

[Handarbeiten und Mode]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 26

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

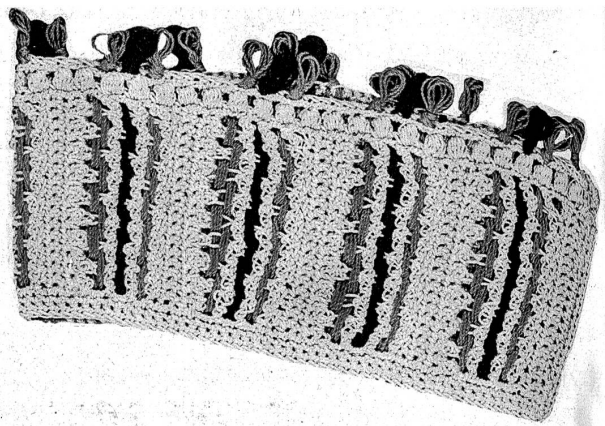
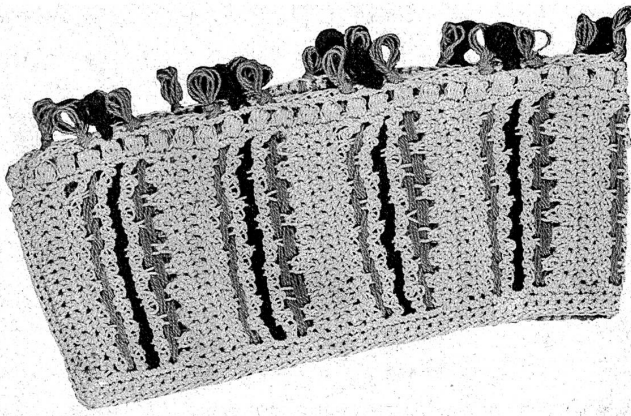
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



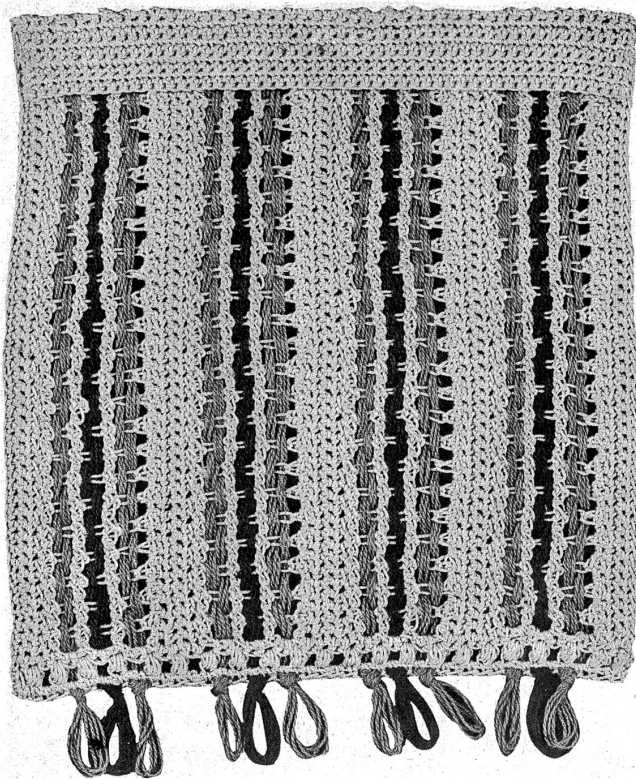
Material: 3 Knäuel Häkelgarn Nr. 30, beige. Durchzugmaterial: 4faches Garn, matt, in grün, braun und maisgelb, 1 gewöhnliches Häkli Nr. 9 und 1 Tunesischhäkli Nr. 3.

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



Originelle, leicht auszuführende

Häkelgarnitur

mit Durchzugsarbeit für Deuxpièce
oder Kleidchen

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.

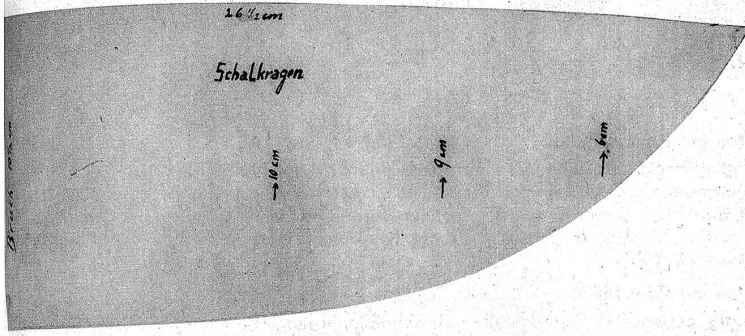
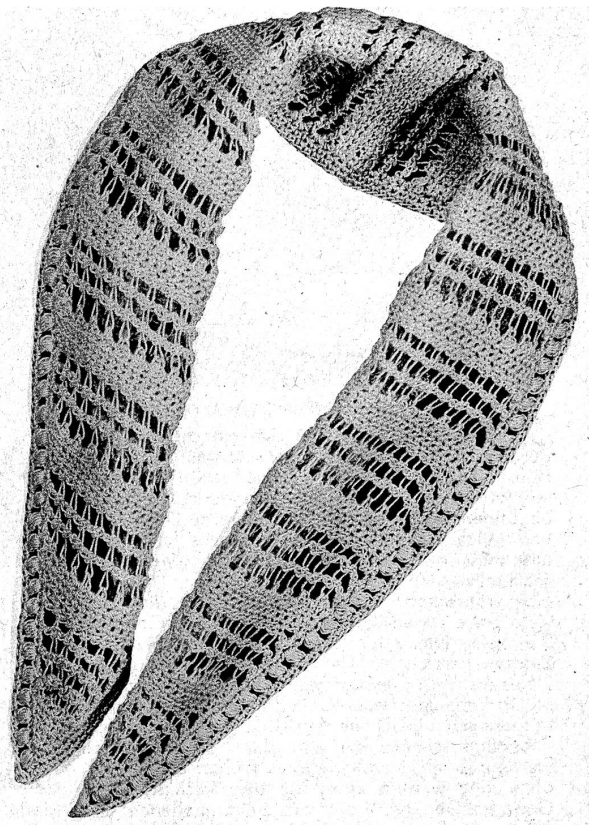
Manschetten: Anschlag: 18 Luftmaschen und 1 M. zum Kehren. Mit 4 Touren festen Maschen beginnen, dann 3 Touren Löchli. Im ganzen 10 Streifen feste Maschengänge und 9 Streifen Löchlilmuster. Abschluss unten: 4 Touren feste Maschen; oben: 1 Tour feste Maschen, 1 Knötchengang, 1 Tour feste Maschen. Nach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

Schalckragen: 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 Löchlilmuster. (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. Löchligngstreifen hat also noch 10 Löchli. 8. Streifen feste Maschen: gleich wie 7. 8. Streifen Löchligng 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.

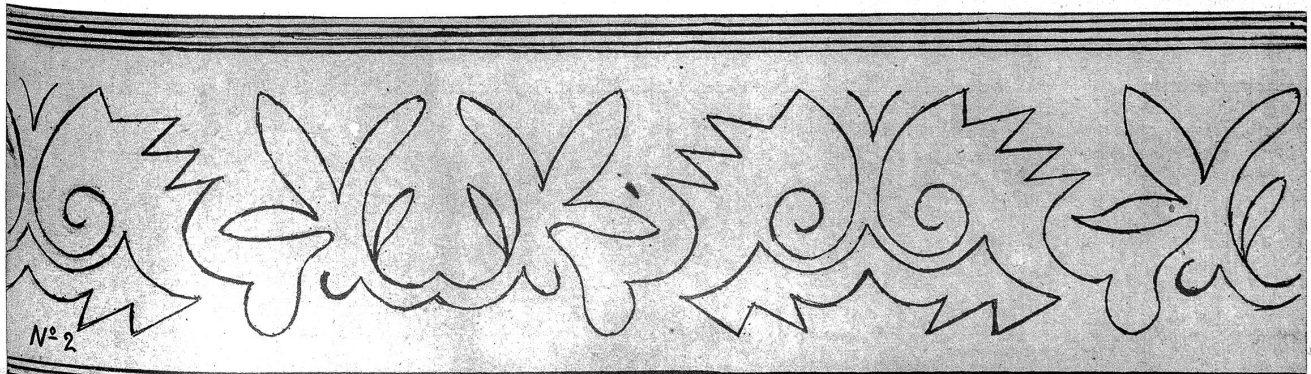
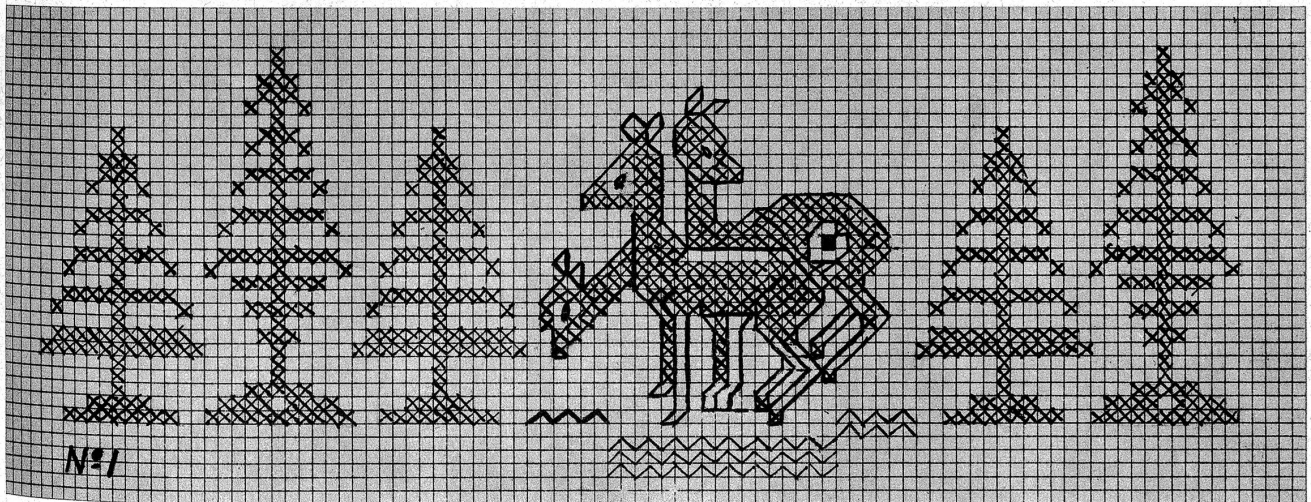
Fertigstellung: Bevor die Teile mit festen Maschen und Knötchentour umhäkelt werden, müssen sie genau auf Mass aufgespannt und feuchtgelegt werden. Der Kragen genau auf das Kragenmuster. Erst jetzt wird umhäkelt und die bunte Durchzugarbeit ausgeführt.

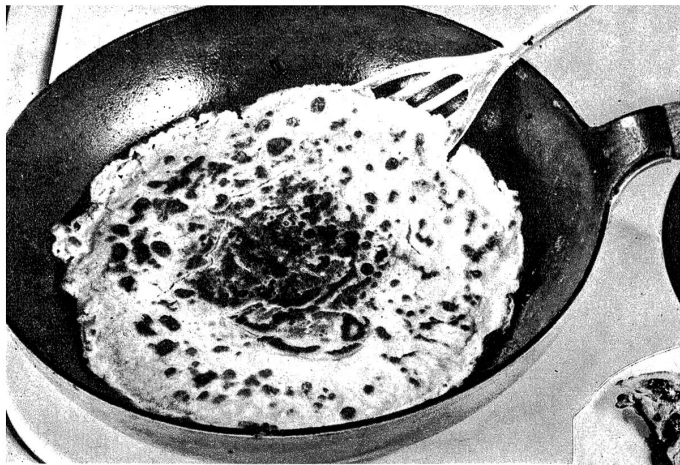
Der Kragen ist absichtlich ohne Durchzugarbeit ausgeführt, damit Sie sehen, dass diese Arbeit auch so sehr schön wirkt, je nachdem sie verwendet wird.



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





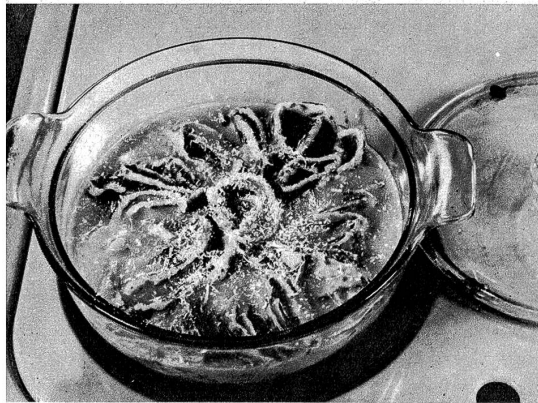
Grundteig

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 wahrhafte Omelettenplatte aber, das sind viele zarte Lagen dieses buttriefenden Gebäcks. 3 einzelne Omeletten lassen sich aus bescheidenen Zutaten herstellen. Der Griff in den Fettpfopf 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.



Milkgengericht mit Omeletten

Milkgengericht 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.

Ueberraschungsgericht

AUS

3

Omeletten



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 (blättrig 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 Streifen schneiden. Zusammen mit viel fein gehackten Kräutern in die Suppenterrine geben und kochende Fleisch- oder Bouillonwürfelbrühe darüber giessen. Ein Teelöffel Tomatnpüree 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.