

# Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 31

PDF erstellt am: **25.09.2024**

## **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.

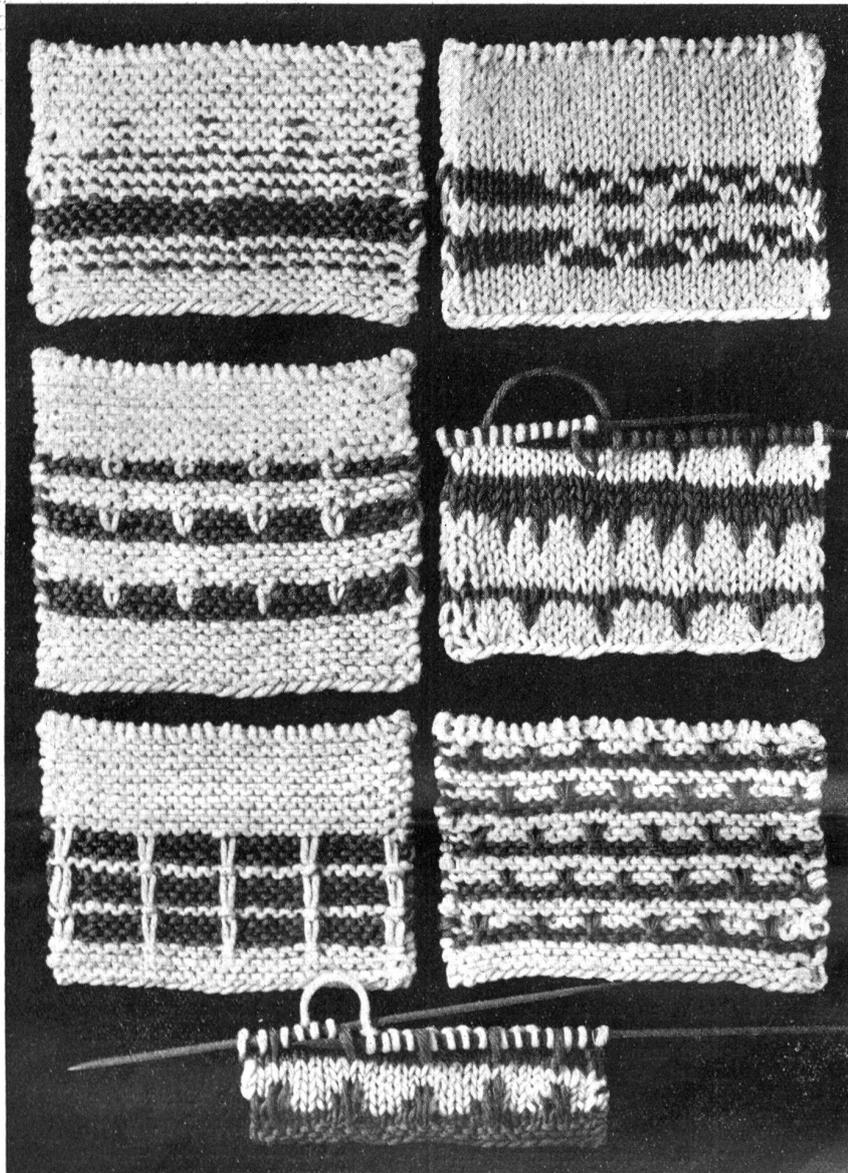
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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



## Handarbeiten.

### Strickmuster.

L. B.

Eingestricke Streifen sind immer eine schöne Bereicherung und Belebung von Strickereien wie z. B. Kinderröschchen, Sweaters, Sportstrümpfe, Tüchchen, Häubchen, Mützen. Vorausgesetzt allerdings, daß die Streifung ihren richtigen Platz bekommt und die Anordnung und Farbenstellung mit Feingefühl gemacht wird.

Einmal aber mögen uns die strengen Streifen hart wirken zu unserer Arbeit. Für solche Fälle sind obenstehende Muster gedacht. Da ist die Farbe (es könnte auch Seide mit Wolle, Ton in Ton verarbeitet, sein) mehr verlaufend in die Fläche eingetragen.

Bei den beiden obern Proben ist den eingestrichten dunkeln Streifen nachträglich eingenähte Musterung beigelegt; an der gerippten Fläche ist der Arbeitsfaden auf- und absteigend unter den linken Bogen durchgezogen, am glatten Stück wurde die zackige Musterung mit Maschenstich in die beiden dunkeln Streifen eingenäht, so die Streifen zu einer Vorde zusammenschließend und fester mit dem Grunde verbindend.

Die andern Muster sind reine Strickarbeit. Bei den Arbeitsproben der mittleren Reihe entsteht das Uebergreifen der Farbe so, daß in Abständen 1 bis 3 Reihen tief von vorn in eine Masche eingestochen wird, dabei faßt man den Arbeitsfaden und zieht ihn als Masche hoch. Diese Maschenschlinge wird mit der entsprechenden Masche auf der linken Nadel zusammengestrickt und weiter gearbeitet bis zum folgenden Hinunterstechen.

Ganz ähnliche Wirkung haben die Muster der dritten Reihe, Strickprobe unterste Reihe. Hier werden Maschen der ersten Farbe über die zweite Farbe so hinaufgenommen, daß diese Masche beim Abstricken übergangen, also innen nur abgehoben wird, wobei das Garnfach rückseitig an der Masche vorbei geführt wird. Ueber 2 bis 4 Gänge kann die Masche hochgeführt werden; dann strickt man sie einfach wie die andern Maschen dieses Ganges ab, macht die nötigen Zwischengänge bis zum nächsten Gang, wo wieder mit Abheben begonnen werden muß.

Ein abwechslungsreiches, vielgestaltiges Spiel kann man auf diese Weise mit Farben und Maschen treiben und dabei dem Strickwerke ein eigenes Gepräge geben.

Aus „Etern-Zeitschrift“ (Verlag Dressel-Jüßli, Zürich).

## Sür die Küche

**Kartoffelauflauf mit Tomaten.** 1 Kilo in der Schale gefochte Kartoffeln werden geschält und heiß gerieben. Dann rührt man ein großes Stück Butter glatt, gibt nach und nach 2—3 Eigelb und 2 Löffel Milch dazu, fügt 4 Löffel Tomatenpuree, die Kartoffeln und eine Tasse sauren Rahm, Salz und Pfeffer bei, rührt recht tüchtig und zieht die schaumig geschlagenen Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gebutterte Form gefüllt und eine schwache Stunde gebacken.

**Auflauf von Bratenresten.** Man bereitet aus Mehl, Butter, Fleischbrühe, Bratenjus, Gewürz und einer Handvoll Pilzen eine braune Sauce, gibt die verschnittenen Fleischreste hinein und schmort sie 10 Minuten. Unterdessen bereitet man 2 Omeletten, legt die eine in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form, gibt das Fleisch darauf, bestreut es mit etwas Parmesankäse, legt die zweite Omelette darüber, schneidet sie kreuzweise ein, gibt ein mit Milch verrührtes Ei dazu und bäckt im mittelheißen Ofen 1 Std.

**Reisauflauf.** 2 Tassen Reis werden gewaschen und mit 1 gehackten Zwiebel in Salzwasser weich gekocht. Dann mischt man ein Stück Butter darunter und läßt etwas auskühlen. 3 Eigelb und 1 Tasse geriebenen Käse mengt man dann zu dem Reis, zieht den Schnee der Eiweiß darunter, füllt in eine gebutterte Form und bäckt den mit Butterstückchen belegten Reis im Ofen goldbraun.

**Fischauflauf.** Zwei kleinere Hechte werden gut gereinigt und ausgenommen, dann aus Haut und Geräten gelöst, sehr fein gehackt und mit Petersilie in einem ziemlich großen Stück Butter unter ständigem Rühren einige Minuten geschmort. Dann fügt man 1 Löffel Zitrone, 100 Gramm entgrätete, gehackte Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, etwas Mustat und wenn nötig noch Salz bei.  $\frac{1}{2}$  Liter dicken, sauren Rahm verquirlt man mit 3—4 Eigelb und einigen Löffeln Brotsamen, gibt dies zu der Fischmasse, zieht die schaumig geschlagenen Eiweiß darunter, füllt in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf  $\frac{3}{4}$  Std. in einem mäßig warmen Ofen.

**Rhabarberauflauf.** Man kocht abgezogene, klein geschnittene Rhabarberstengel mit Zucker zu Brei. Unterdessen kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Nudeln in Salzwasser weich, gießt es ab und rührt ein Stück Butter zu den Nudeln. Nun gibt man abwechselnd Nudeln und Rhabarber in eine gebutterte Auflaufform, gießt über die letzte Nudellage ein mit Milch verflopfes Ei, streut Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf 20 Minuten.

**Sagoauflauf.** 125 Gramm Sago wird überbrüht und in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, der sich von der Pfanne löst. Dann rührt man 50 Gramm Butter zu Rahm, gibt nach und nach 3 Eigelb, 50 Gramm Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale, 40 Gramm gewiegte Mandeln und den Sago-brei dazu, zieht das schaumige Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf eine knappe Stunde im Ofen.

**Feiner Makkaroniauflauf.** Ganz dünne Makkaroni werden etwas zerbrochen und in Salzwasser gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, vermischt die Makkaroni mit in Butter gebühten Pilzen, einigen Löffeln geriebenem Käse, in Butter gelb gerösteten Zwiebeln und einigen Löffeln Bratenjus oder Fleischbrühe. Die Makkaroni werden in eine gebutterte Form gegeben, mit 2 fest geschlagenen Eiern übergossen und kreuzweise mit Büchsen-spargeln belegt. In die Zwischenräume streut man gewiegten, gekochten Schinken und Butterstückchen und bäckt den Auflauf im Ofen bräunlich. E. R.