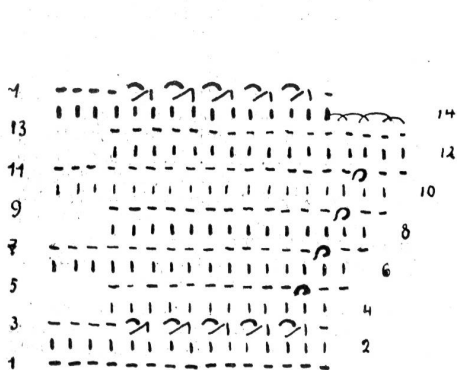
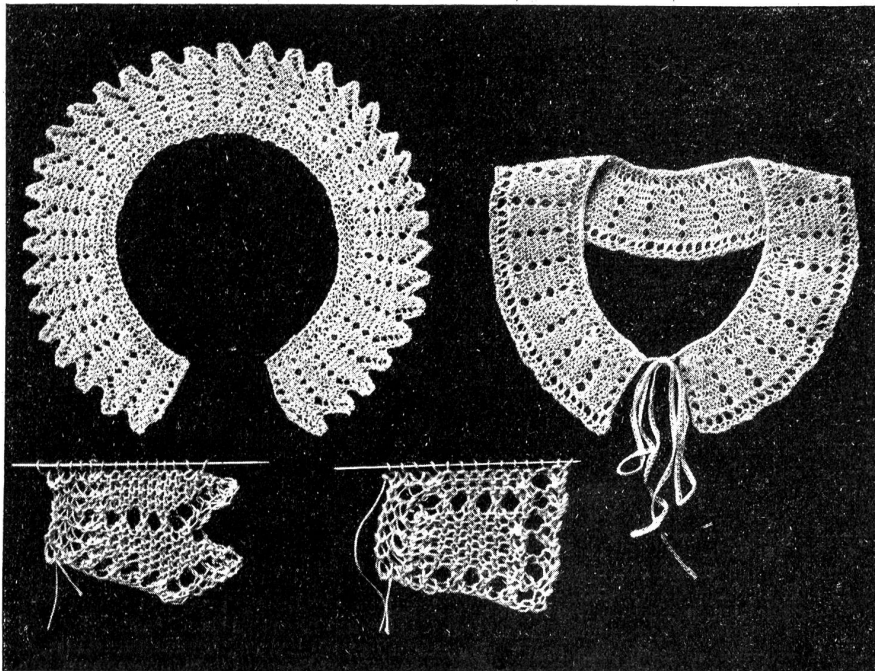
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

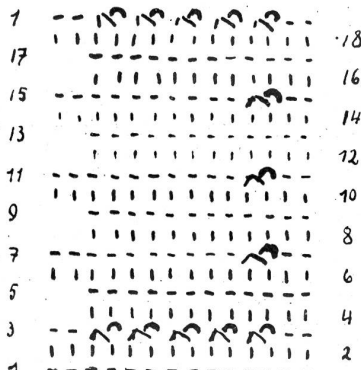
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Anschlag 15 M.



Anschlag 14 M.

Strickanweisung zu den beiden Kragen. \nearrow - Abnehmen
 \circ - Umschlag.

Handarbeiten

Gestrickte Kinderkragen.

Zu einem einfarbigen Kleid aus Woll- oder Washstoff ist ein gestrickter Kragen ein recht schöner und kleidsamer Schmud.

Die Arbeit ist gar nicht so groß, wenn das Muster, wie an dem Modelle, recht einfach ist; und gerade diese schlichte Musterung paßt zum Kindergewande. Es ist auch ein billiger Schmud und haltbar und praktisch, weil die weiche Strikerei nicht zerdrückt.

Nach der Wäsche müssen gestrickte und gehäkelte Sachen allerdings sorgfältig wieder aufgerüstet werden. Man legt einen solchen Kragen, am besten noch feucht, gut in die Form, steckt ihn leicht fest aufs Bügelbrett oder auf ein dickes Tuch, läßt die Strikerei etwas trocknen und geht dann mit dem Eisen zuletzt noch darüber, mehr leicht drücken, nicht fahren.

Die beiden Kragen sind quer gestrickt, immer rechts strickend, hin und her gearbeitet. Die Abnehmen zur Bildung der Löcher sind hier als linke Abnehmen auf der Rückseite gestrickt, so sind sie leicht zu stricken im feinen Material.

Am Kragen mit dem Spitzenabluß ist in jedem zweiten Gang viermal ein Umschlag gemacht zur Zadenbildung, und diese vier Zadenmaschen im 14. Gang wieder abgeteilt.

Um den Kragen in die Rundung zu bringen, sind am innern Rand immer abwechselnd zwei Gänge bis ganz nach außen, und zwei Gänge bis zur zweiten oder dritten Masche geführt. So wird der Kragen ganz rund; soll er nicht so viel Rundung bekommen, dann teilt man weniger oft ab.

Strickmaterial: Leinenfaden oder Härtelfaden Nr. 20—30.

Für die Küche

Der Herbst in der Küche.

Hasenbraten. Rücken und Hinterläufe eines schönen Hasen werden mit Spedscheiben gespickt. In reichlich Butter wird das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch gelb angebraten und dann mit 2 Tassen Rahm übergossen. Unter fleißigem Begießen wird der Hase im Ofen in nicht zu starker Hitze gebraten. Bratzeit, je nach Alter des Tieres, $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{4}$ Std. Das Fleisch wird angerichtet, die Brühe mit glattgerührtem Kartoffelmehl gut aufgetocht und über das Fleisch gegeben.

Gänseragout. Die in Würfel gehauene, vorgerichtete Gans wird samt Herz, Magen und Leber, einigen Schalotten, 2 Vorbeerblättern und 2 Zitronenscheiben in Salzwasser weich gekocht. $\frac{1}{4}$ Std. vor dem Anrichten verdidt man die Brühe mit glattgerührtem Mehl. Die Sauce wird gesiebt und mit 1 Eigelb verquirlt.

Schaffotelettengericht. In genügend Fett brätet man beidseitig Schaffoteletten bräunlich. Man legt sie in eine hohe Kasserolle, gibt in Scheiben geschnittene, geschälte Karotten, halbierte Tomaten, kochende Bouillon und das nötige Gewürz dazu und schmort alles zugedeckt eine knappe Stunde.

Gefüllte Zwiebeln. Von großen Zwiebeln schneidet man einen Dedel ab, höhlt sie sorgfältig aus und füllt sie mit gehacktem Fleisch. Der Dedel wird wieder aufgesetzt und mit einem Faden festgebunden. Die Zwiebeln werden in Butter angebraten und dann mit 1—2 Tassen Bouillonwürfelbrühe, Muskat, Salz und 2 geriebenen Zwiebeln weich gekocht. Von den Fäden befreit werden sie angerichtet und mit der sämigen Brühe übergossen.

Rabis mit Äpfeln. Gehobelte weiße Rabis wird gewaschen und in heißes Fett auf Feuer gegeben. Mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 2—3 verschnittenen sauren Äpfeln, wird der Rabis fest zugedeckt eine gute Stunde geschmort.

Kohl mit Speck. Zerteilter, von den harten Rippen befreiter Wirsingkohl überbrüht man kurz in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Std. Speck schneidet man in Würfel, brätet sie bräunlich und fügt den vertropften Kohl bei. Mit Muskat gewürzt, dämpft man alles $\frac{1}{2}$ St. Nach Belieben schmort man 2—3 verschnittene Tomaten mit.

Apfelpudding. 10 geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel kocht man mit 200 g Zucker und gemahlene Nüssen in 2 Gläsern Weißwein weich. Dann rührt man 10 g rote, aufgelöste Gelatine dazu und läßt die Masse in einer Glasschale erstarren. Sie wird mit geschlagenem Rahm serviert. E. R.

Krautbraten. Ein großer, zarter Wirsingkohl wird zerteilt, in Salzwasser weich gekocht und gewiegt. Dann vermischt man den Gemüsebrei mit 1 Ei, 2 in Milch eingeweichten, ausgebräuten Brötchen, Salz, Muskat und Petersilie. Die Masse wird tüchtig vermengt, zu einem länglichen Braten geformt, in die Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter übergossen und $\frac{1}{2}$ Std. im Bratofen gebraten. Man gießt von Zeit zu Zeit etwas Brühwasser dazu.

Konfitüre aus frischen Feigen. Die Feigen werden vom Stielstück befreit, gut gewaschen und fein gehackt. Auf 1 kg Fruchtbrei gibt man 1 dl Wasser und etwa 200 g Zucker und kocht dies unter fleißigem Rühren während einer guten Stunde. Die dick eingekochte Konfitüre füllt man in Gläser, bindet mit Pergament zu und bewahrt sie luftig auf.