

Frau und Haus

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1932)**

Heft 29

PDF erstellt am: **18.09.2024**

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

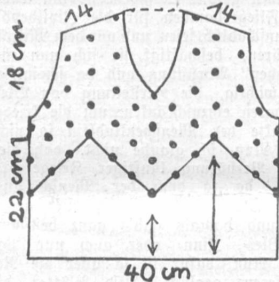
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Gehäkelter Pullover.

Material: 35 gr hellbraune Mooswolle, 35 gr dunkelbraune Mooswolle.
Die Häkeltechnik besteht in Luftmaschenbogen. (4 Luftmaschen, 1 f. M., die f. M. in die Mitte des darunterliegenden Bogens). Mit einem feinen Häkelhaken beginnt man am unteren Rand des Vorderteils mit 152 L., häkelt zurückgehend 44 Bogen, in jede 3. Masche des Anschlägs die f. M., dazwischen 4 L. Man häkelt 10 cm in dunkelbrauner Wolle in die Höhe und beginnt hier mit dem Farbwechsel. Dem Schnitt entsprechend häkelt man die hellen Teile ein, die bei jeder Tour sich verbreitern, während die dunklen Teile sich zuspitzen. Nach weiteren 10 cm sind die braunen Teile fertig, und man arbeitet nur in heller Wolle weiter. Nach 22 cm Höhe nimmt man zum Armloch dem Schnitt entsprechend ab, teilt nach einigen weiteren Reihen die Arbeit in der Mitte zum Ausschnitt und arbeitet jede Schulter für sich fertig, dabei an der Halsweite etwas abnehmen. Das Rückenteil wird ebenso gearbeitet, man läßt aber den Halsausschnitt fort und arbeitet bis zur vollen Schulterhöhe und macht ab. Die Ärmel beginnt man am unteren Rand mit 100 M., häkelt hierüber (helle Wolle) 34 Bogen, nach 5 cm Höhe arbeitet man dem Schnitt nach den bogigen oberen Rand. 2. Ärmel ebenso. Nun behäkelt man die hellen Teile (Borster-, Rücken- und Ärmelteile) mit kleinen Punkten in brauner Wolle, indem man einen kleinen Ring von f. M. in eine f. M. der L. M. Bogen häkelt. Die Schulter- und Achselnähte schließen, die Ärmel zusammennähen und in die Ärmelöcher einsetzen. Die Ärmelbündchen hält man etwas ein und häkelt darüber drei Touren f. M. in brauner Wolle, dann eine Pitotreihe in heller Wolle. Den Halsausschnitt behäkelt man mit einer Tour f. M. in heller Wolle, daran eine Tour St. in dunkler Wolle, 1 Tour Bogen (4 L., 1 f. M.) helle Wolle, 1 Tour Bogen dunkle Wolle, 1 Tour Bogen helle Wolle. Nach außen umschlagen, heftet man die Leiste etwas an. Der untere feste Rand wird angestrickt. Man schlägt durch die unterste Reihe des Pullovers ca. 180 M. auf 4 Nadeln oder einen Ring und strickt in der Runde 30 Reihen 2 l. 2 r. im Wechsel.



Schnittübersicht zum Pullover.

Küchenrezepte

Kleines Hors-d'œuvre. Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und nebeneinander in eine tiefe Glasplatte gelegt. Darüber gießt man eine dicklich gerührte Sauce aus wenig Öl, Zitronensaft, Schnittlauch und etwas Pfeffer. Dann gibt man ganz dünn geschnittene Radieschen und Gurken darauf, träufelt wieder Salatsauce darüber und garniert mit hartgekochten, halbierten Eiern und Sardellenfilets.

Sellerieeschüssel. Roho, geschälte Sellerieknollen werden gerieben und mit einer Hand voll Kresse, Salz, Öl, Zitronensaft und ganz wenig gewiegtem Knoblauch vermengt. Dieser Salat wird in eine Glasschüssel gegeben, glattgerührt, mit dem Löffel einige Vertiefungen gemacht und in diese kleine, runde, halbierte Tomaten gedrückt. Diese Tomatenbecher füllt man mit dicker Mayonnaise.

Diätpeise mit Kirschen. Zwei Löffel Haferflocken werden mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und 12 Stunden stehen gelassen; dann fügt man eine Tasse entfeinte schwarze Kirschen, zwei Löffel kondensierte Milch, den Saft einer halben Zitrone und nach Belieben gewiegte Haselnüsse bei. Die Speise wird kalt oder leicht gewärmt gegessen.

Elsässer Salat. In der Schale gekochte, fein geschnittene Kartoffeln werden mit Mayonnaise, Sardellen, Kapern, Perlzwiebeln, gehacktem Schinken und etwas Petersilie vermengt und mit feinen, in der Brühe warm gehaltenen Rindfleischscheiben belegt.

Kalter Fisch. Etwa 1 1/2 Kilogramm Lachs wird in Wurzelbrühe mit einem Glase weißem Wein gar, aber nicht zu weich gekocht und in der Brühe erkalten gelassen. Frische Butter knetet man mit allerlei feinen Kräutern und bestreicht damit den vertropften, auf eine lange Platte angerichteten Fisch und garniert recht zierlich mit Petersilie, gehacktem Eiweiß und Eigelb, Kapern, Gurken, Morcheln, Perlzwiebeln usw.

Erdbeerkaltschale. 2-3 Löffel Kartoffelmehl wird mit wenig Wasser glatt gerührt, in kochendes Wasser (1-1 1/2 Liter) einlaufen gelassen und nach mehrmaligem Auf-

kochen mit einem Teller durchgepreßten Erdbeeren vermischt und gefüllt. Man stellt die Speise auf Eis oder in den Keller und rührt kurz vor dem Auftragen ein Duzend große ganze Erdbeeren darunter.

Rhabarbercreme. Man kocht 250 Gr. ungeschälten, in Stücke geschnittenen Rhabarber mit einem Glase weißem Wein und 250 Gramm Zucker weich, rührt 2 Löffel glattgerührtes Maizena dazu, reibt die Masse durch ein feines Sieb und läßt erkalten. Dann schlägt man die Creme mit 2 steifen Eiweiß 1/2 Stunde und trägt auf.

Krautstiele im Ofen. Mangoldstiele werden abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Dann legt man sie in eine gebutterte Form, streut Käse darüber, gießt eine dickliche, weiße Sauce darüber und bädt die Speise im Ofen bräunlich.

Hopfen sprossen. Die jungen Sprossen werden erlesen, gewaschen und in Butter mit ganz wenig Salzwasser gedämpft. Zuletzt fügt man ein Löffelchen mit Milch glattgerührtes Mehl bei und legiert das Gemüse mit einem Eigelb.

Reis mit Kohl. Speckwürfelchen und eine gehackte Zwiebel brätet man bräunlich und fügt dann einen kleinen, zerteilten, gewaschenen und in Streifen geschnittenen Kohlkopf bei. Man läßt dies 10 Minuten schmoren, wäscht unterdessen 1-2 Tassen Reis, gibt es dann zu dem Kohl, gießt etwas Salzwasser oder Knochenbrühe dazu und kocht gut zugedeckt unter zeitweiligem Umrühren 20-30 Minuten.

Milchzarte Millrise Haferflocki als Resten-Verwendung.

Es gibt wohl kein besseres Produkt, als mit milchzarten Millrise Haferflocki, z. B. Resten von Spinat, von Kartoffelpurée, gehacktem Fleisch, zu schmackhaften Speisen zu verwandeln. — Diese Resten werden je einzeln in einer Schüssel mit einem Ei, Salz und Muscat, event. Tomaten, einem Stäubchen Mehl und Zusatz von Millrise Haferflocki zusammen gerührt, löffelweise in Plätzchenform, in Fett oder Butter beidseitig braun gebacken, und so serviert.

Millrise-Zwiebad.

2 Eidotter wurden mit 100 Gr. Zucker loder gerührt, nach Geschmack etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu getan, dann gibt man den Schnee von 4 Eiern dazu, 120 Gr. Millrise mit 70 Gr. Mehl gemischt und leicht verrührt in etwas Milch und dünnem Butter, eine Prise Salz und Backpulver. — Diese Masse wird in einer Schüssel durcheinander gerührt, alsdann auf einem mit Butter ausgetrichenem Blech, geschnitten, aufgetragen, und langsam gebacken.

Praktische Ratschläge

Motten verschwinden aus Polstermöbeln, wenn man in Fugen und Ritzen konzentriertes Formalin einspritzt.

Bei Schwabenkäfern verstopft man die Löcher mit Chlorlath.

Zitronensaft vertreibt Flöhe.

R.