

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 24 (1934)

Heft: 34

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: 15.03.2025

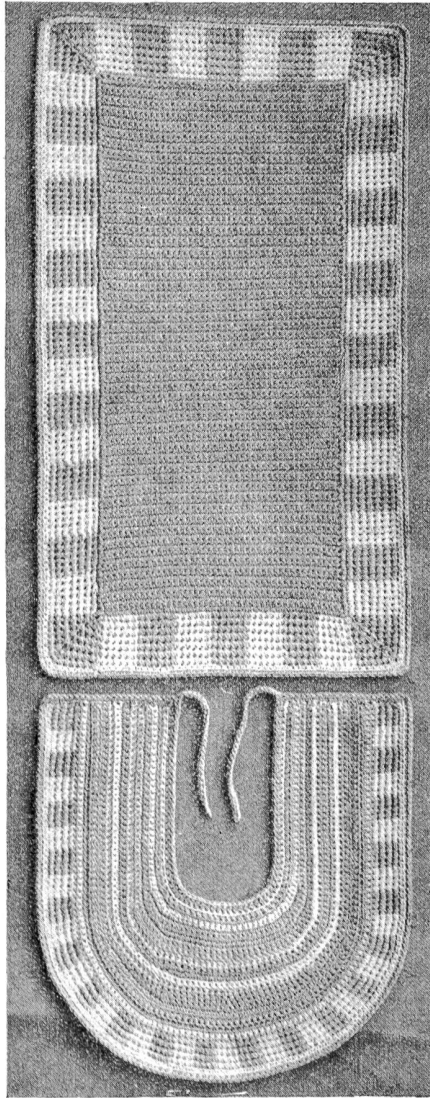
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten.

Teppich für Toiletentisch oder Badezimmer
Größe 60 × 104 cm



Closet-Vorlage

Ausführung des Teppich.

Material: Teppichgarn H. C. garantiert hoch- und
lichtecht.

- 9 Strangen à 100 gr. grün Nr. 2151
- 3 Strangen à 100 gr. beige Nr. 2101
- 1 passende Häkelnadel.

Das Mittelstück wird in hin- und hergehenden Reihen mit Teppichgarn H. C. gearbeitet. Anschlag 46 Luftmaschen = 39 cm. In jede Luftmasche häkelt man 1 feste Masche = 46 Stiche, wenden, usw. Es soll stets das ganze Maschenglied gefäht werden. Länge des Mittelstückes 85 cm = 52 Doppeltouren.

Der Rand wird in 2 Farben in der Runde angehäkelt. Die erste Tour besteht aus gewöhnlichen festen Maschen in grüner Farbe. Der Rand soll etwas eingehalten werden, d. h. man arbeitet in der Breite anstatt 46 nur 42 Stiche, also muß 4 mal eine Masche übersprungen werden. Auf die Längsseite sollen je 90 feste Maschen treffen, damit die Einteilung der Carreaux stimmt. Die folgenden Reihen werden mit doppelten festen Maschen gearbeitet, d. h. man sticht in die vorhergehende Masche ein, dann in die folgende, holt das Garn und schließt

beide Schlingen zu einer Masche zusammen. Es werden je 6 Stiche beige, 6 Stiche grün gearbeitet. Dabei ist zu beachten, daß jedesmal der Durchzug des letzten Stiches mit der folgenden Farbe gearbeitet wird. Es werden beide Fäden mit geführt, der lose überhäkelt.

In den Ecken wird aufgenommen. Man häkelt 1 Luftmasche, 1 feste Masche auf die Edmasche der vorigen Tour treffend, 1 Luftmasche. So wird jede Seite in jeder Tour um 2 Maschen vergrößert.

Der Rand kann beliebig breit gearbeitet werden. Am Modell sind es 7 Kunden. Als Abschluß folgt eine Tour beige gewöhnliche feste Maschen, dann eine Tour grün feste Maschen; nur ins hintere Maschenglied eingestochen.

Ausführung der Closet-Vorlage.

Material: Teppichgarn H. C. garantiert hoch- und
lichtecht.

- 3 bis 4 Strangen à 100 gr. grün Nr. 2151
- 1 Strange à 100 gr. beige Nr. 2101.

Bis zum Rand werden in hin- und hergehenden Reihen feste Maschen gehäkelt. Man beginnt mit einem Anschlag von 82 Luftmaschen (innere Weite). Um leichter die gewünschte Form zu erhalten, ist es vorteilhaft nach einem Papiermuster zu arbeiten. Um die Rundung zu geben, müssen über die vordere Mitte in jeder Tour 3 bis 4 Maschen aufgenommen werden. Nach Belieben können Beige-Streifen eingearbeitet werden. Um den Teppich vorn weiter zu erhalten häkelt man, nur über die vordere Mitte gehend, 4 bis 5 Touren ein.

Der Rand ist gleich gearbeitet wie beim länglichen Teppich (siehe vorhergehende Beschreibung). Die Carreaux werden jedoch nur über 4 Stiche gehäkelt. Jede Tour muß wieder von vorn begonnen werden.

Damit man die äußere Weite erhält, werden über die vordere Mitte die grünen Carreaux über nur 3 Stiche eingeteilt und erst durch Aufnehmen in der zweiten Tour auf 4 Stiche erweitert.

Als Abschluß folgen 2 Reihen einfache feste Maschen, 1. Tour beige, 2. Tour grün.

Mit 2 angehäkelten Schnüren wird der Teppich festgebunden und dadurch am Rutschen verhindert.

Durch feuchtes Bügeln wird der Teppich ganz glatt und bleibt besser in der Form.

Für die Küche.

Tomaten für den Familientisch.

Tomaten mit Schinken. In eine gebutterte Form gibt man abwechselnd leicht gesalzene Tomatenscheiben und in kleinere Scheiben geschnittener gekochter Schinken. Gewiegte Zwiebeln und Petersilie werden dazwischen gestreut, eine Tasse Bouillon über das Ganze gegossen und 20–30 Minuten im Ofen gebaden. Man serviert Nudeln, Käserets oder Kartoffelbrei dazu.

Tomaten mit Pilzröhrei. Halbierte, ausgehöhlte, mit Salz und Pfeffer bestreute Tomaten werden nur einige Minuten mit Butter geschmort. Eine kleine Schüssel voll gerüstete Pilze dampft man in Butter, fügt sie einem Röhrei bei und richtet es auf die Tomaten an. Gebadene Kartoffelstängelchen oder Kopfsalat passen dazu.

Eier auf Tomaten. Einige geschälte, verschnittene, gewürzte Tomaten schmort man mit Butter und mageren Spedwürfeln zu Brei, richtet ihn auf eine große, gewärmte Platte an, legt gut gebadene Spiegeleier darauf und streut die geriebenen Käse darüber. Salzartoffeln reichen wir dazu.

Tomaten mit pikanter Fülle. 1 Duzend gleichmäßig große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt, gesalzen und nebeneinander in eine Kasserolle gelegt. 100 Gramm Schinken wird gebadt, ebenso eine Handvoll

Pilze. Beides wird zusammen in Butter geschmort und mit gehackten Kräutern vermischt. Vom Feuer gezogen fügt man 2–3 Eier bei und füllt die Masse in die Tomaten. Man streut Brofamen darauf und Butterstücken dazwischen und schmort die Speise 20 Minuten. Man legt die Tomaten um bergförmig angerichteten Reis oder serviert eine Kartoffelspeise dazu.

Tomatenbohnen. Man läßt Mehl und gehackte Zwiebeln in Butter bräunen und löst mit einer Tasse Wasser ab. Nun werden 1 Pfund entfädelte grüne Bohnen und 1 Pfd. verschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und eine Rauch- Zungen- oder Rindfleischwurst beige-fügt und alles 2 Stunden auf kleinem Feuer geschmort.

Tomatenpudding. 400 Gramm reife, zerteilte Tomaten kocht man ohne Wasser weich und preßt sie durch ein Haarsieb. Nach dem Erkalten fügt man dem Tomatenbrei 1 Tasse Milch, 100 Gramm Mehl, eigroß Butter, Salz und Pfeffer bei, rührt alles auf kleinem Feuer zu einem dicken Brei, läßt ihn auskühlen und vermischt ihn mit 2 Eigelb, 2 Eßlöffeln geriebenem Käse, 30 Gramm Brofamen und dem steiggeschlagenen Eiweiß. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Brofamen ausgestreute Form gefüllt, 1 Stunde im Wasserbad gekocht, gestürzt, mit brauner Butter übergossen und mit Salzartoffeln umlegt.

Tomaten mit Kalbfleischresten. In eine gebutterte Form gibt man lagenweise übriggebliebenes, in dünne Scheiben geschnittenes Fleisch und gesalzene Tomatenscheiben, streut Brofamen und Butterstücken dazwischen übergießt die oberste Tomatenschicht mit 2–3 verquirlten Eiern und bäckt die Speise im Ofen bräunlich. E. R.

Ein paar Birnenrezepte.

Birnenstücke mit Kartoffeln.

In Viertel geschnittene Kochbirnen werden mit einem Stück Butter und wenig Zuderwasser halbweich geschmort. Dann fügt man ein paar geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln darauf, salzt sie leicht und läßt sie mitdämpfen. Kurz vor dem Anrichten werden Birnen und Kartoffeln mit einer kleinen Tasse Fleischbrühe vermischt.

Birnenngemüse.

In einem Stück Butter brennt man 100 Gramm Zuder, rührt 2 Kochlöffel Mehl hinein und füllt 2–3 Tassen Wasser dazu. In dieser sämigen Sauce kocht man 1 Kg. ungeschälte, in Viertel geschnittene Kochbirnen weich.

Birnenköße.

Gute, saftige Birnen schält man und schneidet sie ohne das Kernhaus in Würfelchen. Zu einem gehäuften Teller voll Birnenwürfelchen gibt man eine gut verquirlten Teig aus 2 Eiern, einer Tasse Milch, etwas Zuder, 3–4 Löffeln Brofamen und ebensoviel Mehl. Von diesem Teig sticht man kleine Köße ab, die in schwach gesalzenem Wasser langsam 8–10 Minuten gekocht werden. Man gibt sie mit Zuder und Zimt bestreut zu Tisch.

Birnenauflauf.

4–6 saftige, geschälte Birnen werden in Scheiben geschnitten, entkernt und in Zuderlakt 10 Minuten gekocht. Dann schichtet man sie in eine gebutterte Form und gießt Himbeerlakt dazwischen. Nun rührt man 3–5 Eiweiß mit Zuder zu Schaum, gibt diesen auf die Birnen und bäckt die Speise in schwacher Hitze, bis die Eiweiß schön braun sind. E. R.