

# 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): **23 (1933)**

Heft 24

PDF erstellt am: **14.08.2024**

## **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

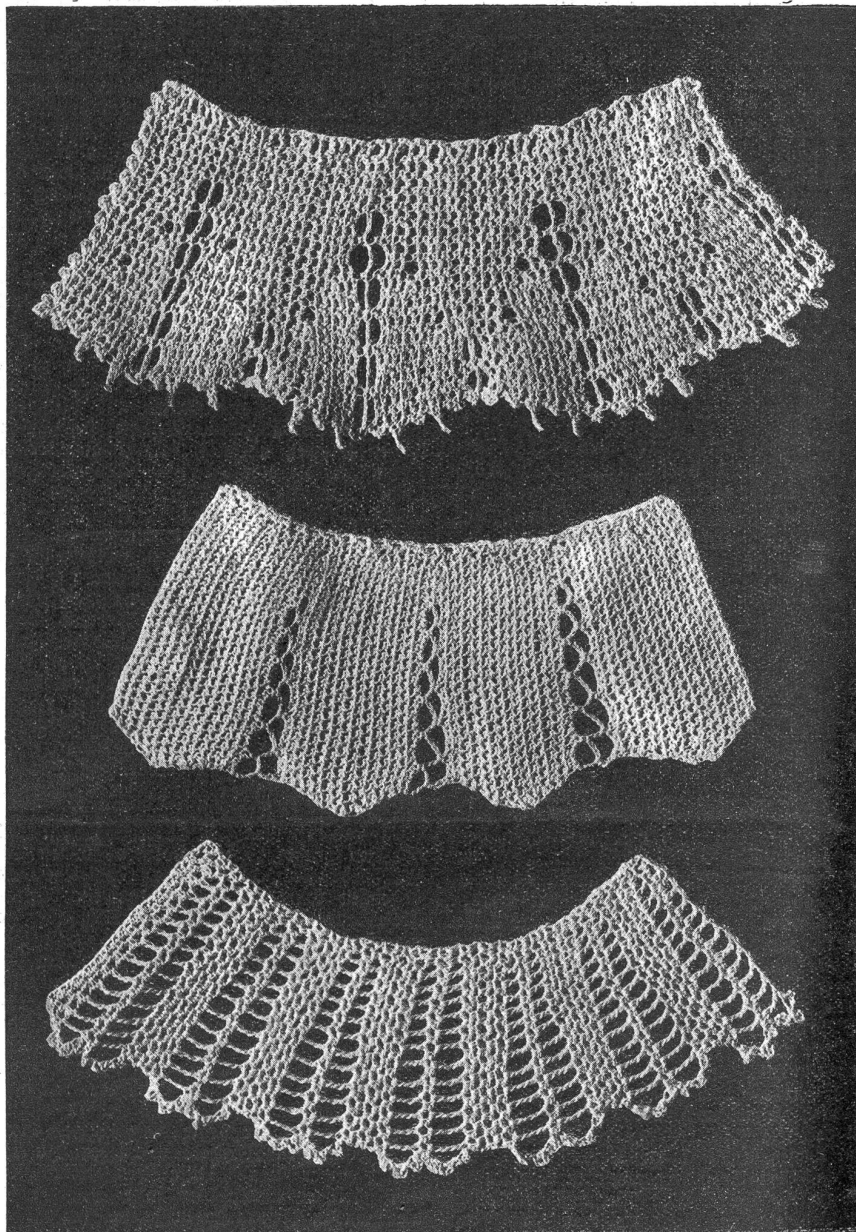
**Gehäkelte Kragen.** Der helle Kragen ist immer wieder Schmuck für Frauen-, Mädchen- und Kinderkleider. Maschinenspinnerei, Spitzgewerbe und Heimindustrie schaffen vielfältige Arten dieser von der gegenwärtigen Kleiderfitten bevorzugten Dinge. Es sind auch wirklich viele zierliche Sachen käuflich, vom einfachen Biqué- oder Mousselinekragen mit gezacktem Rand, bis zur reich gefurbelten Spitze. Wer handarbeitsfreudig ist und gern eigene Dinge schafft, den wird es gelüsten, einen „eigenen“ Kragen für sein Kleid zu haben. So sind diese Entwürfe für gehäkelte Kragen entstanden. Es ist nicht eine neue Idee, Spitzenkragen zu häkeln. Unter Großmutter's Spitzen sind Wunderwerklein solcher Schmuckstücke, und zu meinem Kinderkleiderschätze gehörten auch ein paar schmale, runde Kragen, die Mutter mir gearbeitet hatte; ich dünkte mich darin ganz besonders schön angezogen.

In einfachsten Häkelstücken sind nebenstehende Muster gearbeitet, beiseiden in der Musterung; mühevoll Abzählen ist vermieden. Alle drei Spitzen sind in derselben Art gearbeitet; die Breite der Spitze angeschlagen und in hin- und hergehenden Reihen gearbeitet, dabei vorweg dafür gesorgt, daß sich die Spitze zur Kragenform rundet. (Wegen der Rundung ist zu empfehlen, ein Papiermuster für den Kragen zu schneiden und nach dieser Form zu häkeln).

Erste Spitze unten: Grundstich — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang in die Lücke gestochen — dazwischen 2 Stäbchenreihen, vom äußeren Rande her 6 Doppelstäbchen, dann schmaler werdend, 6 einfache Stäbchen und zuletzt noch 2mal feste Maschen, immer die 2 Luftmaschen dazwischen gesetzt. Häkelgarn Nr. 100, feine Häkelnadel.

Zweite Spitze: Spitzengrund — 1 Luftmasche, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der Luftmasche fassend. Die Fäden sind durch Auf- und Abnehmen am Rand gebildet, die großlöcherigen Reile zur Erweiterung dazwischengesetzt. Ein Abschlußgang am inneren Rand bringt die Spitze mit Leichtigkeit noch ganz zur notwendigen Rundung.

Oberste Spitze: Spitzengrund — 2 Luftmaschen, 1 feste Masche, im folgenden Gang 1 Fach der festen Masche fassend — zur Gliederung der Spitze in 2 aufeinanderfolgenden Gängen, 5 Luftmaschen, eine feste Masche. Zur Erweiterung nach außen sind zu beiden Seiten der lockeren Teilung in Abständen von 2 Reihen eine Reihe nur bis zum äußeren Drittel, eine zweite bis in die Hälfte der Kragenhöhe gearbeitet, dann gefehrt und wieder nach dem äußeren Rand gearbeitet, kleine Lücken entstehen an diesen Rehrstellen. Häkelgarn Nr. 120 — 150 und weiche, fließende Hätelei ist für die beiden letzteren Muster nötig, wenn die Arbeit wirklich spitzig werden soll. L. B.



## Küchen-Rezepte

Rezepte zur Verwendung unserer Sommerfrüchte.

**Kirschenauflauf.** Man rührt 3 Eigelb mit 80 Gramm Zucker schaumig, gibt 1 Pfund geriebene, gekochte Kartoffeln, Zitronenschale und die schaumig geschlagenen Eiweiß dazu und vermengt die Masse mit 1 Pfund entfeintem Kirschen. Sie wird in einer gebutterten, mit Mehl ausgestreuten Form gebacken.

**Johannisbeertorte.** Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt. Darauf werden 1½ Liter abgezupfte, gewaschene, abgetrocknete Beeren gestreut, die mit einer Mischung von 200 Gramm Zucker, 150 Gramm geschälten, gemahlten Mandeln und 4 schaumigen Eiweiß bedeckt werden. Mit Zucker bestreut, bäckt man die Torte in mittelheißem Ofen etwa ½ Stunde.

**Marmelade von Johannisbeeren und Karotten.** Karotten werden gepuht, weichgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Ein Pfund Johannisbeeren, ein halbes Pfund Karotten und ein Pfund Kristallzucker werden zusammen in den Kochtopf gegeben und zu dicker Marmelade gekocht. Gut zugebunden, hält sich diese vorzüglich.

**Stachelbeerkuchen.** Ein Buttermiege wird bereitet von 180 Gramm Butter, 180 Gr. Mehl, 1 Ei, 3 Eßlöffeln saurem Rahm und einer Prise Salz. Mit dem gut verarbeiteten, ausgerollten Teig wird eine Springform ausgelegt und ein Rand stehen gelassen. Unterdessen hat man gerüstete Stachelbeeren (unreife) mit wenig Wasser und reichlich Zucker einmal aufkochen lassen, doch so, daß sie noch ganz geblieben sind. Diese läßt man nun etwas auskühlen und legt sie auf den Kuchen. Ein Guß von 5—7 teifen Eiweiß, gemahlten Mandeln und gewiegter Zitronenschale kommt darüber. Die Torte wird im mittelheißem Ofen

bräunlich gebacken. Anstatt den Stachelbeeren kann man Rhubarberstücken verwenden.

**Reis mit Pfirsichen.** Man kocht einen guten, süßen Reisbrei, preßt ihn in eine hohe Form, läßt ihn ganz erkalten und stürzt ihn. Inzwischen läßt man halbierte Pfirsiche in Zudersaft weich kochen, läßt sie erkalten und gibt sie über den Reistopf.

**Äpfel in Gelee.** Mittelgroße, fehlerlose Äpfel werden halbiert, geschält und mit Wein, Wasser, etwas Zimtrinde, Zitronenschale und Zucker weich gedünstet, ohne daß sie zerfallen. Dann hebt man die Äpfel aus dem Saft auf einen Teller, bestreut sie mit Mandelstiftchen und kocht den Saft unter nochmaliger Zugabe von Zucker eine knappe halbe Stunde. Er wird dann durch ein Haarsieb über die Äpfel gegeben. Auf Eis oder im Keller läßt man die Speise ganz erkalten und gelieren und gibt sie dann mit Himbeergeleestücken garniert zu Tisch. E. R.