

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): **26 (1936)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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 Schlafrock.

Ein gestrickter Schlafrock ist äußerst warm und angenehm im Tragen, besonders nach dem Bad. Der abgebildete Schlafrock ist in grüner, vierfacher Wolle mit starken Nadeln gestrickt und hat einen Rand aus gelber Wolle. Grüne Wolle werden etwa 250 g gebraucht, gelbe Wolle ungefähr 50 g, wenn der Schlafrock von der Schulter gemessen etwa 75 cm lang werden soll und die Ärmel, an der Innennaht gemessen, etwa 28 cm lang sind. Zum Vergleich diene die folgende Angabe: 7 Maschen sind etwa 2,5 cm; 17 Reihen entsprechen 5 cm. — Abkürzungen: r = rechte Masche, l = linke Masche, M = Masche.

Rücken: In gelber Wolle 130 M anschlagen, beim Abstricken in die Hinterseite der M stehen, 12 Reihen immer rechts stricken, auf zwei Nadeln. Grüne Wolle anfangen. 1. Reihe: r stricken; 2. Reihe: 1 r, 1 l stricken; 3. Reihe: r; 4. Reihe: 1 l, 1 r. 5. Reihe = 1. Reihe usw. Am Ende jeder 12. Reihe 1 M abnehmen, bis 96 M übrig sind am Schluß einer gemusterten Reihe. Am Anfang der nächsten beiden Reihen sind je 3 M abzulekten. Bei den folgenden 7 Reihen sind an jedem Ende 2 M zusammenzustricken. Nun fährt man fort zu stricken, ungefähr 9 cm hoch. Hier beginnen die Schulterteile. Man strickt 24 r, ketzt 28 M ab, strickt wieder 24 r. Es folgt die gemusterte Reihe mit 24 M. Wenden. 2 r zusammenstricken, 22 r. Musterreihe mit 23 M, wenden. 2 zusammenstricken, 21 r. Musterreihe mit 22 M, wenden. 2 zusammenstricken, 10 r, wenden. Musterreihe mit 11 M, wenden. 21 r stricken, abketten. — Die zweite Schulter entsprechend stricken, mit Abnehmen am Halsteile.

Rechtes Vorderteil: Mit gelber Wolle 70 M anschlagen, auf zwei Nadeln immer rechts stricken, 12 Reihen. Dann 8 r gelb stricken, nun grün 62 r. Nächste Reihe 1 r, 1 l in grün (662 M), 8 r gelb. Nächste Reihe 8 r gelb 62 r grün. Folgende Reihe 1 l, 1 r in grün (62 M), 8 r gelb. In der gleichen Weise fährt man mit dem Muster fort, indem immer 8 r den gelben Rand bilden. An der Ärmelohseite nimmt man jede 12. Reihe 1 M ab, bis 53 M übrig sind, und schließt mit einer rechten M-Reihe. Dann ketzt man 4 M ab am Ärmeloh und strickt bis an das Ende der Reihe. Man strickt 8 r in gelb und läßt sie auf einer besonderen Nadel, um sie später weiterzustricken. Bei den nächsten 8 Reihen strickt man am Ärmeloh 2 M zusammen und nimmt an der Halsseite jede 3. Reihe 1 M ab, bis 21 M übrig bleiben. Nun strickt man weiter, bis das Vorderteil dieselbe Länge hat wie der Rücken, und schließt mit einer Musterreihe. Vom Hals her strickt man 10 r, wenden. Nächste Reihe: auf diesen 10 M eine Musterreihe stricken. Nächste Reihe: 21 r stricken, abketten. — Das andere Vorderteil wird dem ersten entsprechend gestrickt mit dem gelben Randmuster am Ende der Reihe, also erst 62 M grün, dann 8 M gelb stricken. Nach der 1000. Reihe macht man ein Knopfloch in dem gelben Rand, und zwar folgendermaßen: Man strickt 3 r, läßt 1 M aus, strickt 2 zusammen, 3 r und fährt dann wie sonst fort. Im ganzen sind 6 Knopflöcher, jedesmal sind 21 Reihen dazwischen. Nun verbindet man die Schulternahte, strickt die 8 gelben Randmaschen weiter, bis sie lang genug sind, um an der Rückenmitte zusammenzutreffen, und näht sie sorgfältig an.

Die Ärmel sind beide gleich. 54 M in grün anschlagen. 12 Reihen stricken abwechselnd 2 r, 2 l. Dann in dem Muster 20 Reihen

stricken. Nun am Ende jeder 8. Reihe 1 M zunehmen, bis 70 M sind. Weiterstricken, bis der Ärmel 28 cm lang ist. Dann am Anfang und am Ende jeder Reihe 2 M zusammenstricken, im ganzen 14 mal. Abketten. — Jetzt setzt man die Ärmel ein und glättet den



Schlafrock aus, solange die Seiten noch nicht zusammengenäht sind und daher alles schön flach liegt. Dann erst werden Seitenteile und Rücken verbunden, sowie die Ärmelnahte. 12 cm unterhalb der Ärmellöcher macht man an den Seitennahten zwei Schlaufen für den Gürtel, der aus 12 Wollfäden von etwa 1,75 m Länge geflochten ist in grün und gelb. Wenn noch 6 passende Knöpfe angenäht sind, ist der Schlafrock fertig zum Gebrauch.

(Aus „Eltern-Zeitschrift“.)

Für die Küche

Gute Rezepte aus fremden Küchen.

Flämische Suppe. 1 Pfd. Kartoffeln, 1 Selleriefenille, ½ Pfd. weiße Rüben, 2 gelbe Rüben, 3 Tomaten, 1 in Würfel geschnittenes, in Butter geröstetes Brötchen und Kalbsknochen werden mit dem nötigen Salzwasser 2—3 Std. (Kochliste) gekocht. Dann entfernt man die Knochen, treibt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über Peterfille an.

Rübenrezept aus Sizilien. Zarte, weiße Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht, abgeseigt und in Salzwasser weich gekocht. Unterdessen kocht man eingeschnittene Kastanien mit einem Stückchen Butter in Wasser weich, schält sie ab, dämpft sie in reichlich Butter, fügt die vertropften Rüben bei, stäubt etwas Mehl darüber und verkocht alles mit einigen Löffeln Rübenwasser. Das gut gebundene Gemüse wird mit kleinen Bratwürstchen serviert.

Karpfen auf ungarische Art. Die sauber hergerichteten Fischstücke werden mit Salz bestreut und ¼ Std. stehen gelassen. Unterdessen schmeißt man in 30 g Butter 2 verchnittene Zwiebeln, gießt ½ Tasse Essig hinzu, verrührt dies mit 2 Löffeln geröstetem Mehl und kocht davon eine sämige Sauce, die man mit etwas Paprika und Fleischextrakt würzt und, wenn nötig, mit Fleischbrühe vermehrt. Zuletzt zieht man die Sauce vom Feuer, zieht ein Eigelb darunter und gießt sie über die in Salzwasser weich gekochten, gut vertropften Fischstücke.

Leberspazzen auf schwäbische Art. Von 250 g Rindsleber, die man aus Haut und Sehnen schabte und durch die Fleischhahmaschine trieb, bereitet man mit Salz, Pfeffer, Muskat, wenig gedörtem Majoran, 1 großen, gewiegten Zwiebel, 1 Ei, 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Tasse Milch einen Teig, den man tüchtig mit der Holzstelle schlägt, bis er Blasen wirft und sich vom Köffel löst. Nun nimmt man die Masse auf ein mit Wasser abgspültes Brett und schneidet mit einem Messer hafen- und schiffartige Stücke direkt in ein Gefäß mit kochendem Wasser, das leicht gefalzen wurde. Das Schneiden der Spazzen muß sehr schnell gehen, damit sie gleichmäßig gar kochen. Man kann sie auch durch ein großlöchriges Sieb treiben. Die Leberspazzen müssen 5 Minuten kochen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geben und zu Sauerkraut, Kartoffelbrei, Spinat oder roten Rabis servieren. Wenn man in das Brühwasser, wenn es nachher aufgekocht wird, etwas Oriz einlaufen läßt und mit einem Bouillonwürfel würzt, erhält man noch eine ausgezeichnete Suppe.

Bordeaux-Makkaroni. Gehackte Zwiebel dünstet man in eigröß Butter, fügt frische, sterilisierte oder gedörrte, eingelegte und verchnittene Steinpilze bei, fügt in Salzwasser weichgekochte, gut vertropfte Makkaroni bei, erhitzt alles und richtet an. In Würfelchen geschnittenes Rindermark hat man in einer Rotweinsauce gekocht und gießt diese über die Makkaroni.

Holländische Rahmspeise. ½ l weißer Wein wird mit 100 g Zucker, 8 Eigelb, einer Prise Salz, dem Saft einer Zitrone und wenig Zitronenschale auf kleinem Feuer zu einer dicken Crème gerührt, die nie wirklich kochen darf. Nun mischt man halb rote, halb weiße Gelatine (je 10 g), die gut aufgelöst wurde, unter die Masse und stellt sie kühl. Wenn sie anfängt fest zu werden, zieht man den steifen Schnee von 5 Eiweiß darunter, ebenso ½ l süßen Rahm, füllt in kleinere Glasjalen und läßt die Speise erstarren. E. R.

Rübenkräuter und ihre Verwendung.

Lenis stammt aus dem Morgenland. Nur der Same wird zu verschiedenen Badwerken benutzt.

Basilikum. Ein aromatisches, hellgrünes Kraut mit gewürznelnähnlichem Geschmack. Findet in Suppen und Saucen Verwendung, auch in Marinaden für Wild und Fisch.

Bohnen- oder Pfefferkraut verleiht den Bohnen und Zunderbohnen einen feinen Geschmack. Es wird auch in Kartoffelsuppe mitgekocht oder verschiedenen Salatarten beigefügt.

Coriander kommt aus dem Morgenland, hat aromatische Blätter, die in Fischmarinade gelegt werden. Der Same ist als Zusatz zu Badwerk bekannt.