

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst
Band: 26 (1936)
Heft: 44
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: 04.05.2025

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

Die Seite für Frau und Haus

HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, PRAKTISCHE RATSCHLÄGE, KÜCHENREZEPTE

Handarbeiten

Gestricktes Damenhemd und Damenhose.

Modell Wollenhof A.-G., Martigasse 8, Bern.

Damenhemd. Ca. Größe 40/42.

Material: 120 gr Schaffhauser Décatie 30/5-fach, 1 Rundnadel Nr. 3, 1 Paar Nadeln Nr. 3.

Arbeitsfolge: Das Hemd wird rundherum gestrickt im 1 r 1 l. Muster. Anschlag 220 M. Nach 44 cm folgen 5 cm im Perluster (1 r. 1 l. auf jeder zweiten Nadel versehen).

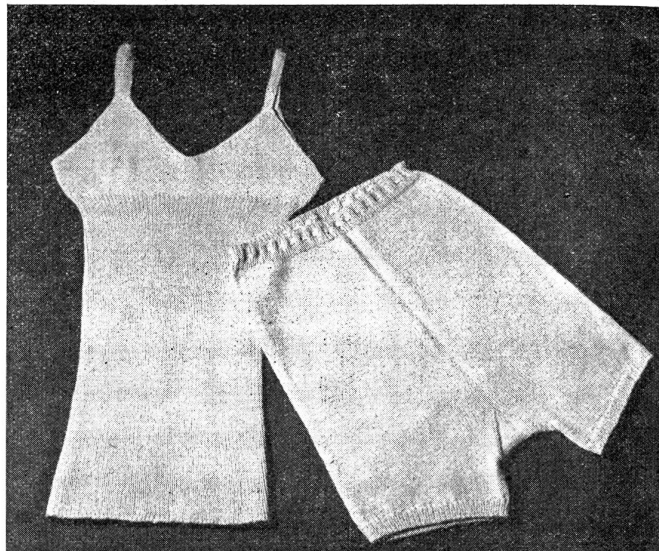
Nun wird die Arbeit in 4 Teile zu je 55 M. eingeteilt und jeder Teil im Perluster für sich weiter gearbeitet. Am Anfang und Ende jeder zweiten Nadel werden je 2 M. zusammen gestrickt bis alle M. aufgelöst sind. Um diese 4 Zaden wird eine Tour f. M. gehäkelt. Die 6 M. breiten und 24 cm langen in f. M. gehäkelten Träger werden auf der Innenseite angenäht.

Damen-Hosen. Ca. Größe 40/42.

Material: 150 gr Schaffhauser Décatie 30/5-fach, 1 Paar Nadeln Nr. 3, 1 Rundnadel Nr. 3.

Arbeitsfolge: Strickart glatt d. h. nach außen Rechtsmaschen. Man strickt zuerst zwei gleiche Beintelle. Anschlag für ein Bein: 114 M. Man strickt zuerst 6 Nadeln 1 r., 1 l., erst dann folgt die glatte Strickart. Zur Abkrügung des Beines wird beidseitig 8 mal abgewendet wie folgt: man strickt 7 M. hin und her, dann 14, 21, 28, 35, 42, 49, 56, 114 M. Nun ist man am anderen Ende der Nadel und wiederholt genau dasselbe gegen die Mitte zu, so daß am Anfang und Ende der Nadel die Arbeit am höchsten und in der Mitte am niedrigsten ist.

Bei 6 cm ganzer Länge, an der längsten Stelle gemessen, werden zwischen beide Beintelle hinten und vorne je 36 M. für den Spidel angehängt. Von hier an wird rundherum gestrickt. Am Spidel des Rückenteils werden auf jeder dritten Runde beidseitig vom Spidel je 2 Sp.-M. zusammen gestrickt, am Vorderenteil auf jeder zweiten Runde bis alle Sp.-M. aufgelöst sind.



Bei 25 cm vom Spidelanfang an, werden links und rechts von der vordern Mitte gezählt, die 23. und 24. M. zusammen gestrickt, ebenfalls am Rückenteil. Dadurch verliert man 4 M. auf der Runde. Dies wiederholt sich noch 5 mal an den gleichen Stellen auf jeder achten Runde.

Hierauf wird der Rückenteil für die Gefäß-Erhöhung 6 mal mit je 7 M. abgewendet und unterdessen die M. des Vorderenteils liegen gelassen. Nachdem folgen sechs Runden 1 r., 1 l. Die siebente Runde wird als Löffeltour gearbeitet (für das Gummiband) wie folgt: fortlaufend 2 M. zusammen stricken, 1 Umschlag. Nach weiteren sechs Runden wird abgefettet.

Für die Küche

Nudeln für Feinschmecker. 1 Pfund weichgekochte Nudeln läßt man auf einem Sieb tropfen, läßt dann eigroß Butter heiß werden gibt die Nudeln hinein, fügt 2 Schöpf-löffel kräftige Bouillon, 1 Tasse geriebener Käse, 1 Büchsen Tomatenpüree und 1 Tellerchen voll geschmorter Pilze bei, erhitzt alles unter zeitweiligem Rühren und richtet bergförmig an. Rings herum legt man ein braunes Nierenragout.

Indische Nudeln. Man kocht die Nudeln in leicht verdünnter, gesalzener Milch. Unterdeß bräunt man in Würfelchen geschnittenes Schafffleisch in Butter, bestäubt es mit Mehl und wenig Currypulver und verkocht es mit der abgesehenen Nudelmilch. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, mengt man die Nudeln darunter, füllt alles in eine gebutterte Form, streut Butterstücken und Brosamen darüber und bäckt die Speise im Ofen circa $\frac{1}{4}$ Std.

Nudeln auf flämische Art. Wenn die Nudeln auf bekannte Weise weichgekocht und abgeseigt sind, vermengt man sie mit 1—2 Tassen süßem Rahm und hält sie angerichtet warm. Nun hat man 2—3 hartgekochte Eier, etwas Schnittlauch und Petersilie, salzt und pfeffert die Mischung und röstet sie in 2—3 Löffeln Butter. Diese Kräutereier gibt man auf die Nudeln und serviert sie zu Koteletten.

Käse Eier. Man bereitet eine dicke Butter Sauce und verrührt sie mit 1 Tasse geriebenem Käse. Dünne, gebadene Brotschnitten legt man auf eine große, tiefe Platte, gibt halbierte, hartgekochte Eier darauf, übergießt sie mit der heißen Käse Sauce und gibt dieses Gericht zu verdampften Beinen oder Zuckerkuchen zu Tisch.

E. R.

Milchspeisen.

Milch mit Ei. Man kocht $\frac{1}{3}$ l Vollmilch, verrührt in einer Schüssel 3 Eigelb mit 5 gestrichenen Eßlöffeln Zucker und gießt nach und nach die heiße Milch und 2 Eßlöffel Orangenhautwasser zu. Die Flüssigkeit wird durch ein Sieb getrieben und recht warm gereicht.

Milch mit Zitronen. Man bringt 1 l Milch mit dem Saft einer Zitrone zum Kochen, dann fügt man den Saft einer zweiten Zitrone und etwas Schale zu. Man läßt die Milch durch ein Tuch laufen und fast werden, nachdem sie geronnen ist.

Hasfergrühe mit Milch. Auf je 1 l Milch rechnet man eine Handvoll Hasfergrühe. Man brüht sie mit kochendem Wasser einmal auf und läßt sie mit der Milch gut verkochen. Nach Belieben wird die Grühe mit etwas Zitronenschale und einigen gestoßenen Mandeln abgeschmeckt. Den Brei treibt man durch, verrührt ihn mit etwas Butter sowie Zucker und Salz, kocht ihn nochmals auf und richtet ihn mit einem Eigelb und etwas Rahm an.

Milch gries. 6 Eßlöffel Gries werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch verrührt. Dazu kommt $\frac{3}{4}$ l heiße Milch. Den Brei läßt man langsam kochen und würzt ihn schließlich mit Salz und Zucker.

Maismehl. Man verquirlt 4 Eßlöffel Maismehl in $\frac{1}{2}$ l lauwarmen Milch. Dann treibt man die Masse in eine Kasserolle durch, verrührt sie bis zum Kochen, würzt sie mit Zucker und Salz und kocht sie unter ständigem Umrühren 25 Minuten lang.

Nudelbrei. Man verreibt etwas festen Nudelteil auf dem Reibeisen, zu $\frac{1}{2}$ l Milch gibt man 4—5 Eßlöffel geriebene Nudeln. Wenn das Ganze kocht, wird der Brei beiseite gestellt, mit etwas Salz abgeschmeckt und schließlich nochmals 25 Minuten gekocht.

Lapiotabrei. Man kocht $\frac{1}{2}$ l Milch mit etwas Salz. Unterdeß werden 4 Eßlöffel Tapioca mit kaltem Wasser verquirlt. Das Ganze kommt in die Milch und wird beiseite gestellt, wenn es einmal aufgeköcht hat. Nachdem wird der Brei 25 Minuten langsam gekocht.

Das Ausbaden in schwimmendem Fett.

Man brät einige Pfund Rindnierenfett in guter Milch aus, nimmt dazu je einen Teil Schweinefett und fest ausgebrühte, ungesalzene Butter und läßt alles zusammen in einer nicht zu großen Kasserolle siedendheiß werden. Da hinein wirft man eine Probe des zu badenden Teiges. Hat das Badfett die richtige Temperatur, so wird sich der Teig leicht bräunen und nach oben steigen. Bleibt er jedoch am Boden des Gefäßes kleben, so ist das Fett noch nicht heiß genug und das Gebäck würde beim langsamen Baden zu viel Fett aufnehmen. Beim Ausbaden in schwimmendem Fett ist ein regelmäßiges, nicht zu starkes Feuer die wichtigste Voraussetzung für das Gelingen. Hierbei wird nicht zu viel Fett verdampfen und das Gebäck bräunt sich gleichmäßig. Wenn der Teig zu rasch braun wird, so bleibt er innen roh. Will man sparsam wirtschaften, so verwendet man kein zu weites Gefäß, immerhin muß der Teig genügend Platz zum Wenden haben. Ueberflüssiges Einziehen von Fett in den Teig verhindert man dadurch, daß man dem Fett einen Schutz Arrak oder Rhum zufügt. Das Fett wird kräftig erhalten, wenn man während des Badens dann und wann einige Speckstücke hineinwirft. Nach dem Ausbaden läßt man das Fett ein wenig abkühlen und gießt es vorsichtig vom Bodensatz ab, um es später mit etwas frischem Fett wieder gut verwenden zu können. Wenn der Ausbadeteig zu schwer ist, geht er im Fett nicht auf.