**Zeitschrift:** Die Berner Woche
**Band:** 34 (1944)
**Heft:** 26

**Rubrik:** [Handarbeiten und Mode]

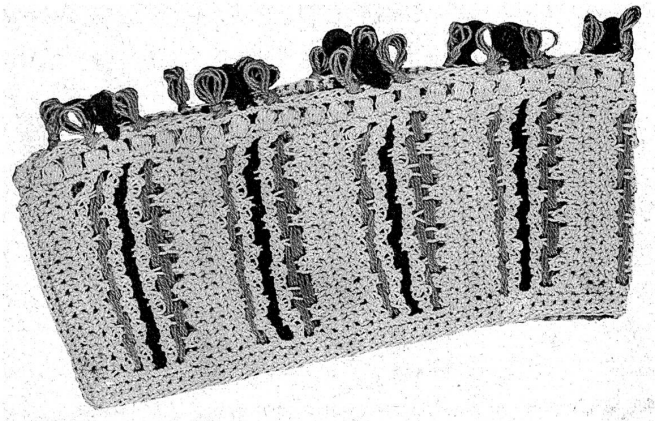
**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

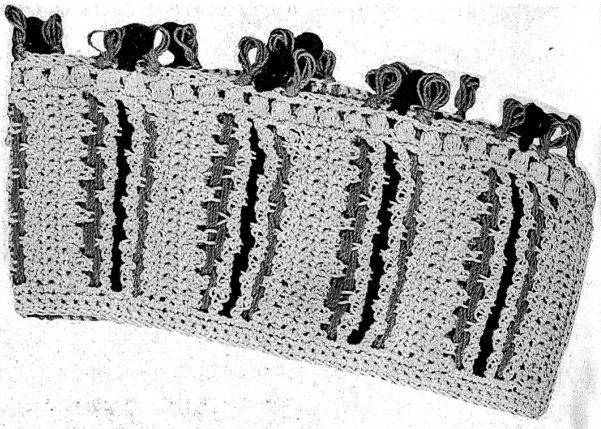
**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 15.07.2025

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





*Originelle, leicht auszuführende*

# Häkelgarnitur

## mit Durchzugsarbeit für Deuxpièce oder Kleidchen

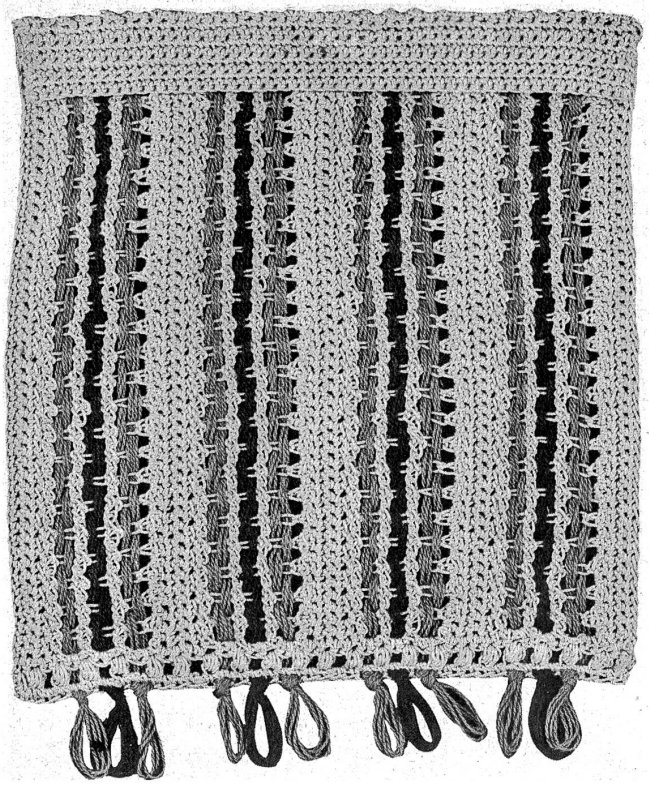
*Material:* 3 Knäuel Häkelgarn Nr. 30, beige. Durchzugmaterial: 4faches Garn, matt, in grün, braun und maisgelb, 1 gewöhnliches Häkli Nr. 9 und 1 Tunesischhäkli Nr. 3.

*Häkelstiche:* Feste Maschen und Löchli.

*Löchligang:* 1. Tour: Am Anfang der Nadel 1 Luftmasche häkeln, dann 1 Umschlag, 1 Masche überspringen und in die folgende Masche stechen, 1 Umschlag, 1 Masche überspringen usw. Die Maschen alle auf der Nadel behalten, wie beim tunesisch Häkeln. — 2. Tour: Beim Zurückarbeiten den Faden zuerst nur durch 1 Masche ziehen, dann immer durch 2. — 3. Tour: Wie erste; dabei immer das senkrechte Glied fassen usw.

*Streifenmuster:* Abwechslungsweise 4 Touren feste Maschen und 3 Löchligänge häkeln.

*Durchzugarbeit:* Erster Löchligang: maisgelb; zweiter Löchligang: dunkelbraun; 3. Löchligang: grün. Der Webstich wird, wie bei einem Flechtblättli, immer über eine Masche gearbeitet, d. h. einmal das Glied auf die Nadel nehmen und einmal liegen lassen. So zwei Touren in jeden Löchligang. Unten lässt man eine kleine Schleife vorstehen, die von links nach rechts mit dem Faden umfahren wird, damit ein schöner Knoten entsteht (Faden über das Schleifchen legen zum Knüpfen).



*Arbeitsgang der Tasche:* Anschlag 52 Luftmaschen, 1 M. zum Kehren. Mit 4 Touren festen Maschen beginnen, dann folgen 3 Touren Löchli. Dies wird viermal wiederholt und zum Abschluss nochmals 4 Touren feste Maschen. Unten wird die Tasche mit einer Tour fester Maschen, 1 Knötchengang und nochmals 1 Tour fester Maschen abgeschlossen. (Knötchen: fünfmal mit einem Umschlag in das gleiche Glied stechen und auf einmal durchziehen.) Überlitz der Tasche: 8 Touren feste Maschen.

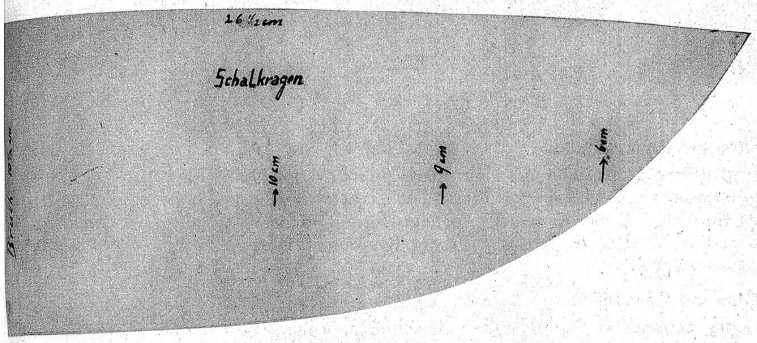
*Manschetten:* Anschlag: 18 Luftmaschen und 1 M. zum Kehren. Mit 4 Touren festen Maschen beginnen, dann 3 Touren Löchli. Im ganzen 10 Streifen feste Maschengänge und 9 Streifen Löchlimuster. Abschluss unten: 4 Touren feste Maschen; oben: 1 Tour feste Maschen, 1 Knötchengang, 1 Tour feste Maschen. Nach Fertigstellung wird die Manschette mit 2 Touren festen Maschen zusammengehäkelt.

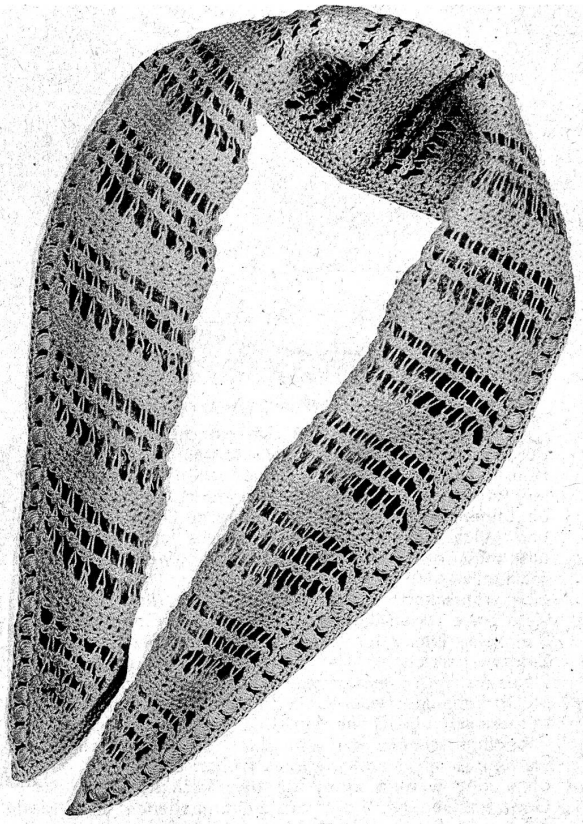
*Schalkragen:* Der Kragen wird in 2 Teilen gearbeitet und in der hintern Mitte begonnen. Nachher die beiden Teile zusammennähen. Anschlag: 34 Luftm., 1 M. zum Kehren. Hier wird mit 2 Touren festen Maschen begonnen, dann 3 Touren Löchlimuster. (Hier hat der Kragen 17 Löchli in der Breite.) Beim vierten Streifen der festen Maschen beginnt man in der ersten Tour an beiden Enden 1 Masche abzunehmen. Der nächste Löchligang darf nur noch 16 Löchli haben in der Breite. Im 5. Streifen rechte Maschen wieder 2 Maschen abnehmen, so dass der nächste Löchligang nur noch 15 Löchli hat. 6. Streifen feste Maschen: wiederum 2 Maschen abnehmen. Nächster Löchligang also noch 14 Löchli. 7. Streifen feste Maschen: Jeweils am Anfang und Ende 1 Masche abnehmen.

also im ganzen 8 Maschen. Der 7. Löchligangstreifen hat also noch 10 Löchli. 8. Streifen feste Maschen: gleich wie 7. 8. Streifen Löchligang hat noch 6 Löchli. 9. Streifen feste Maschen: Hier wird nur noch in das Längsglied gehäkelt, also jede zweite Masche abnehmen. Dann immer noch 1 Masche abnehmen am Anfang und am Ende, bis noch 1 Masche bleibt.

*Fertigstellung:* Bevor die Teile mit festen Maschen und Knötchentour umhäkelt werden, müssen sie genau auf Mass aufgespannt und feuchtgelegt werden. Der Kragen genau auf das Kragenmuster. Erst jetzt wird umhäkelt und die bunte Durchzugarbeit ausgeführt.

Der Kragen ist absichtlich ohne Durchzugarbeit ausgeführt, damit Sie sehen, dass diese Arbeit auch so sehr schön wirkt, je nachdem sie verwendet wird.

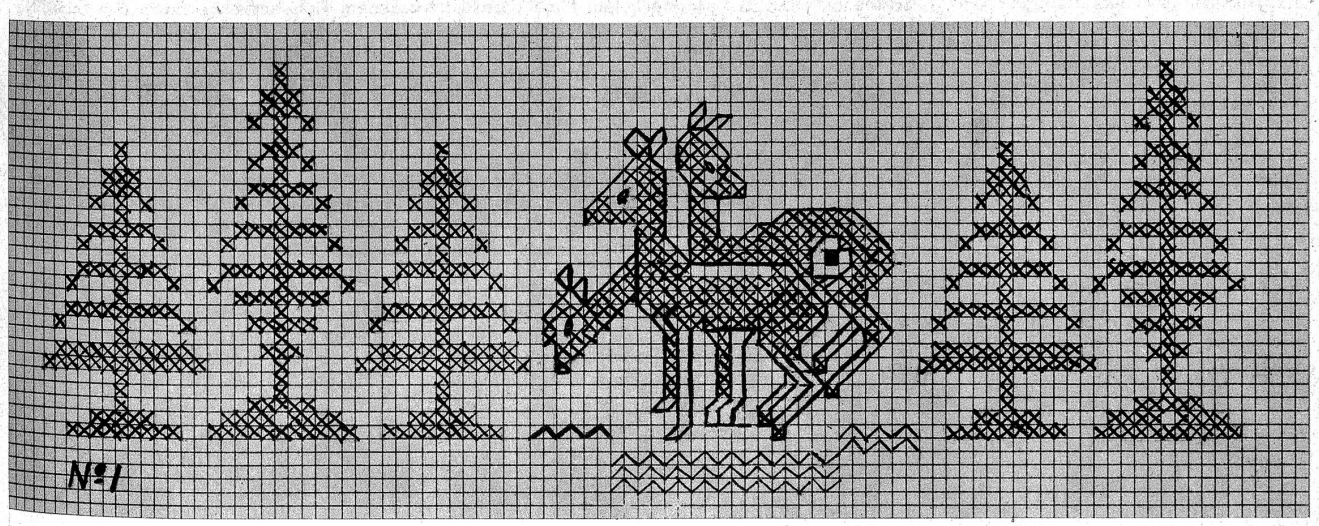


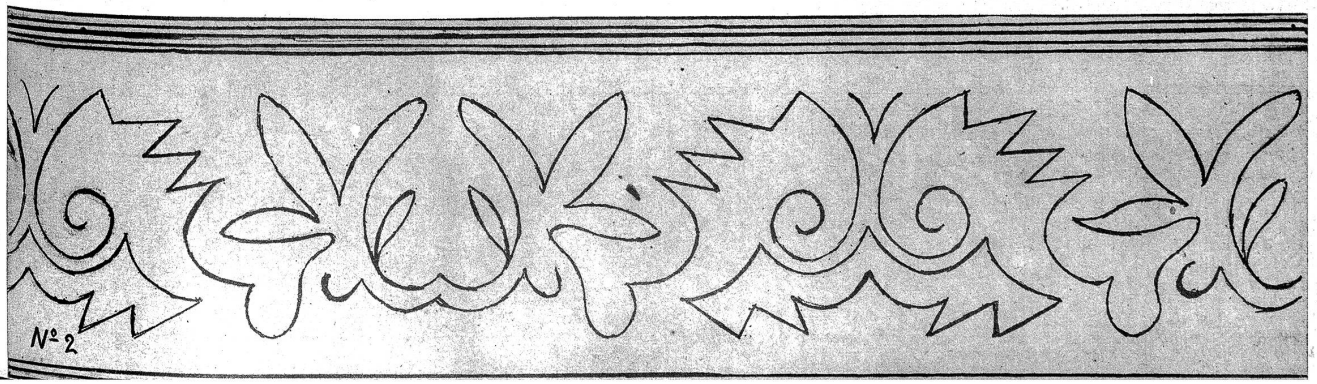



## Neuartige Bordüren für Tischdecken, Kissen und Kleider

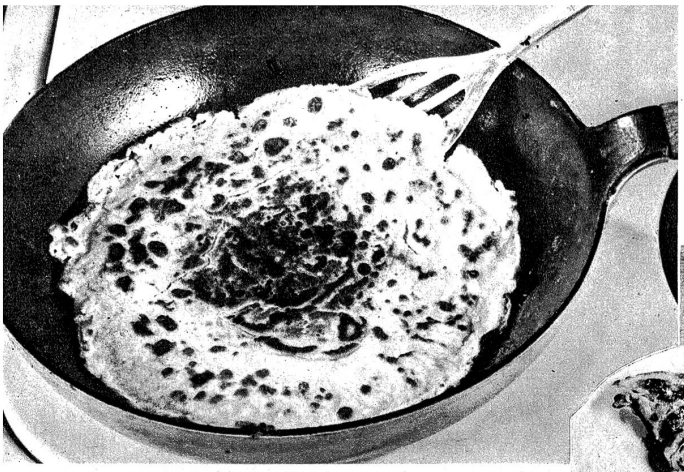
Bordüre Nr. 1: Kreuzstich und Spannstich, z. B. in braun u. grün

Bordüre Nr. 2: Stilstich oder Kettelstich



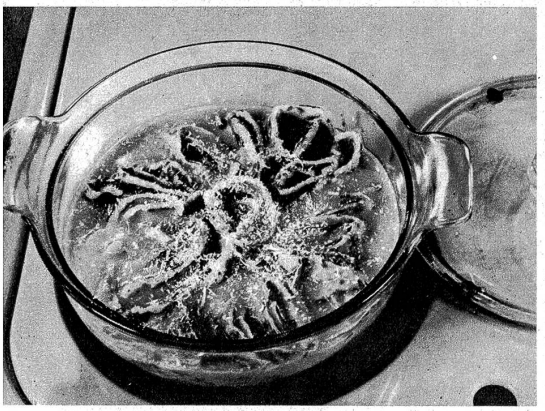
# Ueberraschungsgericht aus 3 Omeletten



*Grundteig*

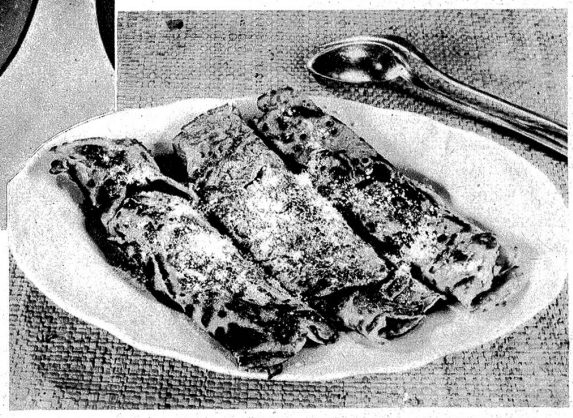
In diesen Zeiten muss es sich manche Hausfrau gut überlegen, ob sie es sich leisten kann, des Hausherrn Lieblingsgericht, eine schöne Omelettenplatte, zu Tische zu bringen; denn Omeletten benötigen, ausser einem oder mehreren Eiern, Mehl und Milch, vor allem auch Fett. Das ist allerlei und muss also wohl durchdacht und weise berechnet werden.
Eine währschafte Omelettenplatte aber, das sind viele zarte Lagen dieses buttertriefenden Gebäcks. 3 einzelne Omeletten lassen sich aus bescheidenen Zutaten herstellen. Der Griff in den Fettopf ist klein. An Eiern benötigt man 1 Stück, und auch die Milch kann gestreckt oder durch punktniedrige Magermilch ersetzt werden. Das Mehl muss nicht unbedingt schneeweiss sein, denn die Omeletten werden ja nicht so, wie dies früher üblich war, ohne eine weitere Zutat auf den Tisch kommen. Ganz im Gegenteil; erst das sie begleitende Gemüse, die Sauce, die Crème, das Fleisch, oder was immer als Füllung oder Unterlage dient, macht die Omeletten zu einem Ueberraschungsgericht.

**Grundteig**
150 g Mehl mit 1 Tasse Milch (auch Magermilch oder Buttermilch) und etwas Wasser glatt anrühren. 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Oel, 1 Esslöffel aufgelöstes Trockenei beifügen und 1 Schalenei darunterschlagen. Den gut durchgerührten Teig, der ziemlich flüssig sein soll, in 3 oder mehr Partien zu dünnen Omeletten backen. Je dünner die Omeletten sind, desto besser schmecken sie. Rührt man ein wenig Oel in den Teig, so benötigt man zum Backen viel weniger Fett, da die Omeletten dann nicht so stark am Boden der Pfanne ankleben.



*Milkengericht mit Omeletten*

**Milkengericht mit Omeletten**
Den Boden einer feuerfesten Form mit kleinen Würfeln von gekochter Milke (auch Hirn und Champignons) bedecken. Die frisch gebackenen Omeletten aufrollen, zu fingerbreiten Streifen schneiden und aufrecht stehend darüber verteilen. Mit Buttersauce oder Tomatensauce begiessen, mit Käse bestreuen und im Ofen mehr erhitzen als überbacken.



*Omeletten mit Kompottfüllung*

**Omeletten mit Kompottfüllung**
Die fertig gebackenen Omeletten mit einer dünnen Lage von Kompott (auch Konfitüre) oder fein geriebenen Aepfeln und etwas Zucker belegen, zusammenrollen und mit Zucker bestreut anrichten. Diese Omeletten können ferner noch mit Vanillecrème, welche nach der aufgedruckten Vorschrift aus Puddingpulver und etwas Milch hergestellt sein kann, übergossen werden.

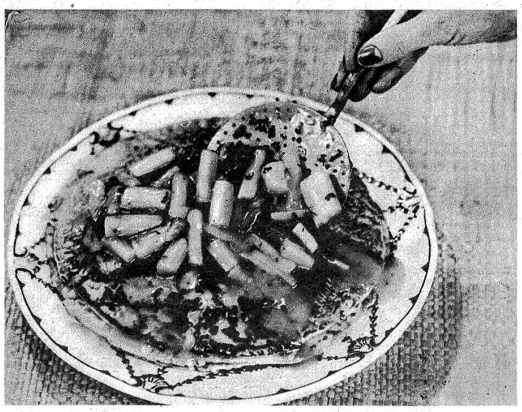
**Omeletten mit Fleischfüllung**
Jede fertig gebackene Omelette mit Fleischrestenfüllung, die mit Sauce vermischt und sehr heiss sein soll, bedecken, zusammenrollen und mit Sauce übergossen anrichten.

**Omeletten mit Vanillesauce**
Die fertig gebackenen Omeletten aufrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden, in eine feuerfeste Platte füllen und mit heisser Vanillecrème übergiessen, im Ofen nur kurz erhitzen, nicht backen. Crème aus Puddingpulver und Milch.

**Ueberbackene Fleischomeletten**
Die fertig gebackenen Omeletten mit trockenem Fleischhaschee (auch aus Leber, Nierli oder andern beliebigen Fleischresten, wobei diese mit Wurst gestreckt werden können) bestreichen, aufrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Diese aufrecht stehend in eine feuerfeste Platte anordnen, mit Tomatensauce oder auch mit guter Fleischsauce, die mit einem Bratensaucenwürfel gestreckt sein kann, übergiessen und mit geriebenem Käse überstreuen. Nur kurze Zeit im Ofen überbacken.

**Spinat-Omeletten**
Die frisch gebackenen Omeletten aufrollen, in fingerbreite Streifen schneiden und abwechselnd in Lagen mit fertig gekochtem Spinatgemüse (blätterig oder gehackt) in eine feuerfeste Form einfüllen. Mit etwas Käsesauce oder weisser Sauce und geriebenem Käse überdecken und nur kurze Zeit im Ofen gratinieren.

**Omeletten als Suppeneinlage**
Frisch gebackene Omeletten eng zusammenrollen und in ganz feine, nudelartige Streifchen schneiden. Zusammen mit viel fein gehackten Kräutern in die Suppenterrine geben und kochende Fleisch- oder Bouillonwürfelbrühe darüber giessen. Ein Teelöffel Tomatenpüree färbt die Suppe schön gelblich.



*Spargel-Omeletten-Platte*

**Spargel-Omeletten-Platte**
Fertig gebackene Omeletten abwechslungsweise mit Spargelgemüse auf eine flache Platte geben, wobei die Omeletten flach auf der Platte liegen sollen. Eine Omelette soll den Abschluss bilden. Die Spargeln sollen in mundgerechte Stückchen zerschnitten und in einer Buttersauce gedünstet sein.