

# 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): **24 (1934)**

Heft 48

PDF erstellt am: **20.09.2024**

## **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

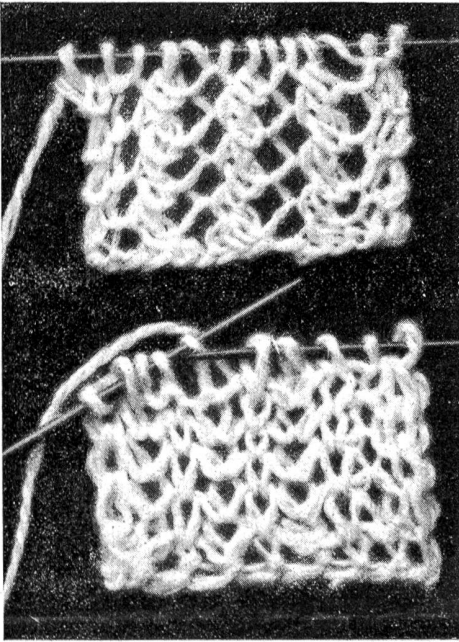
HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

## Handarbeiten

### Gestrickter Schal.

Von L. Bänninger.

Soll ein gestrickter Schal recht weich und warm sein, dann muss er aus feiner Mooswolle gearbeitet werden. Einfache gerippte Strickerei, also hin und her immer recht stricken,



gibt eine schmiegsame Fläche; will man sie besonders weich haben, muß man die Stricknadeln im Verhältnis recht groß wählen.

Spitzenartig wird die gerippte Strickerei, wenn man die feine Wolle mit ganz dicken Nadeln strickt, 5—6 Millimeter Durchmesser. Man kann

diese Strickfläche auch mustern, mit dichten und lodern Reihen; ein paar Reihen mit den feinen Nadeln, dann eine oder zwei Reihen mit den dicken Nadeln stricken.

Zur Ausrüstung dieser Strickerei gehört, daß man sie über einem feuchten Tuche abdämpft, daß sie glatt wird, oder dann zwischen feuchten Tüchern spannt und so aufgespannt trocknen läßt.

Der Modellschal ist in Musterstrickerei gearbeitet. Die Nadeln sind wieder ziemlich dick (4 Millimeter) zu wählen, damit die Arbeit recht locker wird.

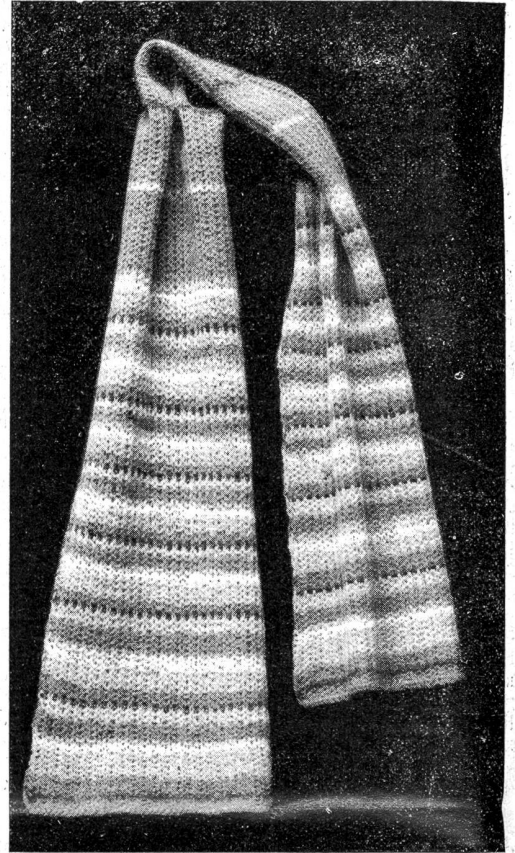
Strickmuster. Rückseite: Alle Maschen recht stricken; Vorderseite: Nach dem Rand die erste Masche recht stricken, die zweite Masche wieder recht stricken, dabei aber tiefer stehen, unter die linke Masche der vorangehenden Reihe, dadurch öffnet sich diese Linke, und es legt sich das Garn als Fach hinter die Rechte. Diese Strickerei wird weich und leicht elastisch. Das Musterbild sieht beidseitig schön aus und prägt sich beim Farbenwechsel noch besonders aus, vielerlei zierende Wirkungen kann man dabei herausbringen.

Ein guter Randabschluss für diese Strickart ist die Randmasche mit Umschlag: Letzte Masche: links abheben; erste Masche: recht stricken, dazu ein Umschlag; letzte Masche: den Umschlag und die Randmasche zusammen links abheben; erste Masche: Randmasche und Umschlag zusammen rechts abstricken, dazu ein Umschlag.

Die untere Arbeitsprobe bringt die Darstellung dieses Musters samt Randmasche.

Die zweite Arbeitsprobe ist ein Fischgrätchenmuster. Aus diesem Spitzenmuster kann man einen stark durchbrochenen, besonders feinen Schal arbeiten.

Mustersatz: 1. Reihe (nach dem Rand) 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt, zusammenstricken, 1 Masche recht stricken. 2. Reihe (nach



dem Rand) 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, den Umschlag der 1. Reihe recht abstricken. 3. Reihe und alle folgenden Reihen: 1 Umschlag, 2 Maschen verschränkt zusammenstricken, Umschlag recht abstricken.

## Für die Küche

### Weihnachtsbäckerei.

Nastronringlein. 2 Eier werden mit 1½ Deziliter saurem Rahm und 100 Gr. feinem Zucker gründlich verrührt. Nun fügt man nach und nach 425 Gr. gesiebtes Mehl bei, verarbeitet den Teig schön glatt und rollt ihn dann aus. Mit einer Tasse sticht man kleine Plätzchen aus, macht mit einem kleinen Förmchen ein Loch hinein und bäckt die Ringlein in heißem Fett schwimmend hellbraun.

Honigringli. Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 250 Gr. Zucker, 1 Löffel Honig, 1 Messerspitze Zimt und 250 Gr. Mehl verrührt. Der glatte Teig wird messerrückendick ausgerollt und zu Ringlein ausgestochen. Diese werden gebacken, heiß mit dickem Zuckerwasser bestrichen und mit feinblättrig geschnittenen Mandeln bestreut.

Hörnchen. Man mengt aus 120 Gr. gewiegten Mandeln, 200 Gr. frischer Butter, 250 Grammt Mehl, einer Prise Salz und Vanillepulver einen guten Teig, rollt ihn zu einer großen Wurst, schneidet diese in Scheiben und formt davon kleine Hörnchen. Sie werden gebacken und, sowie sie vom Blech kommen, in Vanillezucker gedreht.

Schaumkonfekt. Man schlägt 4—5 Eiweiß zu steifem Schnee, unter den man so viel Staubzucker mischt, daß die Masse ziemlich fest wird, worauf man sie teilt und mit Himbeersaft, Schokoladepulver und Zitronensaft ver-

schieden färbt. Man füllt dann die Masse in drei verschiedene, spitz zugespitzte Tüten aus Pergamentpapier, denen man die Spitze erbsengroß abgesehen hat und spritzt nun kleine Häufchen auf Lebensmittelpapier. Das Konfekt muß langsam in sehr gelind warmem Ofen trocknen.

Mandelbrötchen. ¼ Pfd. Butter wird mit ebensoviel Zucker schaumig gerührt und mit ¼ Pfd. geschälten, gemahlene Mandeln, 2 Löffel gewiegter Zitronenschale, ½ Pfd. Mehl, wenig Zimt und ½ Gläschen Kirsch vermischt. Aus dem gut verarbeiteten Teig formt man längliche Brötchen, drückt sie leicht ein und bäckt sie in mittlerer Hitze. E. R.

### 4 gute Torten.

Mandeltorte. ¼ Pfd. Butter rührt man glatt, fügt 70 Gr. Zucker, 3 Eigelb und das nötige Mehl bei und rollt den Teig aus. Er wird in eine gebutterte, mit Brofsamen bestreute Form gelegt. Nun verquirlt man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß mit ½ Pfd. geschälten, gemahlene Mandeln und einigen Löffeln Zucker, streicht die Masse auf den Teig und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze.

Portugieser Torte. 250 Gr. Butter wird glatt gerührt, dann fügt man 6 Eigelb, 250 Gr. Zucker, 1 Glas Madeira, 1 Löffel Orangenblütenwasser, 1 Prise Salz, 125 Gr. gereinigte Rosinen, 300 Gr. Reismehl und 1 Teelöffel Backpulver bei, zieht den schaumig geschlagenen Eierschnee unter die Masse, füllt

sie in eine vorgerichtete Form und bäckt die Torte eine gute Stunde. Sie wird nach dem Erkalten mit irgendeinem Guß überzogen.

Konfitürenorte. 170 Gr. Zucker und 3 ganze Eier werden zusammen ½ Std. gerührt. Dann gibt man 250 Gr. Mehl und das Abgeriebene einer Zitrone dazu und bäckt die Masse in nicht zu heißem Ofen in vorgerichteter Form. Wenn die Torte nahezu erkalte ist, wird sie mit scharfem Messer quer durchgeschnitten und mit irgendeiner Konfitüre gefüllt.

Apfeltorte. Man rührt 250 Gr. Butter glatt und dann mit ebensoviel Zucker und einer Prise Salz zu Schaum. Nun fügt man nach und nach 3—4 Eigelb, etwas gewiegte Zitronenschale, 2 Löffel Rhum, die schaumigen Eiweiß und zuletzt 250 Gr. gesiebtes Mehl dazu. Man gibt die Masse in eine gut gebutterte Form, bedeckt sie dicht mit feinen Apfelschnitzen, streut Vanillezucker und geriebene Mandeln darüber und bäckt die Torte langsam bei sehr kleinem Feuer. R.

### Reisrezept.

Spargelreis. Von Büchsen-Spargeln schneidet man sorgfältig die Köpfe ab und erhitze sie im Wasserbad. Nun zerdrückt man die Spargelstangen mit der Gabel, gibt sie mit der Brühe aufs Feuer, fügt eine Tasse Bouillon bei und kocht darin zwei Tassen langsam weich. Er wird bergförmig angerichtet und mit gehacktem Schinken und den Spargelköpfen bestreut.