

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 23 (1933)
Heft: 10
Rubrik: Die Seite für Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

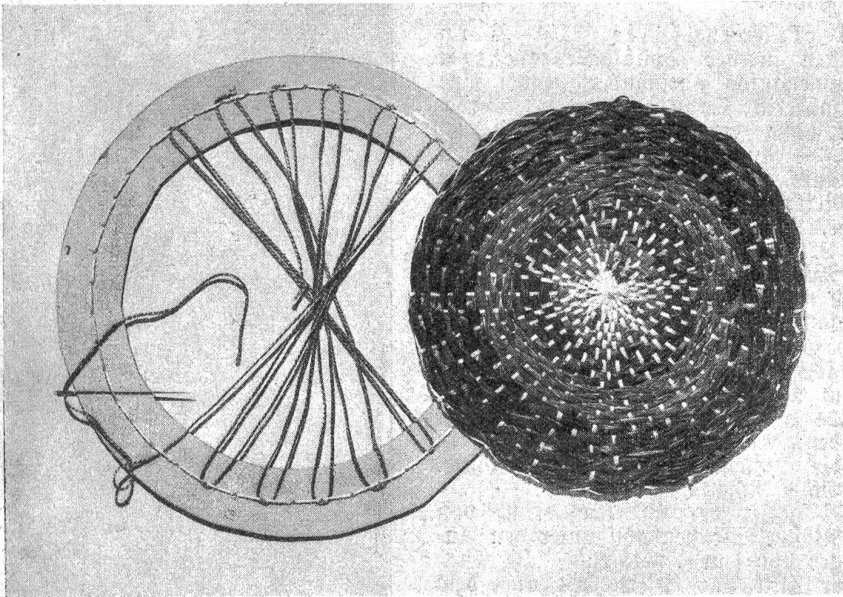
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE



Handarbeiten

Das Weben von runden Decken, Mützen, Handtaschen.

Das Weben auf einer Ringsform ist eine leichte und interessante Arbeit. Den Webring kann man sich in den verschiedenen Größen selbst herstellen, indem man ihn entweder in sehr starker Pappe ausschneidet oder aus dünnem Holz mit der Laubsäge aussägt. Er ist ungefähr 3 Zentimeter breit. Der Mitte entlang sind Löcher gebohrt in einem Abstand von etwa 1 Zentimeter. Die Zahl der Löcher muß ungerade sein. Die Größe des Ringes richtet sich nach der Arbeit, für die man ihn braucht. Kleine Unterfäße zum Beispiel fertigt man auf einem Ring von etwa 20 Zentimetern Durchmesser an. Für Mützen oder Handtaschen braucht es einen entsprechend größeren Ring. Man webt mit Bast oder dicker Wolle. Durch die Löcher des Ringes wird mit Steppstich ein starker Faden gezogen. Dann bespannt man die Form. Man nimmt einen langen, starken Faden, führt ihn unter einen der Steppstiche nach außen und durch den nächsten rechts liegenden Steppstich zurück, dann nach der entgegen-

gesetzten Seite des Ringes, so daß er den Webring in zwei Hälften teilt. Auch hier fährt man unter einen Steppstich nach außen und durch den nächsten links liegenden Steppstich zurück. Nun knotet man den Fadenanfang in der Mitte mit dem Spannfaden zusammen und spannt die weiteren Fäden in gleicher Weise, ohne einen Knoten in der Mitte zu machen. Der Spannfaden darf nur durch die Steppstiche geführt werden, niemals durch die Löcher. Ist die Bespannung fertig, so führt man den Arbeitsfaden zur Mitte, faßt die Bespannungsfäden eng zusammen und fängt nun an zu weben, indem man wie beim Stopfen einen Faden aufnimmt und den nächsten liegen läßt und so von der Mitte aus, immer im Kreise herum arbeitend, das Strahlenkreuz ausfüllt. Ist der Ring vollständig ausgefüllt und die Arbeit fertig, so schneidet man auf der Rückseite die Steppstiche durch und löst so die Arbeit vom Ringe los. Durch verschiedenes Material, Bast oder Wolle, und durch verschiedene Farbzusammenstellungen ergeben sich ganz verschiedene Wirkungen. Größere Kreisteile, die man zu einer Tasche verarbeiten will, verbindet man mit einem gehäkelteten Streifen und häkelt auch die Handgriffe daran.

Kochrezepte.

Biskuit-Creme. (Für 3 Personen.)
60 Gramm Löffelbiskuits, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Deziliter Rahm, 40 Gramm Zucker und 20 Gramm Vanillezucker, 10 Gramm Maiscreme, 3 Eier, 1 Vanillestengel.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch mit dem Zucker und der Vanille zum Kochen bringen, die mit $\frac{1}{8}$ Liter verrührte Maiscreme hineinrühren und das Ganze nochmals aufkochen. Mit den in $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch verflochtenen Eiern binden, nochmals unter beständigem Rühren bis nahe an den Siedepunkt erhitzen und, sobald die Creme dick zu werden beginnt, sie in eine kalte Schüssel setzen und umrühren, bis sie einigermaßen abgekühlt ist, ansonst sie gerinnen würde.

Die Creme über die in eine vertiefte Schüssel aufgeschichteten Löffelbiskuits anrichten und vor dem Servieren mit dem vanillegezuckerten Rahm verzieren.

Rutteln mit Käse. $\frac{1}{2}$ Kilo Rutteln, 20 Gramm (stark rußgroß) Butter, 1 kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Tasse Tomatenpüree, 50 Gramm ($\frac{1}{2}$ Tasse) geriebener Käse.

Die Rutteln in Streifen und die Zwiebel in feine Scheibchen schneiden. Die letztere mit der Butter dämpfen, ohne sie Farbe annehmen zu lassen, die Rutteln mit dem nötigen Salz und einer Prise Pfeffer hinzufügen und einige Minuten mitdämpfen. Dann die Tomaten dazugeben, nochmals miteinander aufkochen und zuletzt gut mit dem Käse vermischen und anrichten.

Sauerampfersuppe. 150 Gramm (1 Handvoll) entstielt Sauerampferblätter, 1 Schüßbrötchen, 50 Gramm ($\frac{1}{2}$ Ei groß) Butter, 2 Eier, 1 Deziliter sauren Rahm, 70 Gr. (1 Bißgel) Kerbelkraut, 1 Liter Fleischbrühe.

Das Brot mit der Fleischbrühe verkochen und durchs Sieb streichen. Die sauber gewaschenen Sauerampferblätter grob verwiegen und mit der Hälfte der Butter dämpfen. Dann die vorbereitete Brühe darangeben, mit Salz einer Prise Pfeffer und wenig Muskatnüssen würzen und eine halbe Stunde langsam kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Suppe mit 2 Eigelben und dem Rahm binden, das verwiegte Kerbelkraut und den Rest der Butter beifügen und anrichten.

Saftfleisch. $\frac{3}{4}$ Kilo Rindfleisch, am besten von der Laffe oder Huft, 40 Gramm (gut eigroß) Butter, 2 Böffel Olivenöl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzinken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken.

Das Fleisch quer durch die Faser in dünne Scheiben schneiden und diese beidseitig mit Salz bestreuen.

Einen möglichst genau passenden Kochtopf mit Butter austreichen, die Fleischscheiben mit Del bestreuen und samt den Gewürzen lagenweise hineinlegen, indem man jede Lage mit etwas fein verwiegten Zwiebeln bestreut und mit einigen Butterflöckchen belegt; so auch die letzte Lage. Zugedeckt auf schwachem Feuer schmoren lassen, bis das Fleisch gar und der Saft zu größter Schmachhaftigkeit eingekocht ist.

Süßer Kartoffelauflauf. 500 Gr. tags zuvor gekochte, geschälte Kartoffeln werden fein gerieben und mit 100 Gramm zerlassener Butter, 100 Gramm gemahlener Mandeln, einer Prise Salz und dem Abgeriebenen einer Zitrone vermischt. Dann gibt man 6 mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührte Eigelb dazu, stellt zuletzt das sehr steif geschlagene Eiweiß darunter und füllt die Masse in eine gebutterte, mit Brotsamen ausgestreute Form. Der Auflauf wird eine knappe Stunde im Ofen gebacken und mit einer Früchtsauce serviert.

Wochenspeisezettel für das Frühjahr.

Sonntag.

Mittags: Tapiokasuppe, Filetbraten, Rösti, grüne Erbsen, Löwenzahnsalat, Biskuit-Creme.
Abends: Tee, kalter Braten (vom Mittag), gemischter Salat, Kompott.

Montag.

Mittags: Reiscrème-Suppe, Rutteln mit Käse, gebratene Kartoffeln Salat.
Abends: Maggi's Erbs mit Sago-Suppe, Griech-Flammeri, sterilisiertes Obst.

Dienstag.

Mittags: Eiergerstensuppe, Siedfleisch, Rübli, Essiggurten.
Abends: Haferscheimsuppe, Zwiebelwähe, Kaffee.

Mittwoch.

Mittags: Luftsuppe, Sauerbraten, Salzkartoffeln, Spinat.

Abends: Maggi's Griechsuppe, Käseschnitten, Salat.

Donnerstag.

Mittags: Sauerampfersuppe, Fleischfuchen (aus Restfleisch vom Dienstag und Mittwoch), Schwarzwurzeln.

Abends: Reissuppe, Spiegeleier, Rösti, Salat.

Freitag.

Mittags: Gemüsesuppe (aus Resten), Käseknöpfli, Salat.

Abends: Maggi's Rumpf-Suppe, Apfelsuchen, Kaffee.

Samstag.

Mittags: Panadesuppe, Saftfleisch, Kartoffeln in der Schale, Spinat.

Abends: Tapiokabrei, sterilisiertes Obst.