

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **19 (1929)**

Heft 20

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkeltcs Sweaterli für Kinder bis zu 10 Jahren.

Material: 2 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 rot 905
1 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 faumon 911
1 Knäuel Strickgarn H.C. Nr. 30/8 beige 915

Ausführung: Man häkelt mit rot 2 gleiche Teile. Anschlag je 120 Luftmaschen, Breite je 50 Touren.

Nachher werden die einzelnen Teile wie folgt umhäkelt:

1. Tour = feste Maschen in rot
2. " = Stäbchen in beige
3. " = feste Maschen in rot
4. " = feste Maschen in faumon
5. " = Stäbchen in beige
6. " = Stäbchen in faumon
7. " = Stäbchen in faumon
8. " = feste Maschen in faumon
9. " = feste Maschen in faumon

Für den Halsausschnitt werden an beiden Teilen die mittleren 20 Touren frei gelassen.

Nachher werden die Teile auf der Achsel und auf beiden Seiten zusammengenäht.

Für die Ärmel läßt man zu beiden Seiten 14 cm offen. Die Ärmel bestehen aus 4 Touren, die wie folgt gearbeitet werden:

1. Tour = Stäbchen in rot
2. " = feste Maschen in faumon
3. " = feste Maschen in beige
4. " = feste Maschen in faumon

Als Abschluß werden unten am Sweaterli noch 2 feste Touren in faumon gearbeitet.

Um den Halsausschnitt wird ebenfalls eine feste Tour in dieser Farbe gemacht.



Sür Haushalt und Küche.

Neue Spargelgerichte.

Spargel auf bayrische Art. 4 kleine Brötchen (Weggli) schneidet man in Würfel und übergießt sie mit 1/4 Liter Milch, die mit Salz und 2 Eiern verrührt wurde. Nach längerem Stehen bäckt man aus der Masse eine dicke Omelette. In Stücke geschnittene Spargeln hat man weich gekocht. Dann läßt man Butter schmelzen, rührt etwas Mehl hinein, löst mit Spargelwasser und fügt die Spargeln bei. Die Omelette richtet man auf eine große Platte an, gibt die Spargeln darauf, läßt etwas durchziehen und serviert. Ein ausgezeichnetes Entree bei größeren Essen, wenn Schinkensteiben dazu gereicht werden.

Gebackener Spargel. Dicke, zarte, geschälte Spargeln werden 3/4 weich gekocht und gut abgeseigt. Aus Mehl 1/8 Liter Weißwein, 2 Eßlöffel Olivenöl und etwas Salz macht man einen Backteig, wendet die Spargel darin, bäckt sie in heißem Fett schwimmend goldgelb und serviert sie mit gehackter Petersilie befreut.

Spargelgemüse. Geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel schmort man in eigroß Butter, gehackter Petersilie, Kerbel, Zwiebel, Salz und Pfeffer 20 Minuten. Dann gießt man 1/4 Liter Fleischbrühe dazu und dünst die Spargel vollends weich. Sie werden ohne Zwiebel angerichtet.

Spargel und Reis im Ofen. 2 Tassen gereinigter Reis wird in Salzwasser dick und weich gekocht und mit Butter verrührt. Zarte Spargel schneidet man in 3—4 cm lange Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Butter läßt man heiß werden, rührt 2—3 Eßlöffel Tomatenpüree dazu und verfocht mit etwas Spargelwasser zu dicker Sauce. Nun gibt man die Hälfte des Reises in eine gebutterte Form, legt die vertropften Spargeln darauf, gießt die Tomaten darüber und füllt den Rest Reiss darauf. Dieser wird glatt geföhren, mit viel Butterstückchen belegt, mit Reibkäse befreut und im Ofen gebacken. Ausgezeichnetes Gericht für fleischlose Tage.

Spargeleier. Zarten Spargel kocht man in wenig Salzwasser ziemlich weich, rührt zwei Eßlöffelchen glatt gerührtes Mehl, Muskat und etwas Fleischextrakt dazu, läßt langsam aufkochen und fügt dann 3—4 geschlagene frische Eier dazu. Ohne zu kochen läßt man auf kleinstem Feuer die Eier fest werden, richtet dann an, bestreut alles mit gewiegtem gekochtem Schinken und legt kleine, gebackene Kartoffeln rund herum.

Spargelsalat. 3 Eßlöffel Del werden mit Senf, Salz, 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zitronensaft, gewiegten Kräutern und 1 Eigelb gut verrührt und weichgekochte, verchnittene Spargeln darin vermengt. Man trägt in einem Kranz Kressesalat auf.

Spargel mit Karotten. Geschabte, junge Rüben werden halbiert, Spargel geschält und in fingerlange Stücke geschnitten. In Salzwasser kocht man beide zusammen weich. Dann bereitet man aus Butter, Mehl, Brühwasser und Rahm eine sämige Sauce, verrührt sie mit einem Eigelb, fügt die vertropften Gemüse bei, läßt heiß werden, ohne zu kochen und richtet an.

Ra.

Gestriäter Jumper für kleine Mädchen.

Man strickt den Jumper mit weißer oder farbiger Wolle nur recht und beginnt den Rückenteil am untern Rand mit 75 Maschen und strickt hin- und hergehend 190 Nadeln bis zum Hals hinauf. Dann nimmt man die ersten 20 Nadeln auf eine aparteige Stricknadel, fettet die mittleren 35 Maschen ab und strickt mit den letzten 20 Maschen noch 20 Nadeln für den Achselteil; dann abketten. Die andere Achsel ist mit den ersten 20 Maschen in der gleichen Weise zu stricken. Für den Vorderteil beginnt man wiederum am untern Rande mit 75 Maschen und strickt 130 Maschen bis zum Beginn des Ausschnitts. Dann teilt man die Arbeit in der Mitte in zwei Teile, strickt auf jedem der zwei Teile 60 Nadeln bis zum Halsrande, fettet die Maschen wie beim Halssteil ab und arbeitet noch 20 Nadeln auf den äußeren 18 Maschen für die Achseln. Die Ärmel beginnen am obern

Rande mit 50 Maschen. Nachdem hin- und hergehend 20 Nadeln gestrickt sind, beginnt das Abnehmen (d. h. die 2. und 3. sowie die dritte- und zweitezte Masche der Nadel recht zusammenstricken). Die 21. Nadel mit Abnehmen, 15 Nadeln ohne Abnehmen. Das Abnehmen wiederholt sich mit 15 Nadeln Zwischenraum bis noch 38 Maschen vorhanden sind. Mit diesen 38 Maschen werden noch 10 Nadeln recht und 20 Nadeln abwechselnd 1 Masche recht und 1 Masche links für die Manschetten gestrickt. Dann näht man die Ärmel-, Achsel- und Seitennähte zusammen und umhüllt den Halsgang mit einer Stäbchen- und Luftmaschentour, so daß ein schmales Seidenband hindurchgezogen werden kann, das zu einer Masche gebunden wird.

E. R. (nach B.)

Praktische Ratschläge

Beim Reinigen des Deckenstriches in Küche und Badezimmer kann man allen Schmutz leicht entfernen, wenn man dem Seifenwasser etwas Lysol (Vorsicht!) zusetzt. Mit einem in die Lauge getauchten Schwamm fährt man über den Anstrich, doch muß sofort mit reinem Wasser nachgespült werden, damit sich nicht Flecken und Streifen bilden.

Weiße Zelluloidkämme reinigt man, indem man sie mit Salmiakgeist abreibt und mit weichem Leder oder Tuch nachpoliert.

Emaillierte Eimer oder Töpfe, die undicht geworden sind, lassen sich meist wieder reparieren. Es gibt dazu einen besonderen Kitt, den man in die Ritzen streicht und trocknen läßt, bevor man den Gegenstand wieder in Gebrauch nimmt. Ist der Boden eines Topfes durchgebraunt oder der eines Eimers, einer Gießkanne usw. durchgerostet, so lohnt es sich, einen Ersatz durch den Spengler anfertigen zu lassen.

Kaffeeflecken aus Tischtüchern verschwinden durch Betupfen mit gereinigtem Glycerin und darauffolgendem Auswaschen in lauwarmem Wasser.